

manu**arte**

Prawdziwe Święta w miejscu z duszą.

OFERTA ŚWIĄTECZNA 2025



Miejsce stworzone z marzeń

Zawsze chciałem stworzyć miejsce, które będzie tętnić rytmem życia – tak jak ulice Hawany. Miejsce, gdzie sztuka spotyka się z gościnnością, a każdy krok, zapach i dźwięk przenosi gości w zupełnie inny świat. Udało się.

W samym sercu łódzkiej Manufaktury zbudowaliśmy wyjątkową przestrzeń – pełną kolorów, emocji i energii. To nie jest restauracja. To rozbudowany koncept, który łączy w sobie klimatyczne wnętrza, imponującą scenę, zaplecze techniczne i nieograniczone możliwości organizacyjne. To miejsce stworzone z myślą o wydarzeniach – tych, które inspirują, poruszają i zostają w pamięci.

Manuarte stało się jedną z najbardziej rozpoznawalnych lokalizacji eventowych w Polsce. Spotkania firmowe, gale, premiery, kolacje, występy artystyczne – wszystko tu nabiera nowego wymiaru. Bo w Manuarcie nie chodzi tylko o przestrzeń – chodzi o przeżycie.

Jeśli chcesz zorganizować wydarzenie, które zachwyci, zaskoczy i zostawi po sobie ślad – jesteś we właściwym miejscu. Zobacz, co możemy dla Ciebie zrobić. Zapoznaj się z naszą ofertą i... do zobaczenia w Manuarcie.



A handwritten signature in dark ink, reading "Piotr Fomala".

Gotowa przestrzeń & kompleksowa obsługa Twojego wydarzenia

Manuarte to wyjątkowe miejsce, które łączy w sobie atmosferę kubańskiej Havany, kuchnię premium i sztukę widowiskową w najwyższym wydaniu. To przestrzeń, w której świat gastronomii, muzyki, tańca i designu splata się w jedną, niezapomnianą całość.

Dla firm Manuarte staje się gotową sceną do organizacji wydarzeń – od kameralnych spotkań biznesowych, przez prestiżowe gale i konferencje, aż po niepowtarzalne imprezy integracyjne. Nasza oferta obejmuje elastyczne przestrzenie, profesjonalne nagłośnienie i oświetlenie, a także wsparcie techniczne i organizacyjne na każdym etapie.

Dzięki kompleksowej obsłudze możesz skupić się wyłącznie na swoich gościach – my zajmiemy się resztą. Od dopracowanego menu, przez oprawę artystyczną, aż po logistykę i szczegóły techniczne. W Manuarte każde wydarzenie zyskuje oprawę, która buduje prestiż marki i na długo pozostaje w pamięci uczestników.

Agustin Egurrola

Twórca choreografii do największych przedsięwzięć artystycznych i estradowych w Polsce, dwunastokrotny Mistrz Polski w tańcu towarzyskim. Od lat współpracuje z największymi gwiazdami polskiej i światowej sceny. Osobowość medialna, juror programów telewizyjnych. Z miłości do tańca założył Egurrola Dance Studio – sieć profesjonalnych szkół tańca w Polsce, w których tysiące ludzi realizują swoje pasje.

Miłośnik sztuki i artystycznej ekspresji z gorącą latynoamerykańską duszą – długo szukał miejsca dla spełnienia swoich wizji. Chcąc dzielić się światem swoich latynoskich inspiracji w sercu łódzkiej Manufaktury stworzył Manuarte – miejsce, które jest urzeczywistnieniem jego marzenia o wyjątkowej artystycznej przestrzeni pełnej muzyki, smaków i sztuki.

