

RESTAURACJA WILANÓW

TAJEMNICZY OGRÓD

OFERTA WESELNA 2024

MANAGER:

Agnieszka Makowska

+48 579 640 640

rezerwacje@restauracjawilanow.pl

RESTAURACJA WILANÓW SP. Z O.O.

NIP: 5223080458

ul. Stanisława Kostki Potockiego 27

02-958 Warszawa

+48 579 630 630

www.towilanow.pl

“

O NAS

Na kulinarnej mapie Warszawy powstało miejsce magiczne.

W samym sercu Wilanowa, w kompleksie budynków pałacowych, wybudowanych za czasów Jana III Sobieskiego, znajduje się Restauracja Wilanów.

Nie każdy potrafi od razu go dostrzec. Jednak jeżeli przypadkiem tu wstąpisz, albo zupełnie świadomie go odnajdziesz – Twoim oczom ukaże się miejsce wyjątkowe. Pełne zakamarków, sekretów i niespodzianek poukrywanych między tuzinami kwiatów i bluszczy.

Przenieś się choć na chwilę w zupełnie inny świat. Świat klimatycznych starych luster i drzwi, wiekowych drzew, poukrywanych obrazów i dodatków, z których każdy przypomina coś za czym od dawna tęsknisz...

Restauracja Wilanów to moc zieleni. Dookoła stolików rosną liczne odmiany kwiatów i krzewów owocowych – słynna polska cytryna, czyli pigwa, jagoda kamczacka, jeżyna malinowa czy rajskie jabłuszko.

To kwintesencja lata i idealne miejsce na odpoczynek w samotności lub w gronie najbliższych. Dzięki obrosniętym bluszczem klimatycznym altanom – odnajdziesz kawałek prywatności lub pragnąc kontaktu z innymi ludźmi – usiądziesz na głównym patio przy wspólnym stole.

Nasz ogród to nie tylko wyjątkowa przestrzeń. To także zupełnie nowy koncept kulinarny, w którym tradycyjna polska kuchnia serwowana jest z nowoczesnym sznytem i dobrym smakiem. Podajemy gościom dania, które nawiązują do historii i tradycji, jednak zobaczą je w nowoczesnej odsłonie. Lekko, sezonowo, niebanalnie.

W Restauracji Wilanów każdy znajdzie miejsce dla siebie. Pozwól przyciągnąć się niepowtarzalną atmosferą, muzyką, unoszącym się w powietrzu aromatem serwowanych dań.

Pozwól nam otoczyć Cię magią.



“

MIEJSCE



Z nami każda uroczystość będzie niezapomniana. Oferujemy wykonanie imprez okolicznościowych we wnętrzu restauracji oraz w ogrodzie.

Do Państwa dyspozycji oddajemy cztery sale mieszczące się w budynku:

- sala restauracyjna która pomieści ponad 100 osób
- sala bankietowa na 120 osób
- dwie sale VIP do 8 i 18 osób

Dodatkowo w sezonie letnim istnieje możliwość organizacji przyjęcia na świeżym powietrzu. Przepiękny ogród o powierzchni 1500 m², pomieści ponad 400 osób. Miejsce swój urok zawdzięcza wiekowym drzewom, które w letnie dni dają miły cień i ochładzają upalne powietrze, a urokliwe alejki oraz klimatyczne altany przeniosą Was w przyjemną podróż po Tajemniczym Ogrodzie.

“

WESELE





PAKIETY WESELNE

	LITE	BASIC	STANDARD	PREMIUM
Cena / os.	235 PLN	350 PLN	410 PLN	495 PLN
Przystawki zimne	6	6	8	10
Sałaty	-	2	3	5
Bufet słodki	-	3	5	8
I danie gorące (zupa, danie główne, deser, danie dla dzieci)	serwowane	serwowane	serwowane	serwowane
II danie gorące (danie główne, danie dla dzieci)	-	bufet	bufet / serwowane	bufet / serwowane
III danie gorące (kokilkowe)	-	bufet	bufet / serwowane	bufet / serwowane
IV danie gorące	-	-	bufet / serwowane	bufet / serwowane
V danie gorące	-	-	-	bufet / serwowane
Dodatki (świeże pieczywo, sosy, marynaty, masło)	+	+	+	+
Krzesetka do karmienia malucha	+	+	+	+
Wybór między stołami okrągłymi a prostokątnymi	+	+	+	+
Sztaluga do tablicy z rozmieszczeniem gości	+	+	+	+
Świece na stoły	+	+	+	+
Dekoracje kwiatowe stołów	+	+	+	+
Powitanie chlebem i solą	-	+	+	+
Czerwony dywan + złote kordony	-	+	+	+
Kieliszek wina musującego	-	-	+	+
Udostępnienie przestrzeni do sesji zdjęciowej	-	-	+	+
Pokój dla pary młodej na czas trwania przyjęcia	-	-	+	+
Winiетки na stoły	-	-	-	+
Usługa barmańska	-	-	-	+
Altana na wyłączność	-	-	-	+
Miejsce parkingowe na terenie obiektu	-	-	-	+
Rozszerzona oferta dań	-	-	-	+
Indywidualna modyfikacja dań	-	-	-	+



