

# BAWEŁNA



RESTAURACJA

## ŚWIĄTECZNE SPOTKANIE ZE SMAKIEM

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.

## ŚWIĄTECZNE SPOTKANIE TO NIE TYLKO MENU, W CENIE OTRZYMASZ:

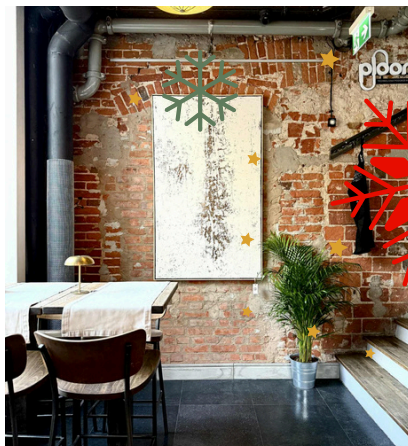
- ✓ Nastrojową muzykę
- ✓ Świąteczną aranżację
- ✓ Świąteczny, wspólny stół w industrialnych i eleganckich wnętrzach
- ✓ Profesjonalną obsługę i dobrą energię
- ✓ Znakomitą lokalizację w sercu Łodzi na terenie znanej Manufaktury
- ✓ Spotkanie w otoczeniu wyjątkowej kolekcji obrazów Roberta Przybysza

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](mailto:restauracja@bawelna-lodz.com)

 887 392 000



# MENU STANDARD- 215,00 ZŁ / OS.

## MENU SERWOWANE NA PÓLMISKACH

PRZY GRUPACH OD 8 OSÓB DOLICZAMY 10 % SERWISU

### PRZYSTAWKI

#### ŚWIEŻA RICOTTA Z PIECZONYM BURAKIEM I PISTACJAMI

Świeża włoska ricotta podawana z pieczonymi w miodzie burakami, świeżymi ziołami oraz prażonymi pistacjami

#### ŚLEDŹ ZE ŚLIWKAM I ORZECHAMI WŁOSKIMI

Holenderski śledź matjas marynowany w suszonych śliwkach, pomidorach, czerwonej cebuli oraz prażonych orzechach włoskich

#### STAROPOLSKI PASZTET Z KACZKI

Pasztet z długo pieczonego mięsa kaczki z dodatkiem warzyw okopowych, słodkiego wina Porto, konfitury z żurawiny, prażonych Polskich jabłek oraz aromatycznych ziół

### DANIA GŁÓWNE

#### WIGILIJNE PIEROGI Z KAPSUTĄ I GRZYBAMI

Ręcznie lepione pierogi z farszem z kapusty kiszonej, suszonych borowików, podgrzybków, smażonej cebuli, podawane na maśle z dodatkiem cebuli

#### SALMONE AL FORNO

Pieczony stek z łososia, podawany z ziołowo cytrynowym masłem oraz rukolą

#### PETTO DI POLLO CON SALSA AL TARTUFO

Plastry piersi kurzej marynowane w świeżych ziołach podane z sosem na bazie białej pasty truflowej, parmigiano reggiano, borowików, cebuli szalotki oraz czosnku

### DODATKI

#### CHICCHE

Małe kluseczki ziemniaczane z masłem i rozmarynem

#### WARZYWA KORZENIOWE

Blanszowana marchew i pietruszka smażona na maśle i miodzie, podawana z świeżymi ziołami i natką pietruszk

### DESER

#### SERNIK BASKIJSKI Z KONFITURĄ MALINOWĄ

Kremowy sernik pieczony na parze na kruchym ciasteczkowym spodzie, podawany z konfiturą malinową i świeżymi owocami

# MENU PLUS- 239,00 ZŁ / OS.

## MENU SERWOWANE NA PÓLMISKACH

PRZY GRUPACH OD 8 OSÓB DOLICZAMY 10 % SERWISU

### PRZYSTAWKI

#### ŚWIEŻA RICOTTA Z PIECZONYM BURAKIEM I PISTACJAMI

Świeża włoska ricotta podawana z pieczonymi w miodzie burakami, świeżymi ziołami oraz prażonymi pistacjami

#### ŚLEDŹ ZE ŚLIWKAM I ORZECHAMI WŁOSKIMI

Holenderski śledź matjas marynowany w suszonych śliwkach, pomidorach, czerwonej cebuli oraz prażonych orzechach włoskich

