

Świąteczne spotkanie ze smakiem

oferta biznesowa



OFF PIOTRKOWSKA
+48 42 201 59 50

RESTAURACJA@LENIBAWELNA.COM



— ★ ★ ★ —
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 Len & Bawełna


— ★ ★ ★ —
JAKI JEST NASZ PRZEPIS NA NAJLEPSZE ŚWIĄTECZNE SPOTKANIE?

- ✓ Świetna kuchnia, profesjonalna obsługa i dobra energia
- ✓ Znakomita lokalizacja w centrum Łodzi na terenie kultowej OFF Piotrkowskiej
- ✓ Niebanalne wnętrze łączące w sobie elegancję i dobry design
- ✓ Spotkanie w otoczeniu wyjątkowej kolekcji obrazów słynnego Janusza Reszki
- ✓ Nastrojowa muzyka i świąteczna aranżacja

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

Katarzyna Klimek

 restauracja@lenibawelna.com

 781 984 000





MENU I

179,00 zł brutto / os.

Przystawki

serwowane na półmiskach

ŚLEDZIE W ŚMIETANIE

filety śledzia matias podawane w śmietanowym sosie z cebulą i natką pietruszki

ŚWIĄTECZNY PASZTET Z KACZKĄ

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

SALATA Z DYNIĄ I BURAKAMI

Kompozycja sałat z pieczoną dynią, burakami, serem kozim, prażonymi orzechami włoskimi, redukcją balsamiczną i dressingiem na bazie syropu klonowego

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

ŁOSOŚ Z PIECA

pieczony filet z łososia podawany z sosem z zielonego pieprzu oraz cytryną

INDYK W SOSIE GRZYBOWYM

plasty piersi z indyka marynowane w świeżych ziołach podane z sosem na bazie szlachetnych grzybów leśnych, tymianku, białego wina, czosnku i słodkiej śmietanki

Dodatki

serwowane na półmiskach

WARZYWA Z MASŁEM I MIODEM

Kompozycja marchewki, groszku cukrowego i brukselki, smażone na maśle i miodzie

KLUSECZKI Z BATATÓW

Kluseczki ze słodkich ziemniaków smażone na maśle

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

Len

BY BAWĘŁNA
RESTAURACJA

Przy grupach od 8 osób doliczamy 10 % serwisu

MENU II

199,00 zł brutto / os.

Przystawki

serwowane na półmiskach

ŚLEDZIE W AUTORSKIM WYDANIU SZEFA KUCHNI

filety śledzia matias marynowane w smażonych rodzynekach, cebuli, pomidorach i oleju.

ŚWIĄTECZNY PASZTET Z KACZKĄ

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

TATAR Z SUSZONYCH POMIDORÓW

siekane suszone pomidory, grillowany bocznik i cukinia oraz czerwona cebula podawane z sałatką z roszponki i awokado, marynowaną cebulką borettane, burakiem, prażonymi płatkami migdałów oraz masłem

Zupa

serwowana jednoporcjowo

KREM Z PODGRZYBKÓW

Gotowany na wywarze warzywnym z dodatkiem świeżych ziół, podawany z oliwą truflową, kwaśną śmietaną i pieczonymi ziemniakami

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

SANDACZ Z PIECA

filet z sandacza podawany z masłem ziołowym z oliwą bazyliową i cytryną

POLĘDWICZKA W SOSIE CYDROWYM

polędwiczka wieprzowa przygotowana metodą sous-vide, marynowana w ziołach i czosnku, w sosie na bazie polskich jabłek, czosnku, cydru, słodkiej śmietanki, tymianku i cebuli

Dodatki

serwowane na półmiskach

WARZYWA Z MASŁEM I MIODEM

Kompozycja marchewki, groszku cukrowego i brukselki, smażone na maśle i miodzie

KLUSECZKI Z BATATÓW

Klusieczki ze słodkich ziemniaków smażone na maśle

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 AUTORSKIM WYDANIU SZEFA KUCHNI

filety śledzia matias marynowane w smażonych rodzynekach, cebuli, pomidorach i oleju.

ŚWIĄTECZNY PASZTET Z KACZKĄ

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

TATAR Z SUSZONYCH POMIDORÓW

siekane suszone pomidory, grillowany boczniak i cukinia oraz czerwona cebula podawane z sałatką z roszponki i awokado, marynowaną cebulką boretane, burakiem, prażonymi płatkami migdałów oraz masłem

CARPACCIO Z BRESAOLI

Cienkie plastry dojrzewającej wołowiny, podawane z cytryną, rukolą, płatkami Grana Padano i kremem balsamicznym

Zupa

serwowana jednoporcjowo

KREM Z PODGRZYBKÓW

Gotowany na wywarze warzywnym z dodatkiem świeżych ziół, podawany z oliwą truflową, kwaśną śmietaną i pieczonymi ziemniakami

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

SANDACZ Z PIECA

filet z sandacza podawany z masłem ziołowym z oliwą bazyliową i cytryną

POŁĘDWICZKA W SOSIE CYDROWYM

połędwiczka wieprzowa przygotowana metodą sous-vide, marynowana w ziołach i czosnku, w sosie na bazie polskich jabłek, czosnku, cydru, słodkiej śmietanki, tymianku i cebuli

STRACETTI DI FILETTO

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

Dodatki

serwowane na półmiskach

WARZYWA Z MASŁEM I MIODEM

Kompozycja marchewki, groszku cukrowego i brukselki, smażone na maśle i miodzie

KLUSECZKI Z BATATÓW

Klusieczki ze słodkich ziemniaków smażone na maśle

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



— ★ ★ ★ —

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



Przy grupach od 8 osób doliczamy 10 % serwisu

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 przyjmiemy 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 sprzątnięcia.

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.

