

RESTAURACJA WILANÓW

TAJEMNICZY OGRÓD

OFERTA WIGILIJNA

2025

MANAGER:

Agnieszka Makowska

+48 579 640 640

rezerwacje@restauracjawilanow.pl

RESTAURACJA WILANÓW

ul. Stanisława Kostki Potockiego 27

02-958 Warszawa

+48 579 630 630

www.restauracjawilanow.pl

KP27 SP. Z O.O.

ul. Złota 75A/7

00-819 Warszawa

NIP: 9512523504

KRS: 0000912952

“

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 obrośniętym 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 500 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.

“

SALA RESTAURACYJNA



“

SALA BANKIETOWA



“

SALE VIP



““

PAKIETY

Pakiet:	#1	#2	#3	#4	#5
Cena / os.	130 PLN	150 PLN	170 PLN	210 PLN	240 PLN
Zupa	+	+	+	+	+
Danie główne	+	+	+	+	+
Deser	+	+	+	+	+
Wybór zupy i dania głównego z wyprzedzeniem	+	+	+	+	+
Opcja wyboru na miejscu zupy i dania głównego z dwóch wcześniej wybranych	-	+	-	-	+
Przystawka	-	-	1	6	6

““

ATRAKCJE

Nasz zespół przygotował dla Państwa niezapomniane atrakcje, które z pewnością sprawią, że ten wieczór zostanie na długo w pamięci wszystkich uczestników. Wszystkie podlegają indywidualnej wycenie.

1. Muzyka na żywo

- Poznaj tajniki przygotowywania tradycyjnych pierogów pod okiem naszych kucharzy
- Zespoły muzyczne (jazzowe, rockowe, folkowe itp.)
- DJ z indywidualnie dobraną playlistą

2. Live cooking

- Pokazy kulinarne prowadzone przez głównego kucharza
- Stacje z jedzeniem przygotowywanym na bieżąco (np. sushi, stek, sałatki)

3. Warsztaty kulinarne:

- Lepienie pierogów
- Przygotowywanie własnej pizzy
- Tworzenie deserów czy koktajli

4. Degustacje:

- Win, piw rzemieślniczych lub regionalnych trunków
- Serów z różnych regionów świata
- Czekolady i pralin

5. Pokazy taneczne:

- Tancerze ludowi, flamenco, tango czy salsa
- Lekcje tańca dla gości

6. Fotobudka:

- Z różnorodnymi rekwizytami i tłem dostosowanym do tematyki imprezy

7. Animacje dla dzieci:

- Pokazy magików
- Warsztaty plastyczne
- Animatorzy w przebraniach



MIENU

Przystawki (do pakietu #3, #4 i #5)

- Ryba po grecku
- Karp po żydowsku
- Sałatka jarzynowa
- Jajka faszerowane
- Śledź pod pierzynką
- Sałatka śledziowa z burakiem
- Talerz pieczonych wędlin (karkówka, schab ze śliwką, rolada z boczku)
- Sandacz faszerowany "Special", sos tatarski
- Selekcja pasztetów
- Schab po warszawsku
- Carpaccio z buraka z kozim serem i rukolą
- Roladki z cukinii / twaróg / świeże zioła
- Pomidory koktajlowe, mozzarella, oliwki, pesto bazyliowe

Dodatki

- Połówka pieczonego łososa (+420 PLN)

Zupy

- Barszcz czerwony z uszkami grzybowymi
- Wigilijna zupa rybna
- Wigilijna zupa grzybowa z łazankami

Dania główne

- Łosoś / sos cytrynowy / pieczone ziemniaki / surówka z kiszanej kapusty
- Filet z dorsza / młody szpinak / sos cytrynowy / puree ziemniaczane / pieczone warzywa w tymianku
- Polędwiczki wieprzowe w sosie śmietanowym / kopytka / karmelizowane buraczki
- Udko z kaczki confit / puree ziemniaczane / cebula karmelizowana
- Pierogi wigilijne z kapustą i grzybami z okrasą z cebuli

Desery

- Patery ciast świątecznych w stole: sernik, piernik, szarlotka

“

NAPOJE

OPEN BAR SOFT 60 PLN / os. / 6h, (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. / 6h, (przedłużenie 1h 15 PLN/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

OPEN BAR ALKO PODSTAWOWY 140 PLN / os. / 6h, (przedłużenie 1h 50 PLN/os.)

- Wódka
- Wino białe i czerwone
- Whisky
- Piwo
- Prosecco

OPEN BAR ALKO ROZSZERZONY 180 PLN / os. / 6h (przedłużenie 1h 60 PLN/os.)

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



ZAPRASZAMY

RESTAURACJA WILANÓW / TAJEMNICZY OGRÓD

MANAGER:

Agnieszka Makowska

+48 579 640 640

rezerwacje@restauracjawilanow.pl