



*Wesele  
w ogrodzie*



  
**VILLA FOKSAL**  
Restaurant & Catering



# Scenariusz kulinarny PRZYJĘCIA



## KOKTAJL

Przekąski typu finger food oraz koktajle serwowane przez kelnerów przed przyjazdem Młodej Pary w Oranżerii i Ogrodzie



## KOLACJA

Uroczysty obiad składający się z dwóch, trzech lub też czterech dań serwowany przez kelnerów



## BUFETY

Po obiedzie do dyspozycji Gości są bufety z zimnymi przekąskami oraz deserami. Po północy urochamiamy również bufet z daniami gorącymi.



## LIVE COOKING

Stacje live cooking, które pozwalają śledzić pracę kucharzy oraz pozwalają na realizację indywidualnych zamówień gości.



## TORT

Nasi cukiernicy spełnią nawet największą słodką fantazję.

# Oranżeria

ZORGANIZUJCIE SWOJE WESELE W OTOCZENIU PIĘKNEGO, ZIELONEGO OGRODU W SAMYM CENTRUM MIASTA. NASZA ORANŻERIA OCZARUJE WASZYCH GOŚCI PIĘKNĄ ARANŻACJĄ PRZESTRZENI, ZAWSZE ŚWIEŻYMI DEKORACJAMI KWIATOWYMI ORAZ BEZPOŚREDNIM DOSTĘPEM DO DUŻEGO, KLIMATYCZNIE OŚWIETLONEGO OGRODU.





*...lub  
cieple  
wnętrza*



ALTERNATYWĄ DLA LEKKIEJ, ROMANTYCZNEJ  
STYLIZACJI PRZYJĘCIA WESELNEGO W ORANŻERII  
MOGĄ BYĆ WNĘTRZA, W KTÓRYCH PANUJĄ  
BEŻOWO-BRĄZOWE NATURALNE BARWY POŁĄCZONE  
ZE ZŁOTYMI DETALAMI.





## Ceremonia zaślubin



VILLA FOKSAL TO UNIKALNE MIEJSCE,  
GDZIE MOŻESZ ZORGANIZOWAĆ UROCZYSTOŚĆ ZAŚLUBIN  
W PIĘKNYM, ZIELONYM OGRODZIE.  
JAKO JEDNO Z NIELICZNYCH MIEJSC NA MAPIE WARSZAWY  
POSIADAMY REKOMENDACJĘ  
URZĘDU STANU CYWILNEGO NA ORGANIZACJĘ  
CEREMONII ZAŚLUBIN.





# Menu Szefa Kuchni Marcina Wojteczaka



SZCZYCIMY SIĘ TYM, ŻE JAKO NIELICZNI W BRANŻY  
PODCHODZIMY DO POTRZEB NASZYCH GOŚCI BARDZO  
INDYWIDUALNIE. KAŻDA STWORZONA KREACJA  
JEST DLA NAS MOŻLIWOŚCIĄ, BY WYKAZAĆ SIĘ  
KUNSZTEM KULINARNYM I ZASKOCZYĆ GOŚCI.





# Live Cooking



LIVE COOKING TO STACJE GOTOWANIA NA ŻYWO,  
KTÓRE POZWALAJĄ ŚLEDZIĆ PRACĘ  
KUCHARZY ORAZ POZWALAJĄ NA REALIZACJĘ  
INDYWIDUALNYCH ZAMÓWIEŃ GOŚCI.



# *Pakiet 1*

PRZYJĘCIE WESELNE - GARDEN PARTY

JEDZENIE PODANE W FORMIE BUFETÓW  
ORAZ STACJI GOTOWANIA NA ŻYWO  
OBSŁUGIWANYCH PRZEZ KUCHARZY

MIEJSCA SIEDZĄCE  
DLA WSZYSTKICH GOŚCI PRZY OKRĄGŁYCH STOŁACH  
W ORANŻERII

CZAS TRWANIA 10 GODZIN





# *Pakiet 1* SCENARIUSZ KULINARNY PRZYJĘCIA

## KOKTAJL POWITALNY

Przed przyjazdem  
Młodej Pary na tarasie i w ogrodzie



Zimne przekąski  
roznoszone przez kelnerów

Carpaccio z kaczki,  
kompresowany melon z anyżem i martini

Plastry pieczonej cielęciny  
pod musem z tuńczyka i kaparów

Łosoś Gravlax z musem chrzanowym  
na toście razowym

Tatar z pieczarki Portobello,  
grzanka z majonezem lubczykowym

Tapenada z anchovies,  
przepiórczym jajkiem i oliwą truflową

## Stacja obsługiwana przez kucharza

Kaczka po pekińsku



Dodatkowo w trakcie koktajlu  
serwujemy koktajle alkoholowe  
oraz napoje bezalkoholowe



