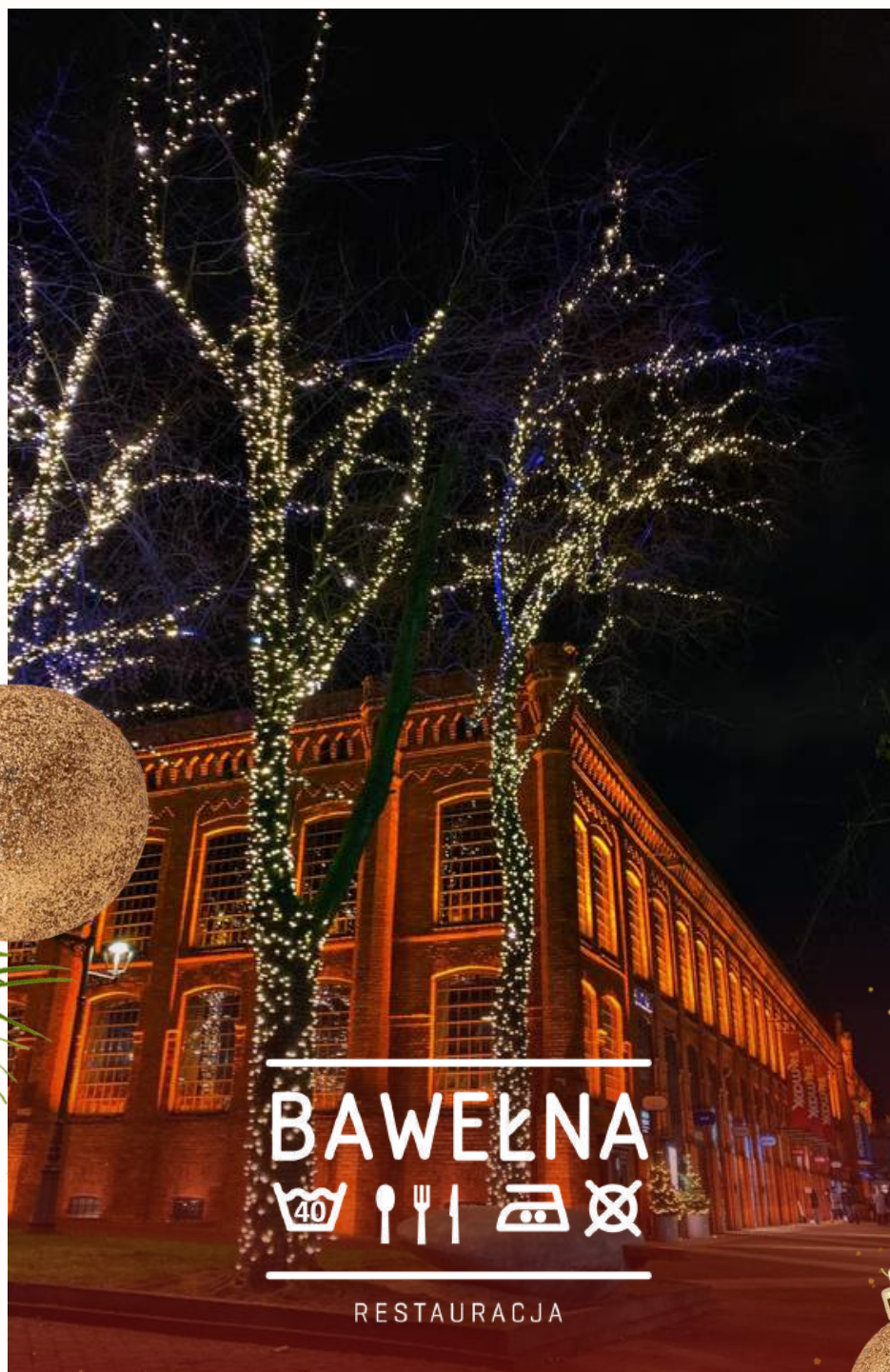


Świąteczne spotkanie ze smakiem

oferta biznesowa



BAWELNA



RESTAURACJA

MANUFAKTURA

+48 42 6 333 444

RESTAURACJA@BAWELNA -LODZ.COM



BAWEŁNA



RESTAURACJA



Czas Bożego Narodzenia to idealny moment aby spotkać się w gronie przyjaciół i współpracowników. Jeśli poszukujesz miejsca, z doskonałą atmosferą, wspaniałą obsługą i pysznym jedzeniem. To dobrze trafiłeś!