MENU

Przystawki

- Tatar wołowy/szalotka/grzyby / świeże zioła
- Tatar ze śledzia z burakiem i szczypiorkiem
- Śledź na 3 sposoby (w cebuli, pod pierzynką, po węgiersku)
- Carpaccio z buraka z kozim serem i rucolą
- Pomidory koktajlowe, mozzarella, oliwki, pesto bazyliowe
- Pieczony rostbef, pianka chrzanowa
- Łosoś marynowany w koperku, z zielonym pieprzem
- Roladki z cukinii/ twaróg / świeże zioła
- Pate z wątróbki / konfitura z czerwonej cebuli / cherry / jeżyny / chałka
- Ceviche z pstrąga z imbirem i sosem sojowym
- Humus z warzywami z czarnuszką
- Tymbaliki drobiowe z warzywami
- Pasztet z kaczki z konfiturą z cebuli i pistacjami
- Wegański pasztet z pieczonych warzyw/ piklowana cebula
- Pasztet mięsny z konfiturą
- Deska wędlin pieczystych (karkówka, schab po warszawsku, boczek, szynka)
- Deska serów z konfiturami
- Melon z szynką dojrzewającą
- Karp po żydowsku
- Sandacz faszerowany specjal
- Jaja faszerowane pastami
- Tortilla grillowana z kurczakiem i warzywami
- Ryba po grecku

Dania dla dzieci

- Pierogi (ruskie, mięso, ser)
- Kurczak w panierce/ frytki/surówka
- Panierowane paluszki rybne / frytki / surówka
- Spaghetti z sosem pomidorowym
- Racuszki z jabłkiem i cukrem pudrem

Sałaty

- Młode sałaty z warzywami i feta
- Sałatka ze świeżego szpinaku z chipsem boczku, jajkiem poche i parmezanem
- Sałatka Seczuańska z wołowiną i warzywami
- Hawajska (z kurczakiem i ananasem)
- Grecka (z serem feta)
- Cezar (z kurczakiem)
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Nicejska (z tuńczykiem)
- Gyros (z kurczakiem)
- Sałatka z awokado graperfrutem i granatem (Vegan)

Zupy do wyboru do "I danie gorące"

- Rosół Królewski
- Staropolski żurek z jajkiem i białą kiełbasą
- Francuska zupa cebulowa z grzankami
- Chłodnik Litewski (sezonowo)
- Flaki staropolskie
- Krem z białych warzyw
- Krem z dyni
- Krem z zielonych warzyw w oliwa ziołowa
- Krem z kalafiora z migdałami
- Krem z cukinii z parmezanem
- Minestrone z młodych warzyw
- Krem paprykowo-pomidorowy
- Krem z buraka z malinami i kozim serem
- Zupa z soczewicy
- Zupa pomidorowa
- Krem pomidorowo-bazyliowy (Vegan)



MENU

Dania do wyboru do "I oraz II danie gorące"

- Pierś kurczaka z pieczonym bakłażanem i sosem winnym
- Pieczeń wieprzowa z grzybami
- Policzki wołowe w sosie winnym
- Polędwiczka wieprzowa w sosie tymiankowym
- Schab wieprzowy (kotlet schabowy)
- Udko z kaczki confit
- Schab pieczony w sosie własnym/myśliwskim
- Dorsz w sosie koperkowym
- Łosoś pieczony, szpinak, sos cytrynowy
- Lasagne warzywna na musie pomidorowym (Vegan)
- Kaszotto z pęczaku z grzybami i płatkami parmezanu
- Zrazy wołowe faszerowane ogórkiem, cebulką i boczkiem

Dodatki do "I oraz II danie gorące"

