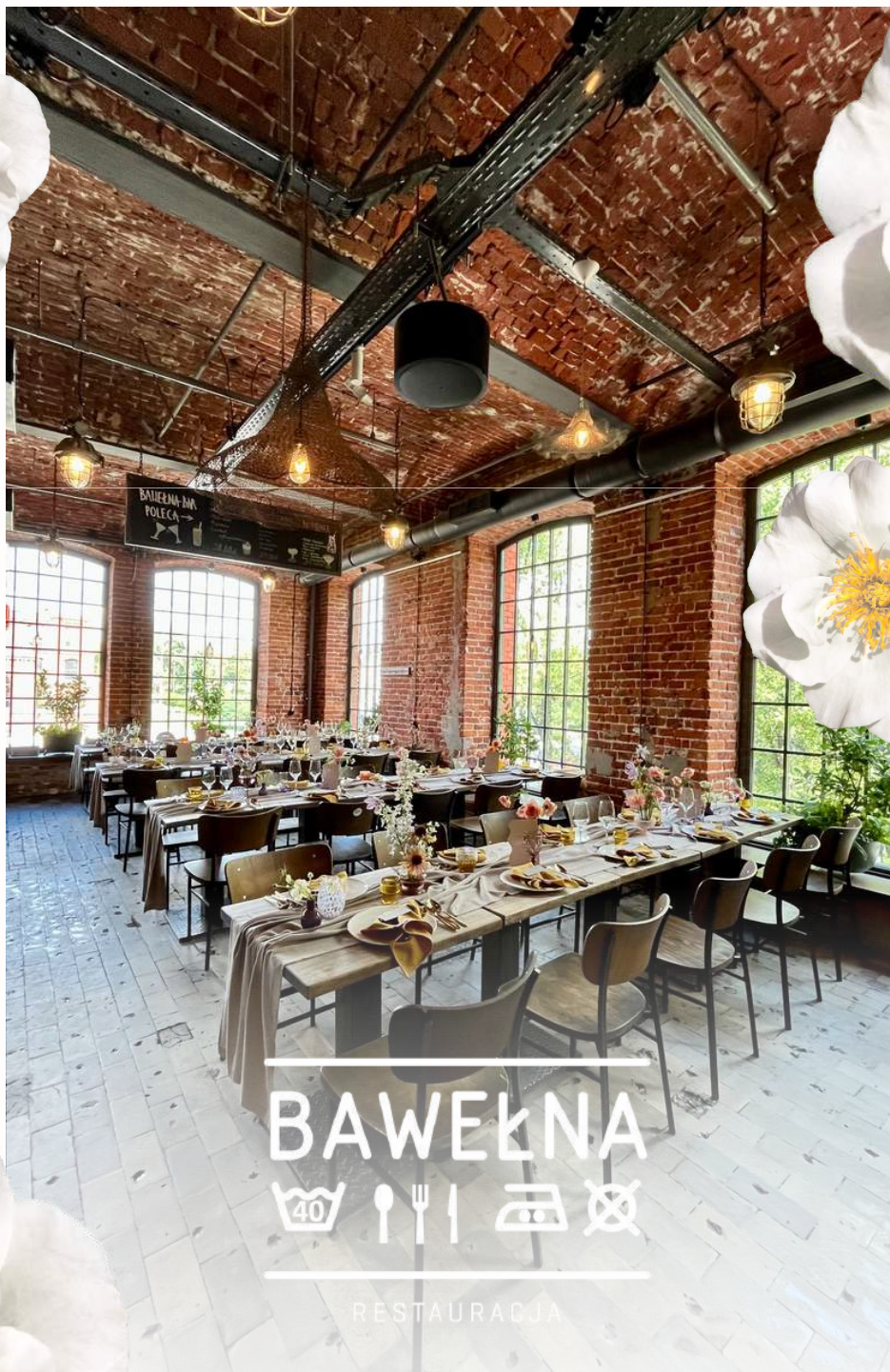


Przyjęcie Komunijne 2024



BAWELNA



RESTAURACJA

MANUFAKTURA

+48 42 6 333 444

RESTAURACJA@BAWELNA -LODZ.COM



BAWEŁNA



RESTAURACJA



Przyjęcie Komunijne to wyjątkowe wydarzenie zarówno dla Twojej pociechy jak i całej rodziny. Jeśli poszukujesz miejsca, z doskonałą atmosferą, wspaniałą obsługą i pysznym jedzeniem. To dobrze trafiłeś!

Poznaj propozycję rodzinnych spotkań w restauracji Bawełna w Manufakturze.



JAKI JEST NASZ PRZEPIS NA NAJLEPSZE PRZYJĘCIE KOMUNIJNE?

- ✓ 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 znanego artysty - Janusza Reszki
- ✓ Nastrojowa muzyka i aranżacja kwiatowa



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

MENU 236,00 zł brutto / os.

