Dinner & Show by Agustin Egurrola: kolacja w Łodzi, która dzieje się na scenie

data aktualizacji: 2026.08.25 autor: ARTYKUŁ SPONSOROWANY



Dinner & Show by Agustin Egurrola w Manuarte łączy spektakl taneczny z kolacją przygotowaną w rytmie scenicznego programu. Do wyboru są cztery formaty wieczoru: Havana, The Great Gatsby, Titanic i Abba Night. (fot.A.Egurrola)

Kolacja może być początkiem spektaklu, a nie tylko jego kulinarnym dodatkiem. Dinner & Show by Agustin Egurrola w łódzkim Manuarte łączy autorskie menu z choreografią i muzyką, prowadząc gości przez cztery odmienne scenariusze wieczoru – od latynoskiej Havany, przez elegancję „The Great Gatsby" i romantycznego „Titanica", po energetyczne Abba Night.

Wyjście na kolację zwykle kończy się na wyborze kuchni. W Manuarte wybiera się jeszcze jedno: format wieczoru. Dinner & Show by Agustin Egurrola w Łodzi to cztery różne spektakle, od Havany po Abba Night, a menu jest za każdym razem rozpisane pod to, co dzieje się na scenie.

Czym jest Dinner & Show by Agustin Egurrola

To wieczór, w którym kolacja i spektakl są jedną całością, a nie kolacją z pokazem w tle. Goście siedzą przy stołach, a program prowadzi ich przez cały wieczór: kolejne odsłony choreografii przeplatają się z kolejnymi daniami, z kulminacjami i zmianami tempa. Format, który na świecie przyjęło się nazywać dinner show, w Łodzi ma swoją wersję sygnowaną nazwiskiem Agustina Egurroli, twórcy konceptu Manuarte.

Cztery formaty, cztery różne wieczory

Nie ma jednego klimatu Dinner & Show by Agustin Egurrola. Są cztery, a wybiera się je przy rezerwacji:

- Havana - najbardziej roztańczona odsłona, z rytmami Ameryki Łacińskiej,
- The Great Gatsby - lata dwudzieste, gangsterski sznyt i muzyka epoki,
- Titanic - najbardziej romantyczny z formatów,
- Abba Night - edycja, która najszybciej stawia salę na nogi.

To istotna różnica przy planowaniu wieczoru. Rocznica we dwoje i firmowa gala mogą trafić na ten sam adres, ale niekoniecznie na ten sam spektakl.

Kuchnia jest połową wieczoru

W nazwie wydarzenia jest słowo „dinner" i nie jest to ozdobnik. Menu układa się pod przebieg spektaklu, tak aby dania wychodziły w rytmie programu, a nie pomiędzy nim. Kuchnia Manuarte jest inspirowana smakami Latino i hiszpańskimi: tapas do dzielenia, wyraziste dania główne i desery zamykające wieczór. Karta zmienia się sezonowo, a przy każdym formacie ustala się ją tak, żeby pasowała do charakteru danego spektaklu.

Choreografia sygnowana przez Agustina Egurrolę

Za artystyczną stronę wieczoru odpowiada zespół tancerzy i choreografia sygnowana nazwiskiem Agustina Egurroli. To nie jest pokaz w tle, tylko przemyślany program z własną dramaturgią. Firmy i organizatorzy większych wydarzeń mają dodatkową możliwość: całe wydarzenie można wykupić na wyłączność, a Agustin Egurrola może je poprowadzić osobiście. To opcja do uzgodnienia przy rezerwacji, nie reguła każdego wieczoru.

MOŻE CIĘ ZAINTERESOWAĆ:

Samochodem na lotnisko – jak dobrze zaplanować parking i transfer?

Na jaką okazję sprawdzi się Dinner & Show by Agustin

Egurrola

Format sprawdza się przy bardzo różnych okazjach:

- rocznica albo wieczór we dwoje,
- urodziny i świętowanie w gronie znajomych,
- jubileusz firmowy i kolacja firmowa,
- gala i większe wydarzenie z rozmachem,
- prezent w formie bonu na wieczór.

Restauracja w sercu Manufaktury, bilety i rezerwacja

Manufaktura to miejsce, do którego łodzianie i tak przychodzą na spacer, zakupy czy kino, więc wieczór w Manuarte łatwo połączyć z resztą planów. To także restauracja w sercu Manufaktury, która działa na co dzień, niezależnie od terminów spektakli.

Jedna rzecz wymaga uwagi przy planowaniu: bilety i rezerwacja prowadzone są wyłącznie online. Miejsca na popularniejsze terminy, zwłaszcza weekendowe, schodzą z wyprzedzeniem, więc datę warto wybrać wcześniej niż tydzień przed wieczorem.

Źródło:
https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/45673-dinner-show-by-agustin-egurrola-kolacja-w-lodzi-ktora-dzieje-sie-na-scenie