

Przyjęcie Komunijne 2024



OFF PIOTRKOWSKA

+48 42 201 59 50

RESTAURACJA@LENIBAWELNA.COM



Len

& B A W E Ł N A
RESTAURACJA



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 Len & Bawełna



JAKI JEST NASZ PRZEPIS NA NAJLEPSZE PRZYJĘCIE KOMUNIJNE?

- ✓ Świetna kuchnia, profesjonalna obsługa i dobra energia
- ✓ Znakomita lokalizacja w centrum Łodzi na terenie kultowej OFF Piotrkowskiej
- ✓ Niebanalne wnętrze łączące w sobie elegancję i dobry design
- ✓ Spotkanie w otoczeniu wyjątkowej kolekcji obrazów słynnego Janusza Reszki
- ✓ Nastrojowa muzyka i aranżacja kwiatowa



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

Katarzyna Klimek



restauracja@lenibawelna.com



781 984 000



MENU 236,00 zł brutto / os.

Menu dla dzieci do lat 3 - gratis

Przystawki serwowane na półmiskach

FOCACCIA Z PASTAMI

Placek z pieca opalanego drewnem, podany z rozmarynem, morską solą i trzema pastami [wytrawną - wątróbkową, pikantną - serbską oraz klasyczny humus]

SALATA Z KACZKĄ, GRUSZKĄ I GORGONZOLĄ

Salata z marynowanymi plasterkami kaczki, gruszką konferencją, orzechami pekan, gorgonzolą, owocem granatu, dressingiem cytrynowo-miodowym oraz redukcją balsamiczną

TATAR Z PIECZONEGO BURAKA

Tatar z pieczonych buraków ćwikłowych podawany z pestkami słonecznika, serem feta, kielkami groszku, owocem granatu, rukolą oraz kremem balsamicznym

SZPARAGI W CHRUPIĄCEJ PANIERCE

Szparagi smażone w panierce z tartym Grana Padano i panką podawane z autorskim sosem czosnkowym

Zupa serwowana jednoporcjowo

ROSÓŁ Z KACZKI

Gotowany na wolnym ogniu z dużą ilością warzyw, podawany z natką pietruszki i ręcznie lepionymi pierożkami faszerowanymi pieczonym mięsem kaczki.

Dania główne serwowane na półmiskach

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA ZE SZPARAGAMI

Polędwiczka wieprzowa przygotowana metodą sous-vide, marynowana w ziołach i czosnku, w sosie na bazie białego wina, masła, słodkiej śmietanki, blanszowanych szparagów, czosnku oraz pomidorów cherry

ŁOSOŚ Z PIECA

Pieczony filec z łososią, podawany z sosem na bazie słodkiej śmietanki, zielonego pieprzu i białego wina

GNOCCHI Z PIECZONYMI POMIDORAMI I STRACIATELLĄ

Gnocchi ziemniaczane w kremowym sosie na bazie pieczonych pomidorów, cebuli szalotki, masła i czosnku podawane z włoską straciatellą, świeżą bazylią i prażonymi orzeszkami pini

MARGHERITA

Sos pomidorowy, mozzarella, bazylia

PROSCIUTTO COTTO

Sos pomidorowy, mozzarella, pieczarki, szynka gotowana

Dodatki serwowane na półmiskach

ZIELONA SAŁATA

Kompozycja sałat z pomidorem, ogórkiem, papryką, ricottą i dressingiem winegret

WARZYWA Z MASŁEM I MIODEM

Kompozycja marchewki, groszku cukrowego i brukselki, smażone na maśle i miodzie

KLUSECZKI Z BATATÓW

Kluseczki ze słodkich ziemniaków smażone na maśle

Deser serwowany na półmiskach

SERNIK Z MASŁEM ORZECHOWYM I KONFITURĄ JEŻYNOWĄ

Kremowy sernik na bazie sera ricotta, serka śmietankowego oraz masła orzechowego, na kruchym owsianym spodzie, podawany z autorską konfiturą jeżynową i świeżymi owocami

PISTACJOWE CANNOLI

Krucze cannoli nadziewane delikatnym kremem ze słodkiej owoce ricotty i pasty z prażonych pistacji podawane ze świeżymi owocami i kruszonymi pistacjami

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 8 osób doliczamy 10 % serwisu



Len

BY BAWĘŁNA
RESTAURACJA

Przy grupach od 8 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 Lnu

WINA



HOUSE KARAFKA - HISZPAŃSKIE WINO TINTO TEMRANILO / BLANCO MACABEO [1L] - 110 zł

IL PUMO PRIMITIVO [0,75 L] - 133 zł

PINOT GRIGIO, ADESSO [0,75 L] - 149 zł

MERLOT BY ADESSO, I.G.T. ITALY [0,75 L] - 133 zł

CHARDONNAY BY ADESSO, I.G.T. ITALY [0,75 L] - 133 zł

MONTELLIANA PROSECCO [0,75 L] - 105 zł

MUMM CORDON ROUGE [0,75 L] - 429,00

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

CYTRYNÓWKA produkcji Lnu [1L] - 195 zł

WHISKY



CHIVAS 12 [0,7 L] - 199 zł

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 lokalizacja 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.

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



Len
& B A W E Ł N A
RESTAURACJA

Restauracja Len & Bawełna
OFF Piotrkowska
ul. Piotrkowska 138/142