

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



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 ORZECAMI 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 klusieczki 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 ORZECAMI 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 kiszanej, 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 szalwi 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. LOOSEN [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 lokalizacji 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.

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.

