



RESTAURACJA WILANÓW

OFERTA ŚWIĄTECZNA

+48 579 640 640 rezerwacje@restauracjawilanow.pl
ul. Stanisława Kostki Potockiego 27
02-958 Warszawa



fb: towilanow
ig: restauracja_wilanow

MENU ŚWIĄTECZNE 1 - lunchowe

Cena: 110,00 zł brutto

Przystawki zimne

- Kremowa sałatka śledziowa z jabłkiem i koperkiem
- Delikatny pasztet z pieczonych warzyw z konfiturą z czerwonej cebuli
- Soczysty schab po warszawsku z galaretką
- Chrupiący chleb na zakwasie z solonym masłem

Zupa

- Aromatyczny barszcz wigilijny z domowymi uszkami

Danie główne (do wyboru)

- Polędwiczka wieprzowa w kremowym sosie grzybowym z maślanymi kopytkami i karmelizowanymi buraczkami
- Dorsz w korzennym sosie piernikowym z cytrynowym purée i świeżą sałatką

Deser

- Wilgotny piernik korzenny z nutą przypraw i suszonych owoców

MENU ŚWIĄTECZNE 2

Cena: 180,00 zł brutto

Przystawki zimne

- Kremowa sałatka śledziowa z jabłkiem i koperkiem
- Aksamitny pasztet z pieczonych warzyw z konfiturą z czerwonej cebuli
- Pieczone carpaccio z buraka z kozim serem i orzechami włoskimi
- Ziołowy schab po warszawsku z domową galaretką
- Rustykalny chleb na zakwasie z masłem

Zupa (do wyboru)

- Czysty barszcz czerwony z drobnymi uszkami grzybowymi
- Klarowny bulion grzybowy z domowymi łazankami

Danie główne (do wyboru)

- Filet z dorsza w aksamitnym sosie piernikowym z cytrynowym purée i sałatką z ziół
- Polędwiczka wieprzowa w aromatycznym sosie grzybowym z maślanymi kopytkami i glazurowanymi buraczkami
- Złocisty krokiet z kapustą i grzybami z pieczonymi warzywami i esencjonalnym sosem grzybowym

Deser

- Domowa patera ciast: jabłkowa szarlotka, puszysty piernik, czekoladowe brownie i korzenne ciasto marchewkowe



fb: towilanow

ig: restauracja_wilanow

MENU ŚWIĄTECZNE 3

Cena: 220,00 zł brutto

Przystawki zimne

- Śmietankowa sałatka śledziowa z jabłkiem i koperkiem
- Warzywny pasztet z konfiturą z czerwonej cebuli
- Pieczone carpaccio z buraka z kremowym kozim serem i chrupiącymi orzechami
- Tatar z łososia z cytrusową nutą i świeżym koperkiem
- Dzikie żurawiny z paté z porzeczkową konfiturą
- Ziołowy schab po warszawsku z przyprawami i galaretką
- Chrupiący chleb na zakwasie z masłem

Zupa (do wyboru)

- Esencjonalny barszcz czerwony z delikatnymi uszkami
- Aromatyczne consommé grzybowe z domowymi łazankami

Danie główne (do wyboru)

- Pieczony łosoś w pomarańczach z warzywami korzennymi i opiekаныmi ziemniakami
- Udko z kaczki confit w sosie z suszonych śliwek z ziemniakami gratin i glazurowaną marchewką
- Pierogi wigilijne z kapustą i grzybami, podsmażane na maśle

Deser (do wyboru)

- Miękki piernik z musem śliwkowym i waniliowym kremem
- Aksamitny sernik z rodzynkami i skórką pomarańczową



fb: towilanow

ig: restauracja_wilanow

MENU ŚWIĄTECZNE 4

Cena: 260,00 zł brutto

Przystawki zimne

- Tatar z łososia z cytrusami i koperkiem
- Klasyczny tatar wołowy z marynowanymi grzybkami i szalotką
- Domowa sałatka jarzynowa z groszkiem i jajkiem
- Warstwowa sałatka śledziowa szuba z burakiem i ziemniakiem
- Faszerowany sandacz z sosem tatarskim
- Dzikie żurawiny z paté z konfiturą porzeczkową
- Tradycyjny schab po warszawsku z przyprawami
- Chrupiący chleb na zakwasie z kremowym masłem

Zupa (do wyboru)

- Tradycyjny barszcz wigilijny z domowymi uszkami
- Klarowne consommé grzybowe z domowymi łazankami
- Aksamitny krem z białych warzyw z nutą korzenia pietruszki

Danie główne (do wyboru)

- Soczysty rostbef w sosie demi-glace z czosnkowym purée i warzywami korzennymi
- Pieczony karp na kremowym risotto z porem
- Faszerowana cukinia z serem Bursztyn i pomarańczowym sosem

Deser (do wyboru)

- Tarta czekoladowa z musem owocowym i solą morską
- Piernik z musem śliwkowym i kremem waniliowym
- Puszysty sernik z rodzynkami i kandyzowaną skórką pomarańczową

OPEN BAR

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)

Dodatkowo kompot z suszu +10,00 zł/os

OPEN BAR Lemoniady +20 PLN / os. / 6h,
(przedłużenie 1h 15 PLN/os.)

- Lemoniada / grejpfrut
- Lemoniada / leśna mięta
- Lemoniada / marakuja
- 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 195 PLN / os. / 6h
(przedłużenie 1h 60 PLN/os.)

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



fb: towilanow

ig: restauracja_wilanow

Atrakcje:

1. Muzyka na żywo
 - Zespoły muzyczne (gitara, fortepian i wokal)
 - 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
 - Wspólne gotowanie polskich dań
 - 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



fb: towilanow

ig: restauracja_wilanow