

SYLWESTER W PRZERWIE



Odliczamy dni do kolejnej szampańskiego zabawy w Przerwie!

Spotkajmy się w tego Sylwestra, by witać Nowy Rok we wnętrzach dawnej fabryki Adolfa Daube – w miejscu, które najlepiej świadczy o tym, że w Łodzi marzenia się spełniają.

Fantastyczne jedzenie, unikalny design wnętrz oraz niesamowita atmosfera sprawią, że na długo zachowacie w pamięci tę noc!

Zabawa z Dj Piotrek Lamus

Menu serwowane i bufetowe

Słodki bufet

Napoje ciepłe oraz zimne

Open bar [piwo, wino, wódka, whisky]

Toast winem musującym

Cena: 290 zł za osobę

UWAGA! Do końca listopada cena 270 zł za osobę!

Rezerwacje:

restauracja@przerwa-lodz.com

0048 797 893 656 - Paulina

MENU SYLWESTROWE

MENU

ZUPA SERWOWANA

Krem z białych szparagów z szyszkami rakowymi

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

Polędwiczka wieprzowa w prosciutto nadziewana grzybami z sosem z porto, serwowana ze strudlem z ciasta francuskiego z ziołowym puree, buraczkami w goździkowej marynacie, oraz karotką i groszkiem cukrowym

Wersja dla wegetarian: Stek z makreli na spaghetti warzywnym z sosem winno – koperkowym z cukinią serwowany z ziemniakami confit z rozmarynem

PRZEKĄSKI W BUFECIE

Półmisek mięs pieczystych (gęś wędzona, karkówka w majeranku, schab ze śliwką i morelą, rolada drobiowa z brokułem

Deska serów z orzechami i owocami

Pstrąg łososiowy w bakłażanie

Tatar ze śledzia z grzybami

Śledzie z rodzynkami, orzechami i granatem

Sałatka z kurczakiem sous vide, rukolą, gruszka i serem gruyere

Sałatka grecka z prażoną dynią

Roladki z łososia z serem ricotta i koprem w ogórku

Mini burgery drobiowe

Mini burgery z kozim serem i burakiem

Kanapeczki ze szpinakiem i szynka serrano
pieczywo/ masło/marynaty/

II DANIE CIEPŁE W BUFECIE

Schab karkowy w podgrzybkach z brandy

Indyk w ziołach

Gnocchi ze szpinakiem i suszonym pomidorem

Zapiekanek gratin

Modra kapusta z wiśniami

Marchewka karmelizowana z pomarańczą

Mix sałat z suszonym pomidorem i oliwkami

BUFET SŁODKI

DODATKOWE INFORMACJE

Muffiny – różne smaki
Sernik „Przerwy”
Mus z białej czekolady z mascarpone i sosem porzeczkowym
Panna cotta cytrynowa z musem malinowym

III DANIE CIEPŁE W BUFECIE

Barszcz czerwony z pasztecikiem

NAPOJE BEZ LIMITU PODCZAS TRWANIA IMPREZY

Kawa z ekspresu
Wybór herbat
Dodatki do napojów ciepłych
Woda mineralna gazowana i niegazowana
Soki owocowe
Napoje gazowane typu cola

OPEN BAR NA NAPOJE ALKOHOLOWE PODCZAS TRWANIA IMPREZY W STOLE I NA BARZE

Wódka

Piwo

Wino

Whisky

CENA OBEJUJE:

WYŚMIENITE MENU (III CIEPŁE DANIA, ZIMNE PRZEKĄSKI, BUFET SŁODKI)

OPRAWĘ MUZYCZNĄ

OPRAWĘ ŚWIETLNA

NAPOJE CIEPŁE I ZIMNE BEZ LIMITU

OPEN BAR NA ALKOHOLE

WINO MUSUJĄCE O PÓŁNOCY

DODATKOWE INFORMACJE

Obowiązujące stawki VAT – jedzenie oraz soki 8%, pozostałe napoje 23%, sala konferencyjna 23%
Restauracja jest dostępna dla Gości w ustalonych godzinach, przedłużenie pracy restauracji jest możliwe po ustaleniu z koordynatorem imprezy. Koszt dodatkowych godzin pracy restauracji – 500 zł brutto/każda godzina.

Wszystkie ceny są cenami brutto.

WARUNKI ZAMÓWIENIA

Bezkosztowa anulacja zamówionych usług na 14 dni przed realizacją usługi. W przypadku późniejszych anulacji zastrzegamy sobie prawo do obciążenia kosztami zamówionych i niewykorzystanych usług

Liczba uczestników stanowi podstawę do wystawienia końcowej faktury.

Ostateczna liczba osób biorąca udział w spotkaniu powinna być przekazana na 7 dni przed realizacją usług.

Organizator ma prawo zwiększyć liczbę uczestników spotkania, przy wcześniejszym poinformowaniu o tym fakcie Restauracji, która zaakceptuje ww. zamówienie, jedynie w przypadku dostępności usługi. Końcowa faktura zostanie wystawiona przez Restaurację na podstawie faktycznej liczby uczestników spotkania.

PŁATNOŚĆ

100% wartości przed imprezą

Zapraszamy do skorzystania z usług pozostałych restauracji Grupy Bawełna.



RESTAURACJA BAWEŁNA
RYNEK MAUFAKTURY
UL. OGRODOWA 19 ŁÓDŹ
+48 42 6333 444



SZPULKA BAR & BISTRO
RYNEK MAUFAKTURY
UL. OGRODOWA 19, ŁÓDŹ
+48 42 634 24 72