Poznaj propozycję świątecznych spotkań w restauracji Bawełna



JAKI JEST NASZ PRZEPIS NA NAJLEPSZE ŚWIĄTECZNE SPOTKANIE?

- ✓ Świetna kuchnia, profesjonalna obsługa i dobra energia
- ✓ Znakomita lokalizacja w sercu Łodzi na terenie znanej Manufaktury
- ✓ Niebanalne wnętrze o industrialnym charakterze
- ✓ Spotkanie w otoczeniu wyjątkowej kolekcji obrazów artystów z całego świata w ramach wystawy 600 lat Łodzi
- ✓ Nastrojowa muzyka i świąteczna aranżacja



Już dziś skontaktuj się z naszym działem eventów! Założymy dla Ciebie rezerwację spotkania, omówimy szczegóły i przygotujemy kompleksową propozycję

Joanna Banaś



restauracja@bawelna-lodz.com



887 392 000



BAWEŁNA



RESTAURACJA



BAWEŁNA



RESTAURACJA

MENU I

179,00 zł brutto / os.

Przystawki

serwowane na półmiskach



ŚLEDZIE W SUSZONYCH POMIDORACH

filety śledzia matias marynowane w czerwonej cebuli, suszonych pomidorach, oleju lnianym, natce pietruszki

PATÉ DELLO CHEF

autorski paszтет z pieczonego mięsa z dodatkiem wątróbki drobiowej, wina Porto oraz żurawiny

TARTARE ROSSE

Tatar z pieczonych buraków ćwikłowych podawany z pestkami słonecznika, serem feta, kiełkami groszku, owocem granatu, rukolą oraz kremem balsamicznym

Dania główne

serwowane na półmiskach



WIGILIJNE PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

ręcznie lepione pierogi z grzybami smażonymi na maśle z cebulą, czosnkiem i kiszoną kapustą, podawane z okrasą z masła i cebuli

PESCE AL FORNO

filet z dorady pieczone z masłem ziołowym, podawane z oliwą bazyliową i cytryną

PETTO DI POLLO AI FUNGHI

plastry piersi kurzej marynowane w świeżych ziołach podane z sosem na bazie podgrzybków, tymianku, białego wina, czosnku i słodkiej śmietanki

Dodatki

serwowane na półmiskach



WARZYWA KORZENIOWE

warzywa smażone na maśle z miodem i świeżymi ziołami

CHICCHE ZIEMNIACZANE

małe kluseczki włoskie, smażone na maśle z rozmarynem

Deser

serwowane na półmiskach



TARTA MAKOWA

Tarta na klasycznym kruchym spodzie z makiem, serem ricotta ze skórką pomarańczową oraz kruszonką

Pakiet napojów - open bar

nieograniczone spożycie do 4 h

30,00 zł brutto / os.



Woda gazowana i niegazowana

Kawa [espresso, americano, capucino]

Herbata [czarna, zielona, owocowa]

Lemoniada świąteczna ze śliwkami, cynamonem i goździkami

Przy grupach od 8 osób doliczamy 10% serwisu

MENU II

199,00 zł brutto / os.

Przystawki

serwowane na półmiskach



PATÉ DELLO CHEF

autorski pasztet z pieczonego mięsa z dodatkiem wątróbki drobiowej, wina Porto oraz żurawiny

CARPACCIO DI PESCE

plastry łososia przygotowywane metodą gravlax, podawane na rukoli z kaparami, cytryną, czerwoną cebulą i kiełkami groszku

SAŁATKA Z DYNIĄ I GORGONZOLĄ

kompozycja sałat z pieczonymi plasterkami dyni w miodzie, gruszką, serem gorgonzola, prażonymi orzechami pekan, dressingiem cytrynowo - miodowym i redukcją balsamiczną

