

RESTAURACJA WILANÓW

TAJEMNICZY OGRÓD

OFERTA WESELNA

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 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 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




“

WESELE





PAKIETY WESELNE

	LITE	BASIC	 STANDARD	PREMIUM
Cena / os.	250 PLN	390 PLN	450 PLN	540 PLN
Przystawki zimne	6	6	8	8
Sałaty	-	3	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 (kokillkowe)	-	bufet	bufet / serwowane	bufet / serwowane
IV danie gorące	-	-	bufet / serwowane	bufet / serwowane
Dodatki (świeże pieczywo, sosy, marynaty, masło)	+	+	+	+
Krzeselka 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	-	-	+	+
Winietki 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
- Carpaccio z buraka z kozim serem i rucolą
- Carpaccio wołowe
- Pomidory koktajlowe, mozzarella, oliwki, pesto
- Łosoś marynowany / koperek / zielony pieprz
- Roladki z cukinii / twaróg / świeże zioła
- Tymbaliki drobiowe z warzywami
- Crudites
- Deska wędlin pieczystych (pasztet z kaczki, pieczona karkówka, pieczony boczek, wędliny)
- Deska serów z konfiturami
- Roladki z szynki dojrzewającej z sosem truflowym
- Talerz ryb wędzonych (łosoś, makrela, pstrąg)
- Tortilla z kurczakiem i warzywami
- Pate z wątróbki na grzance
- Talerz kiszonek

Dania dla dzieci

- Nugetsy / frytki / surówka
- Panierowane paluszki rybne / frytki / surówka
- Spaghetti bolognese
- Naleśniki z twarożkiem i owocami

Sałaty

- Sałatka ze świeżego szpinaku z chipsem boczku, jajkiem poche i parmezanem
- Grecka (z serem feta)
- Cezar (z kurczakiem)
- Nicejska (z tuńczykiem)
- Sałata z arbuzem i serem pleśniowym
- Mix sałat z awokado i grejfrutem
- Rzymska z kozim serem i owocami

Zupy do wyboru do "I danie gorące"

- Rosół Królewski
- Zupa pomidorowa
- Staropolski żurek z jajkiem i białą kiełbasą
- Francuska zupa cebulowa z grzankami
- Chłodnik Litewski (sezonowo)
- Flaki staropolskie
- Krem z białych warzyw z migdałami
- Krem z zielonych warzyw w oliwa ziołowa
- Krem z buraka z malinami i kozim serem
- Krem z kasztanów z białą czekoladą



MENU

Dania do wyboru do "I oraz II danie gorące"

- Pierś kurczaka w sosie pomarańczowym
- Pieczeń wieprzowa w sosie grzybowym
- Polik wołowy w sosie czekoladowym
- Polędwiczka wieprzowa w sosie tymiankowym
- Udko z kaczki confit
- Dorsz w sosie koperkowym
- Łosoś pieczony w sosie cytrynowym
- Risotto grzybowe z parmezanem
- Stek z bakłażana
- Zrazy wołowe w sosie własnym

Dodatki do "I oraz II danie gorące"

- Purée ziemniaczane
- Ziemniaki gotowane
- Ziemniaki opiekane
- Frytki z ziemniaka
- Kopytka w emulsji maślanej
- Marchewka glazurowana
- Kalafior pieczony
- Kapusta zasmażana
- Buraczki karmelizowane
- Pieczone warzywa z fasolką
- Colesław
- Mix sałat z pesto

Danie do wyboru do "III danie gorące"

- Strogonow
- Ragout z warzywnie w sosie pomidorowym
- Kurczak w sosie curry
- Wołowina po burgundzku

Danie do wyboru do "IV danie gorące"

- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Kapuśniak z ziemniakami
- Kociołek warzywny z tymiankiem
- Pierogi z kapustą i polskimi grzybami
- Kopytka w sosie grzybowym
- Zapiekanka ziemniaczana z sosem czosnkowym
- Warzywa grillowane z pesto

Deser do wyboru do "I danie gorące"

- Sernik
- Szarlotka
- Crème brulee
- Lody
- Tarta owocowa
- Panna cotta
- Parfait malinowe

Deser do wyboru do "bufet słodki"

- Sernik
- Szarlotka
- Crème brulee
- Mini beza
- Sernik na zimno z owocami
- Tarta owocowa
- Owoce sezonowe
- Chia kokos



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