Powitanie Młodej Pary  
chlebem i solą  
( na życzenie )



## OBIAD

W formie bufetu obsługiwanego  
przez kucharzy i kelnerów  
Zimny bufet dostępny przez całe przyjęcie

## Desery w formie słodkiego stołu



## ZIMNY BUFET Przekąski i sałatki

Pate z wędzonej makreli  
z kwaśnymi jabłkami, dymką i jajkiem

Pieczony łosoś z bazylią,  
gęstym balsamico i oliwą

Tatar z pieczonych grzybów z domowym  
majonezem i pudrem borowikowym

Zielone szparagi z szynką parmeńską,  
dressing limonkowy z kruszonką orzechową  
(danie sezonowe)

Carpaccio z polędwicy wołowej,  
ekkie Pesto z rukwi wodnej i sera zagrodowego

# *Pakiet 1* SCENARIUSZ KULINARNY PRZYJĘCIA

## Pieczone mięsa i wędliny:

Boczek confit, pieczony schab pod solą morską,  
karkówka w ziołach, kindziuk  
Pasztet z gęsi pieczony z żurawiną

Sałatka z mango, sałaty fryzyjskiej,  
młodego szpinaku, kolendry,  
z dressingiem limonkowym

Sałata Caesar z grillowanym kurczakiem,  
pudrem z pieczonego bekonu i anchovies

Sałatka pomidorowa (pomidory: Kumato, zielone,  
malinowe, śliwkowe, żółte, cherry)  
z dressingiem waniliowo miodowym,  
szlachetnymi pestkami i jadalnymi kwiatami

Wybór pieczywa  
Pikle i marynaty  
Ziołowa oliwa z oliwek



## GORĄCY BUFET

Filet z Dorsza w zielonym curry  
z groszkiem cukrowym, porem i pędami fasoli

Polędwiczki wieprzowe z grzybami,  
jarmużem i sosem kremowym

Konfitowane udo kaczki w sosie  
z owoców leśnych

Młode ziemniaki z palonym masłem,  
miętą i koperkiem

Kasza jęczmienna, kruszonka z suszonymi  
pomidorami i mascarpone

Gnocchi z masłem i parmezanem

Warzywa grillowane (papryka, koper włoski,  
cukinia, bakłażan, czerwona cebula)

Brokuły w sosie śmietanowym z migdałami



## BUFET Z DESERAMI

Mini bezy z maliną i marakują

Polskie ciasta

Brownie z musem malinowym

Makaroniki migdałowe  
(malina, pistacja, czekolada)

Praliny czekoladowe  
(biała czekolada z serem roquefort,  
ciemna czekolada z chilli i szałwią)

Mus czekoladowy z malinami

Filety z owoców sezonowych i tropikalnych



# *Pakiet 1* SCENARIUSZ KULINARNY PRZYJĘCIA

## DRUGI CIEPŁY POSIŁEK

Stacje „gotowania na żywo”,  
które pozwalają śledzić pracę kucharzy,  
proces kreacji potraw

Płonący krąg parmezanu z Linguine i koniakiem

Pieczona szynka w sosie z czerwonego wina



## TORT

Nasze propozycje smaków:

Mus czekoladowy z wiśniami

Biała czekolada z malinami

Tradycyjny tort śmietanowy z owocami

Tort malinowy z profiterolami

Tiramisu

Cappuccino

Orzechowy

## TRZECI CIEPŁY POSIŁEK

Grill w ogrodzie

Luzowane bioderka z kurczaka  
w marynacie teriyaki

Schab karkowy w ziołach

Kiełbaski, boczek, kaszanka

Śledź grillowany w cytrusowej gremolacie

Warzywa w ziołach

Żurek aromatyzowany wędzonymi żeberkami  
i grzybami z jajkiem i białą kiełbasą

Ogórki, oliwki, suszone pomidory

Ziemniaki

Sałatka ziemniaczana z kruchym boczkiem

Cztery rodzaje pieczywa

Chrzan, musztarda, sos BBQ, ketchup

## Pakiet napojów bezalkoholowych nielimitowany

Soki owocowe  
Woda mineralna

Sody – produkty Pepsico

Kawa Mauro z ekspresu ciśnieniowego

Wybór herbat firmy Althaus

Cukier, słodzik, mleko, cytryna



## CENA PAKIETU

120 zł / 150 zł / 180 zł / 200 zł

W cenie pakietu 120 zł wliczone są:

cztery rodzaje pieczywa

120 zł / 150 zł / 180 zł / 200 zł

# *Pakiet 2*

PRZYJĘCIE WESELNE - GARDEN PARTY

JEDZENIE PODANE W FORMIE OBIADU SERWOWANEGO,  
BUFETÓW ORAZ STACJI GOTOWANIA NA ŻYWO  
OBSŁUGIWANYCH PRZEZ KUCHARZY

MIEJSCA SIEDZĄCE  
DLA WSZYSTKICH GOŚCI PRZY OKRĄGLYCH STOŁACH  
W ORANŻERII

CZAS TRWANIA DO 10 GODZIN



# Pakiet 2 SCENARIUSZ KULINARNY PRZYJĘCIA

## KOKTAJL POWITALNY

Przed przyjazdem  
Młodej Pary na tarasie i w ogrodzie



Zimne przekąski  
roznoszone przez kelnerów

Carpaccio z kaczki,  
kompresowany melon z anyżem i martini

Plastry pieczonej cielęciny  
pod musem z tuńczyka i kaparów

Łosoś Gravlax z musem chrzanowym  
na toście razowym

Tatar z pieczarki Portobello,  
grzanka z majonezem lubczykowym

Tapenada z anchovies,  
przepiórczym jajkiem i oliwą truflową



Dodatkowo w trakcie koktajlu  
serwujemy koktajle alkoholowe  
oraz napoje bezalkoholowe



Powitanie Młodej Pary  
chlebem i solą  
( na życzenie )



## UROCZYSTY OBIAD SERWOWANY

Przystawka  
Talerz przekąsek:

Pieczonego Rostbef z kremem chrzanowym  
i grzybami

Tatar z pomidorów

Łosoś spod soli morskiej

### Zupa

Lekki krem z kalafiora i parmezanu,  
pianka z ziarnami migdałowymi

### Danie główne

Pieczone udo i pierś perliczki,  
kapusta włoska ze smardzami i jałowcem,  
karmelizowana pietruszka,  
zapiekanka z ziemniaków, sos porto

### Alternatywne propozycje zup i dań głównych

Zupa krem z pora i bananów, puder z chorizo

Zupa krem z pieczonej marchewki  
z wędzoną pomarańczą i kardamonem

Bulion cielęcy z warzywami

Krem z grzybów leśnych

# *Pakiet 2* SCENARIUSZ KULINARNY PRZYJĘCIA

Filet z kurczaka kukurydzianego, szpinak duszony w maśle z gałką muszkatołową, marynowanymi cebulkami perlistymi, pure ze słodkiego ziemniaka, sos Soubise

Pieczony Pstrąg fiordowy, karmelizowana cykoria z jabłkiem, „ciastko” ryżowe, ciepły dressing z czerwonego wina

Polędwiczka wieprzowa „sous vide” z ziemniakami confit”, karmelizowaną śliwką, pesto i sosem z cydru

Wolno pieczony Rostbef, karmelizowane warzywa korzeniowe w miodzie sosnowym, sos Porto z zielonym pieprzem, czerwone ziemniaki „confit”



**BUFET Z DESERAMI**  
serwowany od razu po obiedzie  
do końca przyjęcia

Mini bezy z maliną i marakują

Polskie ciasta

Brownie z musem malinowym

Makaroniki migdałowe  
(malina, pistacja, czekolada)

Praliny czekoladowe  
(biała czekolada z serem roquefort,  
ciemna czekolada z chilli i szałwią)