Zupa

serwowana jednoporcjowo



ZUPA GRZYBOWA

gotowana na bulionie warzywnym z dodatkiem grzybów szlachetnych, świeżych ziół, śmietanki, podawana z włoskim makaronem

Dania główne

serwowane na półmiskach



WIGILIJNE PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

ręcznie lepione pierogi z grzybami smażonymi na maśle z cebulą, czosnkiem i kiszoną kapustą, podawane z okrasą z masła i cebuli

DORSZ W PŁATKACH MIGDAŁÓW Z PALONYM MASŁEM

dorsz panierowany w mące ryżowej, jajku oraz płatkach migdałów, podawana z palonym masłem z szałwią, cytryną, rukolą i pomidorkami cherry

SCALLOPINE CON FUNGHI

smażone plastry cielęciny w sosie na bazie borowików, pasty truflowej, czosnku, białego wina, cebuli szalotki, bulionu drobiowego, tartego Grana Padano i natki pietruszki, podawane z rukolą i pomidorkami cherry

Dodatki

serwowane na półmiskach



WARZYWA KORZENIOWE

warzywa smażone na maśle z miodem i świeżymi ziołami

CHICCHE ZIEMNIACZANE

małe kluseczki włoskie, smażone na maśle z rozmarynem

Deser

serwowany na półmiskach



TARTA MAKOWA

Tarta na klasycznym kruchym spodzie z makiem, serem ricotta ze skórką pomarańczową oraz kruszonką

ŚWIĄTECZNY SERNIK PISTACJOWY

Sernik pieczony w stylu nowojorskim z sera cream cheese, ricotty i pasty pistacjowej, na kruchym owsianym spodzie, podawany z owocami, musem z białej czekolady i jogurtu

Pakiet napojów - open bar

nieograniczone spożycie do 4 h

30,00 zł brutto / os.



Woda gazowana i niegazowana

Kawa [espresso, americano, capucino]

Herbata [czarna, zielona, owocowa]

Lemoniada świąteczna ze śliwkami, cynamonem i goździkami



Przy grupach od 8 osób doliczamy 10 % serwisu

MENU III

229,00 zł brutto / os.

Przystawki

serwowane na półmiskach

ŚLEDZIE W SUSZONYCH POMIDORACH

filety śledzia matias marynowane w czerwonej cebuli, suszonych pomidorach, oleju lnianym, natce pietruszki

PATÉ DELLO CHEF

autorski pasztet z pieczonego mięsa z dodatkiem wątróbki drobiowej, wina Porto oraz żurawiny

CARPACCIO DI PESCE

plastry łososia przygotowywane metodą gravlax, podawane na rukoli z kaparami, cytryną, czerwoną cebulą i kielkami groszku

TARTARE ROSSE

Tatar z pieczonych buraków ćwikłowych podawany z pestkami słonecznika, serem feta, kielkami groszku, owocem granatu, rukolą oraz kremem balsamicznym

Zupa

serwowana jednoporcjowo

ZUPA GRZYBOWA

gotowana na bulionie warzywnym z dodatkiem grzybów szlachetnych, świeżych ziół, śmietanki, podawana z włoskim makaronem

Dania główne

serwowane na półmiskach

WIGILIJNE PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

ręcznie lepione pierogi z grzybami smażonymi na maśle z cebulą, czosnkiem i kiszoną kapustą, podawane z okrasą z masła i cebuli

GNOCCHI W SOSIE Z PODGRZYBKÓW

włoskie kluseczki ziemniaczane podane w aromatycznym sosie na bazie podgrzybków, pasty truflowej, świeżych ziół, czosnku, białego wina oraz słodkiej śmietanki

DORSZ W PŁATKACH MIGDAŁÓW Z PALONYM MASŁEM

dorsz panierowany w mące ryżowej, jajku oraz płatkach migdałów, podawana z palonym masłem z szałwią, cytryną, rukolą i pomidorkami cherry

STRACETTI DI FILETTO

kawałki połówki wołowej medium w sosie na bazie wina porto, czosnku i pasty truflowej z pieczarkami, pomidorkami cherry, śmietanką i rukolą

