

# RESTAURACJA WILANÓW

## TAJEMNICZY OGRÓD

### OFERTA WESELNA

# 2026

**EVENT MANAGER:**

Bartłomiej Polek

+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 m<sup>2</sup>, 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



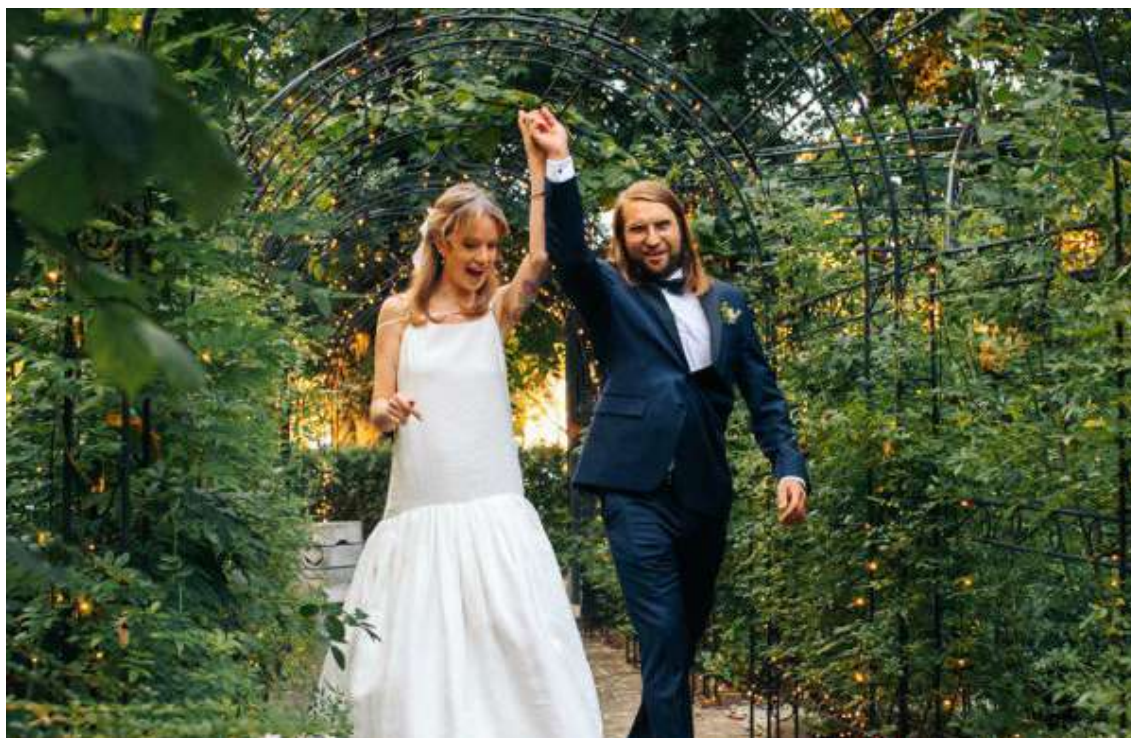
“

# OGRÓD



“

WESELE





# PAKIETY WESELNE

|                                                                 | LITE      | BASIC          |  STANDARD | PREMIUM           |
|-----------------------------------------------------------------|-----------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Cena / os.                                                      | 250 PLN   | 390 PLN        | 450 PLN                                                                                      | 540 PLN           |
| Przystawki zimne                                                | 6         | 6              | 8                                                                                            | 8                 |
| Salaty                                                          | -         | 3              | 3                                                                                            | 5                 |
| Bufet słodki                                                    | -         | 3              | 5                                                                                            | 8                 |
| I danie gorące<br>(zupa, danie główne, deser, danie dla dzieci) | serwowane | serwowane      | serwowane                                                                                    | serwowane         |
| II danie gorące<br>(danie główne, danie dla dzieci)             | -         | bufet          | bufet / serwowane                                                                            | bufet / serwowane |
| III danie gorące<br>(kokilkowe)                                 | -         | bufet          | bufet / serwowane                                                                            | bufet / serwowane |
| IV danie gorące                                                 | -         | -              | bufet / serwowane                                                                            | bufet / serwowane |
| Dodatki<br>(świeże pieczywo, sosy, marynaty, masło)             | +         | +              | +                                                                                            | +                 |
| Krzesetka do karmienia malucha                                  | +         | +              | +                                                                                            | +                 |
| Wybór między stołami<br>okrągłymi a prostokątnymi               | +         | +              | +                                                                                            | +                 |
| Sztaluga do tablicy z<br>rozmieszczeniem gości                  | +         | +              | +                                                                                            | +                 |
| Świece na stoły                                                 | +         | +              | +                                                                                            | +                 |
| Dekoracje kwiatowe stołów                                       | +         | +              | +                                                                                            | +                 |
| Powitanie chlebem i solą                                        | -         | +              | +                                                                                            | +                 |
| Czerwony dywan + złote kordony                                  | -         | +              | +                                                                                            | +                 |
| Kieliszek wina musującego                                       | -         | -              | +                                                                                            | +                 |
| Udostępnienie przestrzeni<br>do sesji zdjęciowej                | -         | -              | +                                                                                            | +                 |
| Pokój dla pary młodej na czas<br>trwania przyjęcia              | -         | -              | +                                                                                            | +                 |
| Winietki na stoły                                               | -         | -              | -                                                                                            | +                 |
| Usługa barmańska                                                | -         | -              | -                                                                                            | +                 |
| Altana na wyłączność                                            | -         | -              | -                                                                                            | +                 |
| Miejsce parkingowe na terenie obiektu                           | -         | -              | -                                                                                            | +                 |
| Rozszerzona oferta dań                                          | -         | -              | -                                                                                            | +                 |
| Indywidualna modyfikacja dań                                    | -         | -              | -                                                                                            | +                 |
| Czas trwania imprezy                                            | 4h        | nieograniczony | nieograniczony                                                                               | nieograniczony    |



# 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 warzyw z dipem
- Deska wędlin pieczystych (pasztet z kaczki, pieczona karkówka, pieczony boczek, wędliny)
- Deska serów z konfiturami
- Roladki z szynki dojrzewającej z sosem truflowym
- Wrap z kurczakiem i warzywami
- Pate z wątróbki na grzance
- Talerz kiszonek

## Salaty

- Grecka (z serem feta)
- Cezar (z kurczakiem)
- Nicejska (z tuńczykiem)
- Rzymska z kozim serem i owocami

## Zupy do wyboru do "I danie gorące"

- Rosół Królewski
- Staropolski żurek z jajkiem i białą kielbasą
- Francuska zupa cebulowa z grzankami
- Chłodnik Litewski (sezonowo)
- Flaki staropolskie
- Krem z białych warzyw z migdałami
- Krem z buraka z malinami i kozim serem

## Dania dla dzieci

- Rosół
- Pomidorowa
- Nugetsy / frytki / surówka
- Spaghetti bolognese
- Spaghetti pomodoro



# 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
- Stek z kalafiora

## 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 warzywne 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 ukraińskie
- Pierogi z mięsem
- Kopytka w sosie grzybowym

## Deser do wyboru do "I danie gorące"

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

## 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

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

## Karta win

### BIAŁE

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

### CZERWONE

- Luigi Leonardo/Chardonnay/Trebbiano/IGT/Rubicone/Italy -90 PLN
- 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

**EVENT MANAGER:**

Bartłomiej Polek

+48 579 640 640

[rezerwacje@restauracjawilanow.pl](mailto:rezerwacje@restauracjawilanow.pl)