

# Świąteczne spotkanie ze smakiem

oferta biznesowa



**szpulka**  
— RESTAURACJA —

MANUFAKTURA  
+48 42 6 34 24 72

[RESTAURACJA@SZPULKA-LODZ.COM](mailto:RESTAURACJA@SZPULKA-LODZ.COM)



# szpulka

— RESTAURACJA —



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

Poznaj propozycję świątecznych spotkań w restauracji Szpulka



## JAKI JEST NASZ PRZEPIS NA NAJLEPSZE ŚWIĄTECZNE SPOTKANIE?

- ✓ Wspaniale, staropolskie menu świąteczne, , profesjonalna obsługa i dobra energia
- ✓ Znakomita lokalizacja w sercu Łodzi na terenie znanej Manufaktury
- ✓ Ciepłe, kolorowe wnętrze o industrialnym charakterze
- ✓ Spotkanie w energetyzujących kolorowych wnętrzach w otoczeniu surrealistycznych grafik łodzianki Aleksandry Morawiak
- ✓ 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](mailto:restauracja@lenibawelna.com)

 781 984 000



# szpulka

— RESTAURACJA —



**szpulka**  
— RESTAURACJA —

# MENU I

129,00 zł brutto / os.



## Przystawki

serwowane na półmiskach



### ŚWIĄTECZNY PASZTET

Autorski pasztet z przepisu Szefa kuchni z mięs i warzyw podawany z żurawiną

### ŚLEDŹ PO POLSKU ZE ŚLIWKĄ

Filet ze śledzia podawany z suszoną śliwką, cebulą, ogórkiem kiszonym w sosie pomidorowym z dodatkiem octu

### SAŁATKA Z PIECZONYCH WARZYW

Pieczona dynia, marchew, por i seler podawane z serem Scamorza w chrupiącej panierce, autorskim sosem winegret, nasionami słonecznika, dyni i siemienia lnianego

## Dania główne

serwowane na półmiskach



### PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI.

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

### SANDACZ PO STAROPOLSKU

Smażony na maśle filet z sandacza podawany na puree ziemniaczanym z sałatką z cukinii i kaparów oraz sosem na bazie słodkiej śmietanki, bulionu rybnego i marynowanego szczawiu

### KURCZAK KUKURYDZIANY

Smażony na maśle filet z piersi kurczaka kukurydzianego, podawany z gotowanymi ziemniakami, sosem borowikowym i smażonymi brokułami Bimi

## Deser

serwowany jednoporcjowo



### KUKUKSZALET

Deser z prażonych jabłek z biskoptem pistacjowym oraz kremem jagodowym, podawany z sosem z leśnych jeżyn.

## 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 6 osób doliczamy 10 % serwisu

# MENU II

149,00 zł brutto / os.

## Przystawki

serwowane na półmiskach



### ŚWIĄTECZNY PASZTET

Autorski pasztet z przepisu Szefa kuchni z mięs i warzyw podawany z żurawiną

### ŚLEDŹ PO POLSKU ZE ŚLIWKĄ

Filet ze śledzia podawany z suszoną śliwką, cebulą, ogórkiem kiszonym w sosie pomidorowym z dodatkiem octu

### SALATKA Z PIECZONYCH WARZYW

Pieczona dynia, marchew, por i seler podawane z serem Scamorza w chrupiącej panierce, autorskim sosem winegret, nasionami słonecznika, dyni i siemienia lnianego

## Zupa

serwowana jednoporcjowo



### KREM Z BOROWIKÓW

Gotowany na wywarze warzywnym z borowikami, kwaśną śmietaną i prażonym pieprzem

## Dania główne

serwowane na półmiskach



### KONFITOWANA NOGA Z KACZKI

Udo z kaczki w autorskiej marynacie, gotowane w niskiej temperaturze w gęsim tłuszczu, podawane ze śliwkowym sosem, gnocchi ziemniaczane z burakami i pieczoną czarną marchwią

### SANDACZ PO STAROPOLSKU

Smażony na maśle filet z sandacza podawany na puree ziemniaczanym z sałatką z cukinii i kaparów oraz sosem na bazie słodkiej śmietanki, bulionu rybnego i marynowanego szczawiu

### POLĘDWICZKA WIEPRZOWA

Delikatna polędwiczka wieprzowa podawana na puree z dyni z dodatkiem kawałków dyni smażonych w ostrej panierce i figowym demi glace

### PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

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

## Deser

serwowany na półmiskach



### KUKUKSZALET

Deser z prażonych jabłek z biskopciem pistacjowym oraz kremem jagodowym, podawany z sosem z leśnych jeżyn.

### KREM CHAŁWOWY Z MUSEM Z OWOCÓW LEŚNYCH

Krem z chałwy na bazie słodkiej śmietanki, jaj, białej czekolady i sera mascarpone, przekładany musem z owoców leśnych, podawany ze świeżymi owocami

## 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



szpulka

— RESTAURACJA —

Przy grupach od 8 osób doliczamy 10 % serwisu



Przy grupach od 6 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 6 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 następną godziną 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.