#### STAROPOLSKI PASZTET Z KACZKI

Pasztet z długo pieczonego mięsa kaczki z dodatkiem warzyw okopowych, słodkiego wina Porto, konfitury z żurawiny, prażonych Polskich jabłek oraz aromatycznych ziół

### ZUPA

#### KREM Z BOROWIKÓW Z LETNIĄ TRUFLĄ

Gotowany na wywarze warzywnym z dodatkiem suszonych borowików i kremu truflowego, podawany z carpaccio truflowym oraz kwaśną śmietaną

### DANIA GŁÓWNE

#### WIGILIJNE PIEROGI Z KAPSUTĄ I GRZYBAMI

Ręcznie lepione pierogi z farszem z kapusty kiszonej, suszonych borowików, podgrzybków, smażonej cebuli, podawane na maśle z dodatkiem cebuli

#### SALMONE AL FORNO

Pieczony stek z łososia, podawany z ziołowo cytrynowym masłem oraz rukolą

#### SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Smażone plastry cielęce z szynką parmeńską, świeżymi liśćmi szałwi w aromatycznym sosie na bazie białego wina oraz masła

### DODATKI

#### CHICCHE

Małe kluseczki ziemniaczane z masłem i rozmarynem

#### WARZYWA KORZENIOWE

Blanszowana marchew i pietruszka smażona na maśle i miodzie, podawana z świeżymi ziołami i natką pietruszk

### DESER

#### SERNIK BASKIJSKI Z KONFITURĄ MALINOWĄ

Kremowy sernik pieczony na parze na kruchym ciasteczkowym spodzie, podawany z konfiturą malinową i świeżymi owocami

#### KRUCHA TARTA Z PIECZONYMI JABŁKAMI I WANILIOWĄ KRUSZONKĄ

Tarta na kruchym maślanym spodzie z pieczonymi w miodzie jabłkami oraz waniliową kruszonką

# MENU PREMIUM- 269,00 ZŁ / OS.

## MENU SERWOWANE NA PÓLMISKACH

PRZY GRUPACH OD 8 OSÓB DOLICZAMY 10 % SERWISU

### PRZYSTAWKI

#### ŚWIEŻA RICOTTA Z PIECZONYM BURAKIEM I PISTACJAMI

Świeża włoska ricotta podawana z pieczonymi w miodzie burakami, świeżymi ziołami oraz prażonymi pistacjami

#### ŚLEDŹ ZE ŚLIWKAM I ORZECHAMI WŁOSKIMI

Holenderski śledź matjas marynowany w suszonych śliwkach, pomidorach, czerwonej cebuli oraz prażonych orzechach włoskich

#### PLASTRY WĘDZONEGO ŁOSOSIA Z PISTACJAMI

Plastry wędzonego na zimno łososia supreme, podawane z prażonymi pistacjami, cytryną, rukolą, czerwoną cebulą oraz kielkami groszku

#### STAROPOLSKI PASZTET Z KACZKI

Pasztet z długo pieczonego mięsa kaczki z dodatkiem warzyw okopowych, słodkiego wina Porto, konfitury z żurawiny, prażonych Polskich jabłek oraz aromatycznych ziół

### ZUPA

#### KREM Z BOROWIKÓW Z LETNIĄ TRUFLĄ

Gotowany na wywarze warzywnym z dodatkiem suszonych borowików i kremu truflowego, podawany z carpaccio truflowym oraz kwaśną śmietaną

### DANIA GŁÓWNE

#### WIGILIJNE PIEROGI Z KAPSUTĄ I GRZYBAMI

Ręcznie lepione pierogi z farszem z kapusty kiszonej, suszonych borowików, podgrzybków, smażonej cebuli, podawane na maśle z dodatkiem cebuli

#### GNOCCHI COS SALSA AL FUNGHI

Włoskie kluseczki ziemniaczane w aromatycznym grzybowym sosie na bazie słodkiej śmietanki, świeżych ziół, cebuli szalotki, czosnku, białego wina, borowików, podawane z kielkami groszku

#### SALMONE AL FORNO

Pieczony stek z łososia, podawany z ziołowo cytrynowym masłem oraz rukolą

#### STRACETTI DI FILETTO

Kawałki polędwicy wołowej medium w sosie na bazie wina Porto, czosnku i trufli z pieczarkami, pomidorkami cherry, śmietanką, rukolą i natką pietruszki