Mus czekoladowy z malinami

Filety z owoców sezonowych i tropikalnych



**BUFET ZIMNY**  
serwowany godzinę po obiedzie  
do końca przyjęcia

**Przekąski i sałatki**

Pate z wędzonej makreli z kwaśnymi jabłkami, dymką i jajkiem

Pieczony łosoś z bazylią, gęstym balsamico i oliwą

Tatar z pieczonych grzybów z domowym majonezem i pudrem borowikowym

Zielone szparagi z szynką parmeńską, dressing limonkowy z kruszonką orzechową (danie sezonowe)

Carpaccio z polędwicy wołowej, lekkie Pesto z rukwi wodnej i sera zagrodowego

**Pieczone mięsa i wędliny:**  
Boczek confit, pieczony schab pod solą morską  
karkówka w ziołach, kindziuk  
Paszтет z gęsi pieczony z żurawiną

# *Pakiet 2* SCENARIUSZ KULINARNY PRZYJĘCIA

Sałatka z mango, sałaty fryzyjskiej, młodego szpinaku, kolendry, z dressingiem limonkowym

Sałata Caesar z grillowanym kurczakiem, pudrem z pieczonego bekonu i anchovies

Sałatka pomidorowa (pomidory: Kumato, zielone, malinowe, śliwkowe, żółte, cherry) z dressingiem waniliowo miodowym, szlachetnymi pestkami i jadalnymi kwiatami

Wybór pieczywa

Pikle i marynaty

Ziołowa oliwa z oliwek



## DRUGI CIEPŁY POSIŁEK

Do wyboru stacja gotowania na żywo działająca przez 2 godziny  
Prosimy o wybór jednej

Wolno pieczona szynka  
sosy pieczeniowy i chrzanowy

LUB

Przygotowywane na życzenie gościa pasty:  
Penne, Linguinne, Garganelli  
z dodatkami: kurczak sous vide, łosoś, czosnek, papryka chili, natka pietruszki, zioła, parmezan, oliwa, cebula, bazylija, grzyby smażone  
sosy: pomidorowy, kremowy, oliwa

LUB

Grill:

Luzowane bioderka z kurczaka w marynacie teriyaki

Schab karkowy w ziołach

Kiełbaski, boczek, kaszanka

Śledź grillowany w cytrusowej gremolacie

Warzywa w ziołach

Żurek aromatyzowany wędzonymi żeberkami i grzybami z jajkiem i białą kiełbasą

Ogórki, oliwki, suszone pomidory

Ziemniaki

Sałatka ziemniaczana z kruchym boczkiem

Cztery rodzaje pieczywa

Chrzan, musztarda, sos BBQ, ketchup



# Pakiet 2 SCENARIUSZ KULINARNY PRZYJĘCIA

## TRZECI CIEPŁY POSIŁEK

Bufet działający przez 2,5 godziny po północy

Filet z Dorsza w zielonym curry  
z groszkiem cukrowym, porem i pędami fasoli

Polędwiczki wieprzowe z grzybami,  
jarmużem i sosem kremowym

Młode ziemniaki z palonym masłem,  
miętą i koperkiem

Kasza jęczmienna kruszonka z suszonymi  
pomidorami i mascarpone

Gnocchi z masłem i parmezanem

Warzywa grillowane (papryka, koper włoski,  
cukinia, bakłażan, czerwona cebula)



## TORT

Nasze propozycje smaków:

Mus czekoladowy z wiśniami

Biała czekolada z malinami

Tradycyjny tort śmietanowy z owocami

Tort malinowy z profiterolami

Tiramisu  
Cappuccino

Orzechowy



## Pakiet napojów bezalkoholowych nielimitowany

Soki owocowe  
Woda mineralna  
Sody – produkty Pepsico  
Kawa Mauro z ekspresu ciśnieniowego  
Wybór herbat firmy Althaus  
Cukier, słodzik, mleko, cytryna



