

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 Szpulka

ŚWIĄTECZNE SPOTKANIE TO NIE TYLKO MENU, W CENIE OTRZYMASZ:

- ✓ Nastrojową muzykę
- ✓ Świąteczną aranżację
- ✓ Świąteczny, wspólny stół w kolorowych i industrialnych wnętrzach
- ✓ Profesjonalną obsługę i dobrą energię
- ✓ Znakomitą lokalizację w sercu Łodzi na terenie znanej Manufaktury
- ✓ Spotkanie w energetyzujących kolorowych wnętrzach w otoczeniu grafik łodzianki Aleksandry Morawiak

Już dziś skontaktuj się z naszym działem eventów! Założymy dla Ciebie rezerwację spotkania, omówimy szczegóły i przygotujemy kompleksową propozycję

Katarzyna Klimek



restauracja@szpulka-lodz.com



781 984 000



MENU STANDARD- 159,00 ZŁ / OS.

MENU SERWOWANE NA PÓLMISKACH

PRZY GRUPACH OD 6 OSÓB DOLICZAMY 10 % SERWISU

PRZYSTAWKI

ŚLEDŹ W OLEJU LNIANYM

Młody śledź holenderski marynowany w oleju lnianym, cebuli, natce pietruszki oraz cytrynie

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

SAŁATA Z WOŁOWINĄ

Kompozycja sałat podawana z kawałkami grillowanej polędwicy wołowej, pieczonymi pomidorami, włoską stracciatellą, smażonymi papryczkami padron, cebulą szalotką oraz dressingiem na bazie octu balsamicznego

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

ŁOSOŚ Z PIECA

Pieczony filec z łososia podawany na aksamitnym puree ziemniaczano cytrynowym, smażonymi bocznikami oraz tymiankowym sosem veloute

PIERŚ KURZA W SOSIE TRUFLOWYM

Pierś z kurczaka kukurydzianego przygotowana metodą sous-vide, podawana z brokułem Bimi, młodymi ziemniakami oraz sosem truflowym

DESER

SZARLOTKA Z MUSEM Z OWOCÓW LEŚNYCH

Krucha szarlotka z prażonymi na maśle jabłkami z dodatkiem miodu oraz wanilii, podawana z musem z owoców leśnych

MENU PREMIUM - 179,00 ZŁ / OS.

MENU SERWOWANE NA PÓLMISKACH

PRZY GRUPACH OD 6 OSÓB DOLICZAMY 10 % SERWISU

PRZYSTAWKI

ŚLEDŹ W OLEJU LNIANYM

Młody śledź holenderski marynowany w oleju lnianym, cebuli, natce pietruszki oraz cytrynie

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

SAŁATA Z WOŁOWINĄ

Kompozycja sałat podawana z kawałkami grillowanej polędwicy wołowej, pieczonymi pomidorami, włoską stracciatellą, smażonymi papryczkami padron, cebulą szalotką oraz dressingiem na bazie octu balsamicznego

ZUPA

KREM BOROWIKOWY Z GRZANKĄ

Gotowany na wywarze warzywnym z dodatkiem suszonych borowików, podawany z kwaśną śmietaną oraz aromatyczną grzanką

DANIA GŁÓWNE

WIGILIJNE PIEROGI Z KAPSUTĄ I GRZYBAMI

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

RAVIOLI Z GRZYBAMI

Włoskie pierożki faszerowane ricottą i borowikami, podawane ze smażonymi na maśle kapeluszami borowików, pudrem grzybowym, oliwą szczypiorkową, rukolą i pomidorkami koktajlowymi

ŁOSOŚ Z PIECA

Pieczony filec z łososia podawany na aksamitnym puree ziemniaczano cytrynowym, smażonymi bocznikami oraz tymiankowym sosem veloute

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA W SOSIE GRZYBOWYM

Plastry polędwiczki wieprzowej w aromatycznym sosie na bazie borowików, słodkiej śmietanki, pasty truflowej, tymianku, czosnku, cebuli szalotki i sera Grana Padano, podawane z kiełkami groszku oraz rukolą

DESER

SZARLOTKA Z MUSEM Z OWOCÓW LEŚNYCH

Krucha szarlotka z prażonymi na maśle jabłkami z dodatkiem miodu oraz wanilii, podawana z musem z owoców leśnych

SERNIK PISTACJOWY

Aksamitny sernik z włoskiej ricotty na kruchym maślanym spodzie, podawany z musem jeżynowym oraz świeżymi owocami

DODATKOWE ZAMÓWIENIA:



DODATKOWE PRZYSTAWKI

48,00 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
DR.LO RIESLING SPARKLING [0,75 L] - 99,00 ZŁ

WINA

HOUSE KARAFKA - HISZPAŃSKIE WINO
TINTO TEMRANILO / BLANCO MACABEO / [1L] - 99 zł
IL PUMO PRIMITIVO [0,75 L] - 134 zł
IL PUMO SAUVIGNON MALASIA [0,75 L] - 131 zł
MONTELLIANA PROSECCO [0,75 L] - 135 zł

WHISKY / BOURBON

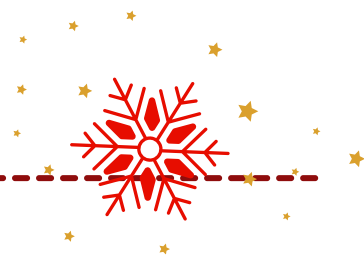
JAMESON [0,7 L] - 209 zł
JACK DANIEL`S [0,7 L] - 229 zł

WÓDKI

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



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, obciążamy kosztem: 100% 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 6 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 22:00 w tygodniu i 23:00 w weekend (pt - sob.), każda następna godzina jest płatna dodatkowo 500 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.

