

Przyjęcie Komunijne 2024



szpulka
— RESTAURACJA —

MANUFAKTURA

+48 42 6 34 24 72

RESTAURACJA@SZPULKA-LODZ.COM



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 Szpulka



JAKI JEST NASZ PRZEPIS NA NAJLEPSZE RODZINNE SPOTKANIE?

- ✓ Doskonałe, klasyczne menu kuchni Polskiej, profesjonalna obsługa i dobra energia
- ✓ Znakomita lokalizacja w sercu Łodzi na terenie znanej Manufaktury
- ✓ Ciepłe, kolorowe wnętrze o industrialnym charakterze
- ✓ Spotkanie w energetyzujących kolorowych wnętrzach w otoczeniu surrealistycznych grafik łodzianki Aleksandry Morawiak
- ✓ Nastrojowa muzyka i świąteczna aranżacja



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.com

 781 984 000



MENU 218,00 zł brutto / os.

Menu dla dzieci do lat 3 - gratis

Przystawki serwowane na półmiskach



SAŁATA Z ŁOSOSIEM WĘDZONYM

kompozycja sałat z wędzonym łososiem z dodatkiem pomidora, ogórka, groszku cukrowego i mini kulkami mozzarelli z sosem na bazie maślanki i koperku

SAŁATA CEZAR

grillowana pierś z kurczaka podana na sałacie rzymskiej z bekonem, pomidorkami cherry, cebulą szalotka, serem Grana Padano, jajkiem na twardo, chrupiącymi grzankami oraz sosem Cezar na bazie majonezu, anchois, musztardy i cytryny

TALERZ BRUCHETTE SZPULKI

kompozycja 3 rodzajów bruchett Szpulki: klasyczna z ricottą, pomidorkami suszonymi i bazylią, z pasta z pieczonego łososia, z szarpana wołowina

Zupa serwowana jednoporcjowo



BULION DROBIOWY

gotowany na wolnym ogniu z dużą ilością warzyw, podawany z natką pietruszki i makaronem

Dania główne serwowane na półmiskach



NOGA Z KURCZAKA

noga z kurczaka wolno gotowana w tłuszczu gęsim

ZRAZY WOŁOWE

wołowe roladki z wędzonym boczkiem, kiszonym ogórkiem i musztard francuską

SANDACZ

sandacz smażony na maśle klarowanym

STRIPSY Z INDYKA

kawałki piersi indyka w chrupiącej panierce

Dodatki serwowane na półmiskach



GNOCCHI

włoskie kluseczki ziemniaczane

MŁODE ZIEMNIAKI Z KOPERKOWYM MASŁEM

FRYTKI KLASYCZNE

ZIELONA SAŁATA

mix sałat z pomidorkami cherry, świeżym ogórkiem, cebulą szalotką oraz sosem winegrette

SURÓWKA Z MŁODEJ KAPUSTY I MARCHEWKI

Deser serwowany na półmiskach



TRADYCYJNY JABŁECZNIK POD KRUSZONKĄ

PLACEK BISZKOPTOWY Z TRUSKAWKAMI

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 6 osób doliczamy 10 % serwisu



szpulka
— RESTAURACJA —

Przy grupach od 6 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 do 3 h

30,00 zł brutto / os.

każda kolejna godzina 10 zł / os.



Woda gazowana i niegazowana

Kawa [espresso, americano, capucino]

Herbata [czarna, zielona, owocowa]

Lemoniada produkcji Szpulka

WINA



HOUSE KARAFKA - HISZPAŃSKIE WINO

TINTO TEMRANILO / BLANCO MACABEO / [1L] - 95 zł

IL PUMO PRIMITIVO [0,75 L] - 122 zł

IL PUMO SAUVIGNON MALASIA [0,75 L] - 122 zł

MERLOT BY ADESSO, I.G.T. ITALY [0,75 L] - 122 zł

CHARDONNAY BY ADESSO, I.G.T. ITALY [0,75 L] - 122 zł

MONTELLIANA PROSECCO [0,75 L] - 99 zł

WÓDKI



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

WHISKY



JAMESON [0,7 L] - 209 zł

JACK DANIEL'S [0,7 L] - 229 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 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 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.

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



szpulka
— RESTAURACJA —

**Restauracja Szpulka
Manufaktura
ul. Ogrodowa 19 a**