Dodatki

serwowane na półmiskach

WARZYWA KORZENIOWE

warzywa smażone na maśle z miodem i świeżymi ziołami

CHICCHE ZIEMNIACZANE

małe kluseczki włoskie, smażone na maśle z rozmarynem

Deser

serwowany na półmiskach

TARTA MAKOWA

Tarta na klasycznym kruchym spodzie z makiem, serem ricotta ze skórką pomarańczową oraz kruszonką

ŚWIĄTECZNY SERNIK PISTACJOWY

Sernik pieczony w stylu nowojorskim z sera cream cheese, ricotty i pasty pistacjowej, na kruchym owsianym spodzie, podawany z owocami, musem z białej czekolady i jogurtu

Pakiet napojów - open bar

nieograniczone spożycie do 4 h

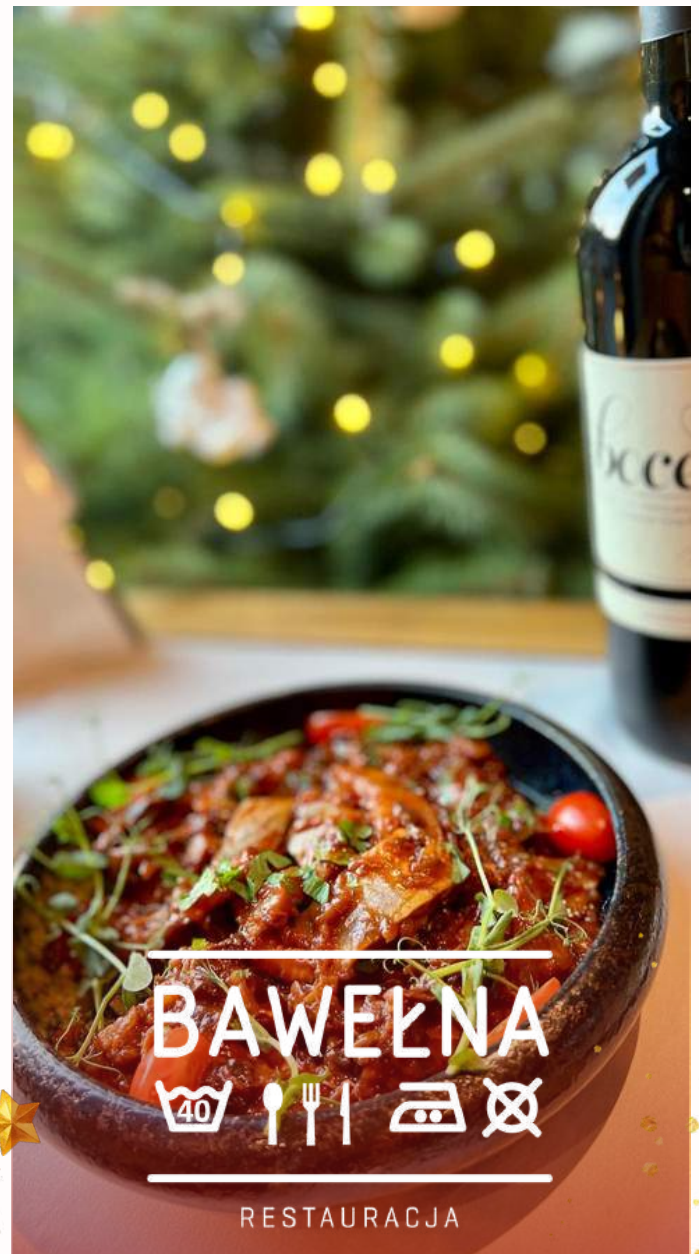
30,00 zł brutto / os.

Woda gazowana i niegazowana

Kawa [espresso, americano, capucino]

Herbata [czarna, zielona, owocowa]

Lemoniada świąteczna ze śliwkami, cynamonem i goździkami



Przy grupach od 8 osób doliczamy 10 % serwisu



BAWEŁNA



RESTAURACJA

Przy grupach od 8 osób doliczamy 10 % serwisu



Nasi barmani i somelierzy przygotowali propozycję koktajli i win, które idealnie skomponują się z daniami w czasie świątecznej kolacji. Jeśli będą Państwo mieli specjalne życzenia, jesteśmy do dyspozycji.



