

Przyjęcie Komunijne 2025



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 grafik słynnego artysty Macieja Plucińskiego
- ✓ 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 2025

MENU KOMUNIJNE - 245,00 zł / os.

zupa, danie główne (w tym również menu dla dzieci),
deser, przekąski - serwowane na półmiskach

dzieci do 3 lat - 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)

SZPARAGI W CHRUPIĄCEJ PANIERCE

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

CARPACCIO Z ŁOSOSIA

Plastry wędzonego łososia supreme, podawane z blanszowanymi szparagami, prażonymi pistacjami, czerwoną cebulą, rukolą oraz dressingiem cytrynowym

SAŁATKA Z WOŁOWINĄ

Kompozycja sałat, podawana z smażonymi plastrami polędwicy wołowej, włoską burratą, pieczonymi pomidorami, cebulą szalotką oraz prażonymi orzechami ziemnymi

Zupa serwowana jednoporcjowo

ROSÓŁ Z KACZKI

Gotowany na wolnym ogniu z dużą ilością warzyw, podawany z natką pietruszki i włoskimi pierożkami z pieczoną jagnięciną

Dania główne serwowane na półmiskach

POMIDOROWE RISOTTO

Gotowany ryż Arborio z dodatkiem białego wina, cebuli, czosnku, świeżych ziół, malinowych pomidorów, masła oraz Grana Padano, podawany z kremowym serkiem ricotta, prażonym słonecznikiem oraz świeżą bazylią

ŁOSOŚ Z PIECZONYMI POMIDORAMI

Pieczony stek z łososia, podawany z sosem na bazie pieczonych pomidorów, białego wina, czosnku, szpinaku, cebuli szalotki oraz masła

ESKALOPKI WIEPRZOWE ZE SZPARAGAMI

Plastry polędwiczki wieprzowej przygotowane metodą sous-vide, marynowana w ziołach i czosnku, w sosie na bazie białego wina, masła, słodkiej śmietanki, blanszowanych szparagów, czosnku oraz pomidorów cherry

MENU DLA DZIECI:

MARGHERITA

Sos pomidorowy, mozzarella, bazylika

PALUSZKI Z PIERSI KURCZAKA Z FRYTKAMI

Filet z piersi kurzej w chrupiącej panierce, podawany z frytkami

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 PISTACJOWY

Kremowy sernik na bazie sera ricotta, serka śmietankowego oraz pistacji, na kruchym owsianym spodzie, podawany z polewą z białej czekolady, prażonymi pistacjami i świeżymi owocami

TARTA CYTRYNOWA Z BEZĄ

Na kruchym maślanym spodzie z cytrynowym kremem, bezą oraz świeżymi owocami

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 BAWEŁNA
RESTAURACJA

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

30,00 zł brutto / os.

Woda gazowana i niegazowana

Kawa [espresso, americano, capucino]

Herbata [czarna, zielona, owocowa]

Sok [jabłkowy, pomarańczowy]

WINA

HOUSE KARAFKA - HISZPAŃSKIE WINO TINTO TEMRANILO / BLANCO MACABEO / [1L] - 125 zł

IL PUMO PRIMITIVO [0,75 L] - 139 zł

PINOT GRIGIO, ADESSO [0,75 L] - 148 zł

MERLOT BY ADESSO, I.G.T. ITALY [0,75 L] - 143 zł

CHARDONNAY BY ADESSO, I.G.T. ITALY [0,75 L] - 143 zł

MONTELLIANA PROSECCO [0,75 L] - 139 zł

MUMM CORDON ROUGE [0,75 L] - 438 zł

WÓDKI

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

WYBOROWA EXQUISITE [0,7 L] - 249 zł

CHOPIN RYE [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

Przy grupach od 8 osób doliczamy 10 % serwisu

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



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