**Firmowe wigilie czas-start – restauratorzy Manufaktury zapraszają do wspólnego spędzenia czasu**

**Grudzień już tuż-tuż, a wraz z nim czas wigilijnych spotkań firmowych. Restauratorzy z Manufaktury wiedzą, jak umilić takie spotkanie – wspaniałym jedzeniem i świąteczną atmosferą. Sprawdźcie, co przygotowali szefowie kuchni.**

**Al Dente**, specjaliści od rzemieślniczych makaronów i ręcznie wyrabianej pizzy, zapraszają bardzo duże grupy – w sumie nawet do 70 osób. W industrialnych wnętrzach **Bawełny** i **Szpulki** zjecie nie tylko świąteczne klasyki, ale też inne specjały, np. buraczanego tatara z serem feta, pieczoną doradę z masłem ziołowym czy krem chałwowy z musem z owoców leśnych. **Galicja** może przyjąć 3 grupy w przedziale od 20 do 40 osób i ugości je specjałami kuchni polskiej.

Gruzińska uczta? Tylko w **Kaukazie** – tam, oprócz klasyków ze świątecznego stołu, znajdą się też specjały kuchni Bałkanów: ormiańskie pasty, chaczapuri czy khinkali z wołowiną i baraniną. Na biznesowe spotkania świąteczne zaprasza też **Rajskie Manu**, w którego wnętrzach zmieści się nawet 45-osobowa grupa. Jeśli zależy Wam na egzotycznych smakach, kierujcie się do restauracji **Hot Spoon**, gdzie szefowie kuchni zaserwują Wam najlepsze tajskie smaki. Własne wigilijne propozycje oferuje też **Tawerna** i **Whiskey in the Jar**, gdzie skosztujecie najbardziej soczystych steków i burgerów.

*Szczegółowe informacje i zapisy w poszczególnych lokalach. Wszystkie numery kontaktowe do restauracji są dostępne na www.manufaktura.com.*