ALKOHOLE



WELCOM DRINK



GRZANE WINO - 29 ZŁ

wino czerwone, nektar z grapefruita, miód, przyprawy korzenne

APEROL SPRITZ - 29 ZŁ

Aperol, prosecco, woda gazowana

APPLE CIDER PUNCH - 29 ZŁ

Jameson, sok jabłkowy, cynamon, miód, cytryna, goździki, cydr

BELLA DONNA - 29 ZŁ

Havana 7, amaretto, śliwki, żurawina, cytryna

WINA



GRZANE WINO - 99 ZŁ / 1 L

wino czerwone, nektar z grapefruita, miód, przyprawy korzenne

FAUSTINO BLANCO MACABEO, KASTYLIA - LA MANCHA, HISZPANIA - 99 zł / 1 L

FAUSTINO TINTO TEMPRANILLO, KASTYLIA - LA MANCHA, HISZPANIA - 99 zł / 1 L

SAUVIGNON-MALVASIA, IL PUMO, SAN MARZANO, IGP PUGLIA, WŁOCHY - 129 zł / 0,75 L

PRIMITIVO IL PUMO, SAN MARZANO, IGP PUGLIA, WŁOCHY | ITALY - - 129 zł / 0,75 L



WÓDKI



OSTOYA 0,7l - 169 zł

WHISKY



JAMESON 0,7l - 209 zł



Dodatkowe informacje:

Przedstawione ceny, są cenami brutto

Potwierdzeniem rezerwacji jest pisemna akceptacja drogą mailową ze strony Klienta oraz przedpłata rezerwacji w wysokości 30 % wartości całego zamówienia

W przypadku anulacji rezerwacji zastrzegamy sobie prawo do obciążenia kosztami zamówionych i niewykorzystanych usług gastronomicznych.

Ostateczną liczbę uczestników należy podać na 3 dni przed realizacją zamówienia.

W przypadku zmiany ilości osób powyżej 2 - podczas rezerwacji obciążamy 100% kosztów za przystawki oraz 50% za pozostałe dania.

Planując i organizując pracę restauracji ustalamy określone godziny rezerwacji. Jeśli rezerwacja spóźnia się to wydajemy ją wówczas, gdy zrealizujemy planowane rezerwacje.

O lokalizacja stolika decydujemy w dniu rezerwacji, z chęcią przyjmujemy Państwa preferencje i uwzględnimy je w miarę możliwości.

Do rezerwacji od 8 osób doliczamy 10% serwisu

Dbając o jakość serwisu w naszej restauracji, nie dzielimy rachunku, płatność dokonuje jedna osoba lub firma.

Menu świąteczne przygotowujemy dla grupy powyżej 8 osób. Wówczas przystawki i dodatki serwujemy na półmiskach a danie główne i deser goście wybierają na miejscu z menu. Rezerwacje od 15 osób serwujemy na półmiskach.

W przypadku cateringów i dużych eventów sposób serowania ustalamy indywidualnie.

Czas trwania kolacji wigilijnej do 4 h od rozpoczęcia spotkania

Istnieje możliwość dostarczenia własnego alkoholu, wiąże się to z opłatą korkową, której wartość jest ustalana indywidualnie.

W przypadku zniszczeń lub ponadnormatywnych zabrudzeń, restauracja zastrzega sobie prawo do naliczenia kosztów usunięcia zniszczeń i/lub sprzętania.

Restauracja jest czynna do godziny 23:00 w tygodniu i 24:00 w weekend (pt - sob.), każda następna godzina jest płatna dodatkowo 500 zł za każdą kolejną godzinę pracy restauracji

Nie masz pomysłu na prezent?

Jeśli szukasz doskonałego upominku, ale nie wiesz co będzie najlepszym pomysłem, wybierz voucher do naszej restauracji lub smakowity upominek z naszej Wekowni. To eleganckie prezenty idealne dla klientów i współpracowników.

Zapytaj o ofertę i propozycję nasz dział rezerwacji, chętnie udzielimy Ci wszelkich informacji i prześlemy szczegóły.