- Purée ziemniaczane
- Puree chrzanowe
- Ziemniaki gotowane
- Ziemniaki opiekane
- Frytki z ziemniaka
- Kopytka w emulsji maślanej
- Ryż jaśminowy
- Marchewka w miodzie z tymiankiem
- Kalafior pieczony
- Brukselka
- Zasmażana kapusta z koperkiem
- Pieczone warzywa w tymianku
- Bukiet surówek
- Zasmażane buraczki
- Bukiet warzyw gotowanych
- Marchewka z groszkiem

Danie do wyboru do "III danie gorące"

- Strogonow
- Ragout z kurczakiem z suszonymi pomidorami, szpinakiem i śmietaną
- Polędwiczki wieprzowe z grzybami
- Wieprzowina po burgundzku
- Bukiet warzyw w sosie serowym

Danie do wyboru do "IV danie gorące"

- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Staropolski żur z białą kiełbasą
- Barszcz biały z jajkiem
- Kwaśnica
- Barszcz ukraiński
- Kociołek warzywny z tymiankiem (Vegan)

Danie do wyboru do "V danie gorące"

- Pierogi z kapustą i polskimi grzybami
- Penne ze szpinakiem i serem pleśniowym
- Knedle z mięsem
- Gnocchi z pesto bazyliowym i suszonymi pomidorami (Vegan)

Deser do wyboru do "I danie gorące" i

"bufet słodki"

- Sernik
- Szarlotka
- Crème brulee
- Lody z owocami i bitą śmietaną
- Owoce sezonowe
- Brownie czekoladowe
- Ciasto marchewkowe
- Tarta owocowa
- Panna cotta
- Sernik na zimno z borówkami
- Torcik bezowy z owocami sezonowymi
- Parfait malinowe
- Chia Kokos (Vegan)



NAPOJE

OPEN BAR #Soft 60 PLN / os. / 4h (przedłużenie 1h +10 PLN /os.)

- woda gazowana i niegazowana,
- herbata i kawa z ekspresu,
- napoje gazowane (coca cola, coca cola zero, sprite, fanta, kinley tonic),
- soki owocowe (pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, porzeczkowy)

OPEN BAR #Lemoniady (+20 PLN/os.)

(przedłużenie 1h 15PLN/os.)

- Lemoniada/woda miodowa/imbir
- Lemoniada/ogórek/domowy syrop bazyliowy
- Lemoniada/grejpfrut/domowy syrop rozmarynowy
- Lemoniada/arbuz/domowy syrop miętowy
- Lemoniada/domowy syrop pokrzywowy
- Lemoniada/cytryna

Napoje

- Dzbaneq lemoniady cytrynowej 1L - 40 PLN
- Dzbaneq lemoniady smakowej 1 L - 45 PLN
- Dzbaneq (coca-cola, sprite, fanta, sok pomarańczowy, porzeczkowy, jabłkowy, grapefruit) 0,85 L - 22 PLN
- Dzbaneq wody gaz/ngz z miętą i cytryną - 17 PLN

Karta win

BIAŁE

- Luigi Leonardo/Chardonnay/Trebbiano/IGT/Rubicone/Italy-90PLN
- Vallotaj/ Pinot Grigio/ DOC/ Friuli/ Italy - 100 PLN
- Founder/ Sauvignon Blanc/ Nowa Zelandia - 150 PLN

CZERWONE

- Luigi Leonardo/Chardonnay/Trebbiano/IGT/Rubicone/Italy-90PLN
- Paololeo/ Primitivo/ IGP/ Puglia/ Italy - 140 PLN

OPEN BAR #Podstawowy 120 PLN / os. / 6h,
(przedłużenie 1h +30 PLN /os.)

- Wódka
- Wino białe i czerwone
- Prosecco
- Piwo

OPEN BAR #Rozszerzony 140 PLN / os. / 6h,
(przedłużenie 1h +30 PLN /os.)

- Wódka
- Wino białe i czerwone
- Prosecco
- Whisky
- Rum
- Piwo
- 5 koktajli autorskich

Alkohole mocne

- Finlandia Vodka 0,7 - 170 PLN
- Biały bocian 0,5l - 120 PLN
- Ostoja 0,5 - 140 PLN
- Żubrówka biała - 120 PLN
- Dewars whisky 0,7 - 230 PLN
- Jack Daniels whiskey 0,7 - 260 PLN
- Bombay Sapphire 0,7 - 260 PLN
- Martini Prosecco - 130 PLN
- Cava Premium Chenine Brut - 120 PLN
- Piwo 0,5 - 15 PLN



ZAPRASZAMY

RESTAURACJA WILANÓW / TAJEMNICZY OGRÓD

MANAGER:

Agnieszka Makowska

+48 579 640 640

rezerwacje@restauracjawilanow.pl