Menu dla dzieci do lat 3 - gratis

Przystawki serwowane na półmiskach

FOCACCIA Z PASTAMI

placek z pieca opalanego drewnem, podany z rozmarynem, morską solą i trzema pastami [wytrawną - wątróbkową, pikantną - serbską oraz klasyczny humus]

INSALATA CON FRAGOLE E ASPARAGI

kompozycja sałat z blanszowanymi szparagami, kruszonym serem feta, truskawkami i miętą podawana z dressingiem na bazie balsamico

ŚWIEŻA RICOTTA Z PIECZONYM BURAKIEM

włoska ricotta podawana z burakami pieczonymi w balsamico, miodzie i świeżych ziołach

INSALATA CON PARMIGIANO

kompozycja sałat z szynką parmeńską, serem Parmigiano Reggiano, pomidorami cherry, gruszką, orzechami włoskimi oraz dressingiem na bazie octu balsamicznego

Zupa serwowana jednoporcjowo

ROSÓŁ Z KACZKI

gotowany na wolnym ogniu z dużą ilością warzyw, podawany z natką pietruszki i ręcznie lepionymi pierożkami faszerowanymi pieczonym mięsem kaczki.

Dania główne serwowane na półmiskach

SCALOPPINE ZE SZPARAGAMI

smażone plastry cielęciny w sosie na blanszowanych szparagów, masła, czosnku, białego wina, cebuli szalotki, bulionu drobiowego, tartego Grana Padano i natki pietruszki, podawane z rukolą i pomidorkami cherry

FILET Z PSTRĄGA ŁOSOSIOWEGO

z dressingiem miodowo - musztardowym oraz cytryną z pieca opalanego drewnem, podany z rukolą

GNOCCHI TRUFLOWE

włoskie kluski z patelni, nadziewane pastą truflową i serem kozim, podawane z masłem, rozmarynem, suszonym pomidorem i Grana Padano, serwowane na rukoli

MARGHERITA

sos pomidorowy, mozzarella, bazylia

PROSCIUTTO COTTO

sos pomidorowy, mozzarella, pieczarki, szynka gotowana

Dodatki serwowane na półmiskach

WARZYWA KORZENIOWE

blanszowana marchew i pietruszka smażona na maśle i miodzie, podawana ze świeżymi ziołami i natką pietruszki

ZIEMNIAKI Z PIECA Z ZIOŁAMI I SOLA MORSKĄ

SZPARAGI

blanszowane szparagi smażone na maśle z dodatkiem soku z cytryny oraz Grana Padano

Deser serwowany na półmiskach

SERNIK PISTACJOWY

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

TARTA MASCARPONE

na kruchym spodzie, z konfiturą jeżynową oraz świeżymi owocami

TORT

płatny dodatkowo [30 zł porcja] - istnieje możliwość wymiany bezkosztowej za desery

Tort biały bezowy z bitą śmietaną, świeżymi owocami i musem truskawkowo - malinowym



Przy grupach od 8 osób doliczamy 10 % serwisu



RESTAURACJA

Przy grupach od 8 osób doliczamy 10 % serwisu

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

NAPOJE

BEVERAGES

Pakiet napojów - open bar

nieograniczone spożycie do 3 h

30,00 zł brutto / os.

każda kolejna godzina 10 zł / os.

Woda gazowana i niegazowana

Kawa [espresso, americano, capucino]

Herbata [czarna, zielona, owocowa]

Lemoniada produkcji Bawełny

WINA

HOUSE KARAFKA - HISZPAŃSKIE WINO TINTO TEMRANILO / BLANCO MACABEO / [1L] - 110 zł

IL PUMO PRIMITIVO [0,75 L] - 133 zł

PINOT GRIGIO, ADESSO [0,75 L] - 149 zł

MERLOT BY ADESSO, I.G.T. ITALY [0,75 L] - 133 zł

CHARDONNAY BY ADESSO, I.G.T. ITALY [0,75 L] - 133 zł

MONTELLIANA PROSECCO [0,75 L] - 105 zł

MUMM CORDON ROUGE [0,75 L] - 429,00

WÓDKI

OSTOYA 0,7/ OSTOYA CZARNA [0,7 L] - 169 zł

WYBOROWA EXQUISITE [0,7 L] - 249 zł

CHOPIN RYE/ CHOPIN POTATO [0,7 L] - 249 zł

CYTRYNÓWKA produkcji Bawełna [1L] - 195 zł

WHISKY

CHIVAS 12 [0,7 L] - 199 zł

JAMESON [0,7 L] - 209 zł

JACK DANIEL'S [0,7 L] - 229 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 14 dni przed realizacją zamówienia.

W przypadku zmniejszenia liczby uczestników powyżej 5 osób zastrzegamy sobie prawo do obciążenia kosztami zamówionych i niewykorzystanych usług gastronomicznych.

W przypadku nieobecności Gości w dniu realizacji spotkania obciążamy zamawiającego - 100% kosztów przyjęcia.

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.

Istnieje możliwość dostarczenia własnego tortu i / lub alkoholu, należy wtedy okazać dowód zakupu, a także wiąże się to z opłatą serwisową, 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 700 zł za każdą kolejną godzinę pracy restauracji



Restauracja Bawełna
Manufaktura
ul. Ogrodowa 19 a