El Capitolio

VIP ZONE

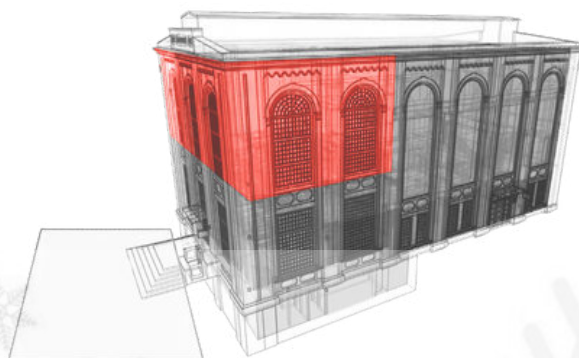


Ekskluzywna przestrzeń stworzona z myślą o najbardziej wymagających gościach. El Capitolio to elegancki salon VIP, w którym prywatność i komfort spotykają się z luksusem. To idealne miejsce na zamknięte kolacje biznesowe, prestiżowe spotkania czy wyjątkowe okazje, które wymagają odpowiedniej oprawy.

POWIERZCHNIA: 165 m²

IŁOŚĆ MIEJSC SIEDZĄCYCH / STOJĄCYCH: 120 / 150

UDOGODNIENIA: 1 ekran, system nagłośnienia, system oświetlenia, mikrofony, dedykowany bar, prywatna winda





El Show

CLUB

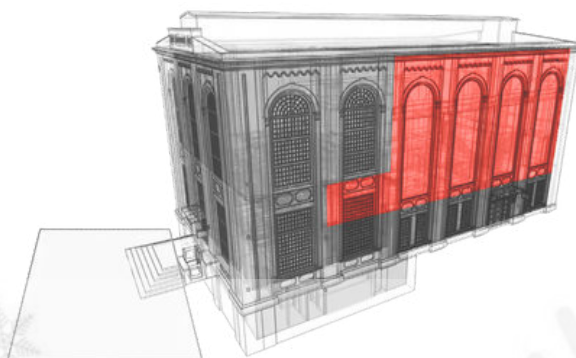


SerceManuarte, w którym odbywa się spektakularny Dinner & Show by Agustin Egurrola. To tu światło, muzyka i taniec tworzą widowiska pełne emocji, a nowoczesna technika sceniczna pozwala na realizację najbardziej wymagających eventów. To przestrzeń, która zmienia każde wydarzenie w niezapomniane doświadczenie.

POWIERZCHNIA: 400 m²

ILOŚĆ MIEJSC SIEDZĄCYCH / STOJĄCYCH: 250 / 500

UDOGODNIENIA: 3 ekrany, scena stała 8m x 2,5m + scena ruchoma 6m x 3 m, system nagłośnienia, system oświetlenia, mikrofony, garderoba, antresola, dedykowany bar



Menu Clásico

(200 zł/os.)

PRZYSTAWKI (ZIMNA PŁYTA)

Tatar ze śledzia z gruszką, pieczonym ziemniakiem i suszonym pomidorem
Paszтет z konfiturą z czerwonej cebuli żurawiną i marynowanymi grzybami i chipsem z platana
Carpaccio z konfitowanego buraka z rukolą, kremem balsamicznym, borówkami i kozim serem
Niekonwencjonalna sałatka jarzynowa z przesmażaną kiełbasą chorizo

ZUPY

Barszcz czerwony z uszkami, wędzonymi śliwkami i majerankiem
Klasyczna zupa grzybowa z łazankami
Wegańskie flaki z boczniaków z warzywami

DANIA GŁÓWNE

Sandacz w sosie śmietanowo - winnym z duszonymi małżami
Konfitowane udo z kaczki z sosem z czarnej porzeczki z rumem
Pieczone pierogi z kapustą i grzybami z sosem z podgrzybków

DODATKI

Ziemniaki pieczone z rozmarynem
Ryż z czarną fasolą
Gnocchi z masłem i Grana Padano
Karmelizowane buraczki z jabłkami
Sałata vinegrette z pomidorami koktajlowymi, daktylami, sosem na bazie białego wina
Modra kapusta z wiśniami i porto

DESERY

Sernik pieczony w niskiej temperaturze z brzoskwiniami i białą czekoladą
Tarta makowa z kremem karmelowym z Baileysem
Piernik marchewkowy z kremem pomarańczowym i gąbką z sezamu

Menu Completo

(240 zł/os.)

