

# Przyjęcie Komunijne 2025



BAWEŁNA



RESTAURACJA

MANUFAKTURA

+48 42 6 333 444

[RESTAURACJA@BAWELNA-LODZ.COM](mailto: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 fotografii znanego artysty - Arkadiusza Branickiego
- ✓ 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 2025

## MENU KOMUNIJNE - 245,00 zł / os.

zupa, danie główne (w tym również menu dla dzieci), deser, przekąski - serwowane na półmiskach

dzieci do 3 lat - 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 ASPARAGI

kompozycja sałat z blanszowanymi szparagami, włoskim serkiem straciatella, pieczonymi pomidorami, prażonymi płatkami migdałów oraz dressingiem na bazie balsamico

### CYTRYNOWA RICOTTA Z PIECZONYMI SZPARAGAMI

włoska ricotta podawana z pieczonymi szparagami, prażonymi pistacjami, cytryną oraz chrupiącymi chipsami z szynki parmeńskiej

### INSALATA CON OCHE

kompozycja sałat z plastrami piersi z gęsi, gruszką, żurawiną, kozim serem oraz dressingiem malinowym

## Zupa serwowana jednoporcjowo

### ROSÓŁ Z KACZKI

gotowany na wolnym ogniu z dużą ilością warzyw, podawany z natką pietruszki i ręcznie lepionymi pierożkami faszerowanymi pieczoną jagnięciną

## Dania główne serwowane na półmiskach

### GNOCCHI CON POMODORI AL FORNO

włoskie kluski ziemniaczane w sosie na bazie pieczonych pomidorów malinowych z dodatkiem świeżej bazylii, czosnku oraz cebuli szalotki, podawane z włoską ricottą, prażonymi orzeszkami pini i świeżą bazylią

### FILET Z PSTRĄGA ŁOSOSIOWEGO

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

### SCALOPPINE ZE SZPARAGAMI

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

### MENU DLA DZIECI:

#### MARGHERITA

sos pomidorowy, mozzarella, bazylija

#### 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

### CAMEL CHEESECAKE

Kremowy sernik na kruchym maślanym spodzie z dodatkiem słonego karmelu oraz prażonych orzechów pekan

### TARTA PISTACJOWA

na kruchym maślanym spodzie z mascarpone, ricottą oraz białą czekoladą podawana z prażonymi pistacjami i 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

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

**30,00 zł brutto / os.**

Woda gazowana i niegazowana

Kawa [espresso, americano, capucino]

Herbata [czarna, zielona, owocowa]

Sok [jabłkowy, pomarańczowy]

### WINA

HOUSE KARAFKA - HISZPAŃSKIE WINO TINTO TEMRANILO / BLANCO MACABEO / [1L] - 125 zł

IL PUMO PRIMITIVO [0,75 L] - 139 zł

PINOT GRIGIO, ADESSO [0,75 L] - 148 zł

MERLOT BY ADESSO, I.G.T. ITALY [0,75 L] - 143 zł

CHARDONNAY BY ADESSO, I.G.T. ITALY [0,75 L] - 143 zł

MONTELLIANA PROSECCO [0,75 L] - 139 zł

MUMM CORDON ROUGE [0,75 L] - 438,00

### 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

BAWEŁNA



RESTAURACJA

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 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**