### DODATKI

#### CHICCHE

Małe kluseczki ziemniaczane z masłem i rozmarynem

#### WARZYWA KORZENIOWE

Blanszowana marchew i pietruszka smażona na maśle i miodzie, podawana z świeżymi ziołami i natką pietruszki

### DESER

#### SERNIK BASKIJSKI Z KONFITURĄ MALINOWĄ

Kremowy sernik pieczony na parze na kruchym ciasteczkowym spodzie, podawany z konfiturą malinową i świeżymi owocami

#### KRUCHA TARTA Z PIECZONYMI JABŁKAMI I WANILIOWĄ KRUSZONKĄ

Tarta na kruchym maślanym spodzie z pieczonymi w miodzie jabłkami oraz waniliową kruszonką

# DODATKOWE ZAMÓWIENIA:

---

## DODATKOWE PRZYSTAWKI

59,00 ZŁ / OS

PAKIET 3 RODZAJÓW PRZYSTAWEK  
spotkanie wigilijne standardowo trwa do 4h, jeżeli życzą sobie Państwo przedłużyć spotkanie, sugerujemy zamówienie dodatkowych przystawek

## NAPOJE I ALKOHOLE

### OPEN BAR I 39,00 ZŁ / 4 H / OS

KAŻDA DODATKOWA GODZINA 15 ZŁ / OS

woda gazowana i niegazowana,  
lemoniada świąteczna, kawa, herbata  
[czarna, zielona, owoce leśne]

### OPEN BAR II 149,00 ZŁ / 4 H / OS

KAŻDA DODATKOWA GODZINA 35 ZŁ / OS

piwo beczkowe, wino białe i czerwone  
serwowane w karafkach, woda gazowana  
i niegazowana, lemoniada świąteczna,  
kawa, herbata [czarna, zielona, owoce  
leśne]

### OPEN BAR III 189,00 ZŁ / 4 H / OS

KAŻDA DODATKOWA GODZINA 50 ZŁ / OS

piwo beczkowe, wino białe i czerwone  
serwowane w karafkach, wódka Ostoya,  
Whisky Jameson, woda gazowana  
i niegazowana, coca-cola, sok  
pomarańczowy, sok jabłkowy, kawa,  
herbata [czarna, zielona, owoce leśne]

## WINA 0 %

RODOLIA CHARDONNAY, MUREDA [0,75 L] - 79,00 ZŁ  
RODOLIA MERLOT, MUREDA [0,75 L] - 79,00 ZŁ  
DR.LO RIESLING, DR. LOUSEN [ 0,75 L] - 99,00 ZŁ  
CARL JUNG CABERNET SAUVIGNON [ 0,75 L] - 89,00 ZŁ  
CARL JUNG MOUSSEUX SPARKLING [0,75 L] - 89,00 ZŁ

## WINA

HOUSE KARAFKA - HISZPAŃSKIE WINO TINTO  
TEMRANILO / BLANCO MACABEO / [1L] - 129 zł  
IL PUMO PRIMITIVO [0,75 L] - 139 zł  
PINOT GRIGIO, ADESSO [0,75 L] - 149 zł  
MERLOT BY ADESSO, I.G.T. ITALY [0,75 L] - 147 zł  
CHARDONNAY BY ADESSO, I.G.T. ITALY [0,75 L] - 147 zł  
MONTELLIANA PROSECCO [0,75 L] - 142 zł

## WHISKY / BOURBON

CHIVAS 12 [0,7 L] - 199 zł  
JAMESON [0,7 L] - 209 zł  
JACK DANIEL`S [0,7 L] - 229 zł

## 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

# 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 7 dni przed realizacją zamówienia.

W przypadku zmniejszenia liczby osób w dniu rezerwacji, od 1 do 3 obciążamy kosztem: 100 % przystawek i 50 % pozostałej części menu, w przypadku zmiany liczby osób od 4 obciążamy 100% kosztów za całe menu.

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 serwujemy na półmiskach. Jeżeli mają Państwo życzenie aby menu świąteczne było serwowane lub było w wersji do wyboru, prosimy o taką informację.

W przypadku cateringów i dużych eventów sposób serwowania ustalamy indywidualnie.

Przewidywany 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 800 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. To eleganckie prezenty idealne dla klientów i współpracowników.

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