PRZYSTAWKI (ZIMNA PŁYTA)

Tatar ze śledzia z gruszką, pieczonym ziemniakiem i suszonym pomidorem
Paszтет z konfiturą z czerwonej cebuli żurawiną i marynowanymi grzybami i chipsem z płataną
Carpaccio z konfitowanego buraka z rukolą, kremem balsamicznym, borówkami i kozim serem
Niekonwencjonalna sałatka jarzynowa z przesmażaną kiełbasą chorizo
Tatar z dojrzewającej wołowiny, marynowane grzyby, kapary

ZUPY

Barszcz czerwony z uszkami, wędzonymi śliwkami i majerankiem
Rosół z podgrzybków z łazankami, oliwą truflową i gęstym jogurtem
Wegańskie flaki z boczników z warzywami

DANIA GŁÓWNE

Labraks w sosie śmietanowym / mule duszone w chilli z selerem naciowym,
Rolada wołowa z suszonymi grzybami w sosie z kiszonych ogórków i boczku
Pieczone pierogi z kapustą i grzybami z sosem z podgrzybków
Kaszotto z grzybami, sosem rodzynekowym z ciemnym rumem i gąbką z piernika

DODATKI

Ziemniaki pieczone z rozmarynem
Ryż z czarną fasolą
Gnocchi z masłem i Grana Padano
Karmelizowane buraczki z jabłkami
Sałata vinegrette z pomidorami koktajlowymi, daktylami, sosem na bazie białego wina
Modra kapusta z wiśniami i porto

DESERY

Sernik pieczony w niskiej temperaturze z brzoskwiniami i białą czekoladą
Tarta makowa z kremem karmelowym z Baileyssem
Mini beza z kremem z ciemnym rumem i bakaliarni

Menu Fiesta

(300 zł/os.)

PRZYSTAWKI (ZIMNA PŁYTA)

Tatar ze śledzia z gruszką, pieczonym ziemniakiem i suszonym pomidorem
Pasztet z konfiturą z czerwonej cebuli żurawiną i marynowanymi grzybami i chipsem z platana
Carpaccio z konfitowanego buraka z rukolą, kremem balsamicznym, borówkami i kozim serem
Niekonwencjonalna sałatka jarzynowa z przesmażaną kiełbasą chorizo
Tatar wołowy z jajkiem przepiórczym, piklami, gorczycą i grzanką anchois
Grav lax z łososia marynowany z tymiankiem i białym rumem, ze szpinakiem, pomidorkami, marynowanym koprem włoskim

ZUPY

Barszcz czerwony z uszkami, wędzonymi śliwkami i majerankiem
Rosół z podgrzybków z łazankami, oliwą truflową i gęstym jogurtem
Ajiaco - gęsta zupa gulaszowa z warzywami i grzanką z chimichurri

DANIA GŁÓWNE

Labraks w sosie śmietanowym / mule duszone w chilli z selerem naciowym
Sandacz w sosie śmietanowo - winnym z duszonymi małżami, kolendrą i limonką
Rolada wołowa z suszonymi grzybami w sosie z kiszonych ogórków i boczku
Konfitowane udo z kaczki z sosem z czarnej porzeczki z rumem
Pieczone pierogi z kapustą i grzybami z sosem z podgrzybków
Stek roślinny z sosem gorzycowym, marynowanymi grzybami i suszonymi śliwkami

DODATKI

Ziemniaki baby z czarną fasolą papryką szpinakiem i fetą
Ryż z szafranem i kurkumą
Gnocchi z masłem i Grana Padano
Placuszki Rosti
Karmelizowane buraczki z jabłkami
Przesmażane brukselki z pancettą i suszonymi śliwkami
Modra kapusta z wiśniami i porto
Warzywa pieczone z masłem orzechowym i tymiankiem

DESERY

Sernik pieczony w niskiej temperaturze z brzoskwiniami i białą czekoladą
Tarta makowa z kremem karmelowym z Baileysem
Mini beza z kremem z ciemnym rumem i bakaliami

Open bar

PAKIETY

Soft

Dla kierowców i miłośników bezalkoholowych napojów.

✓woda, soki, kawa, herbata

2h - 29 zł

4h - 39 zł

6h - 49 zł

+1h - 19 zł

Light

Idealny na spotkania firmowe i rodzinne.

✓**Soft** + piwo Stella Artois Lager

✓Wino białe/czerwone Monterio Viura i Tempranillo Wino musujące

✓bezalkoholowe Maschio 0%, piwo bezalkoholowe Corona 0%

2h - 69 zł

4h - 85 zł

6h - 109 zł

+1h - 29 zł

Full

Klasyczny wybór na imprezę.

✓**Light** + Wyborowa, Havana 3, Havana Especial, Beefeater, Olmeca Silver, Olmeca Gold, Jameson

✓Koktajle: Vodka Lemonade, Gin & Tonic, Cuba Libre, Whisky Sour, Tequila Sunrise

✓Koktajl bezalkoholowy: Gin 0% & Tonic

2h - 129 zł

4h - 149 zł

6h - 169 zł

+1h - 39 zł

Premium

Luksusowy wybór dla wymagających.

✓Dodatkowe napoje gazowane: Pepsi, Schweppes, 7UP

✓**Full** + Ostoya, Havana 7, Chivas 12YO, Amanti Prosecco, Aperol, Jägermeister Koktajle

✓**Full** + Mojito, Aperol Spritz

2h - 189 zł

4h - 219 zł

6h - 259 zł

+1h - 49 zł

Wszystkie podane ceny są cenami netto (VAT 23%) za 1 osobę.

Udogodnienia

DLA NASZYCH GOŚCI

Darmowy parking

Organizując spotkanie w Manuarcie, nie musisz martwić się o logistykę dojazdu. Do dyspozycji Twoich gości jest bezpłatny parking zlokalizowany zaledwie 100 metrów od naszej przestrzeni. Bliskość miejsc postojowych sprawia, że każdy uczestnik może wygodnie dotrzeć na wydarzenie, nie tracąc czasu na poszukiwanie miejsca.

Zakwaterowanie

Dla gości przyjezdnych zapewniamy wsparcie w organizacji noclegów we współpracujących hotelach, znajdujących się w bezpośrednim sąsiedztwie Manufaktury. Dzięki temu uczestnicy wydarzeń mogą liczyć na wygodne i sprawdzone zakwaterowanie, a Ty masz pewność, że całość jest spójnie zorganizowana.



Dzięki współpracy Manuarte z hotelem Loom, który znajduje się tuż obok naszej przestrzeni, goście korzystający z usług Manuarte otrzymują specjalny rabat – 15% zniżki na zakwaterowanie w Loom w ramach organizowanego wydarzenia.

Własna obsługa sceniczna

Manuarte dysponuje profesjonalnym zapleczem technicznym oraz doświadczoną obsługą sceniczną, która dba o każdy szczegół nagłośnienia, oświetlenia i efektów multimedialnych. Dzięki temu zarówno prezentacje biznesowe, jak i wystąpienia artystyczne czy rodzinne przemówienia, mają właściwą oprawę.

Możliwość brandingu

Przestrzeń Manuarte daje szerokie możliwości personalizacji i dopasowania do charakteru spotkania. Możesz wprowadzić elementy identyfikacji wizualnej swojej marki – od logotypów i oznaczeń przestrzeni, przez elementy sceniczne, aż po spójne akcenty dekoracyjne. Dzięki temu każde wydarzenie nabiera indywidualnego charakteru, a Twoi goście czują, że uczestniczą w czymś wyjątkowym, przygotowanym specjalnie dla nich.

Zaufali nam