## CENA PAKIETU

2000 zł / 200 zł / 200 zł / 200 zł

2000 zł / 200 zł / 200 zł / 200 zł

2000 zł / 200 zł / 200 zł / 200 zł

2000 zł / 200 zł / 200 zł / 200 zł





# Pakiet 3

PRZYJĘCIE WESELNE - GARDEN PARTY

JEDZENIE PODANE W FORMIE OBIADU SERWOWANEGO,  
BUFETÓW ORAZ STACJI GOTOWANIA NA ŻYWO  
OBSŁUGIWANYCH PRZEZ KUCHARZY

MIEJSCA SIEDZĄCE  
DLA WSZYSTKICH GOŚCI PRZY OKRĄGLYCH STOŁACH  
W ORANŻERII

CZAS TRWANIA DO 10 GODZIN



# Pakiet 3 SCENARIUSZ KULINARNY PRZYJĘCIA

## KOKTAJL POWITALNY w godzinach 18.00 - 19.00

Przed przyjazdem  
Młodej Pary na tarasie i w ogrodzie



Zimne przekąski  
roznoszone przez kelnerów

Carpaccio z kaczki,  
kompresowany melon z anyżem i martini

Plastry pieczonej cielęciny  
pod musem z tuńczyka i kaparów

Łosoś Gravlax z musem chrzanowym  
na toście razowym

Tatar z krewetek, limonka,  
domowe Aglio olio, słony biszkopt

Grzanka z pomidorami i bazylią  
Bruschetta z szynką San Daniele,  
karczochem i rozmarynem

Gorące przekąski  
roznoszone przez kelnerów

Krewetka, baby kalmar na szpadce

Wołowina w chilli aromatyzowana  
trawą cytrynową

Kurczak w orzechach

Pierozki z warzywami i kolendrą

Stacja obsługiwana przez kucharza

Tatar z sandacza z dymką, trybulą, sezamem



Powitanie Młodej Pary  
chlebem i solą  
( na życzenie )



## UROCZYSTY OBIAD SERWOWANY DO STOŁU

Zupa  
do wyboru przez Gości na miejscu w restauracji

Bulion „rumiany” z warzywami,  
Spätzle z lubczykiem

LUB

Krem z cukinii z wędzonym kozim serem

Danie Główne  
do wyboru przez Gości na miejscu w restauracji

Stek z polędwicy wołowej z puree z pieczonej  
pietruszki, karmelizowaną dymką, selerem,  
grzybami Shimeji i esencją jałowcową

LUB

Dziki okoń morski pieczony w cieście francuskim  
z kalafiorem romanesco, duszonym porem,  
brukselką, nasturcją i lubczykowym  
sosem beurre blanc

# *Pakiet 3* SCENARIUSZ KULINARNY PRZYJĘCIA

## Alternatywne propozycje zup i dań głównych

Bisque z krewetek z esencją waniliową

Zupa cytrynowa z kurczakiem

Chowder z solonego dorsza z kukurydzą, szafranem i ziemniakami

Krem z grzybów leśnych

Pieczona Troć fiordowa, grejpfrutowy sos Beurre Blanc z kawiozem z troci, sałatka z mrożonego kopru włoskiego, puree ze słonecznika

Skoki Królika w kremowym sosie z musztardą Pommery, pieczone czerwone buraki z rozmarynem, kluski „francuskie” z ziołami

Jagnięcina z pieczonym bakłażanem, pomidory „confit”  
rozmarynowe gratin, wytrawny sos toffi

Sezonowany stek „Hareford”, Foie Gras marynowane w kawie z sosem Madera, tarta ziemniaczana z wędzoną śliwką

## BUFET Z DESERAMI

serwowany od razu po obiedzie  
do końca przyjęcia

Mini bezy z maliną i marakują

Catalana, tiramisu, cannoli

Tort bezowy

Makaroniki migdałowe  
(malina, pistacja, czekolada)

Praliny czekoladowe  
(biała czekolada z serem roquefort,  
ciemna czekolada z chilli i szałwią)

Filety z owoców sezonowych i tropikalnych



## BUFET

serwowany godzinę po obiedzie  
do końca przyjęcia

### Zimne przekąski i sałaty

Łosoś Gravlax z Creme Fraiche i piernikiem

Krewetki z bazylią, gęstym Balsamico i oliwą

Tatar z pieczonych grzybów z domowym majonezem i pudrem borowikowym

Zielone szparagi z szynką parmeńską,  
dressing limonkowy z kruszonką orzechową  
(danie sezonowe)

Vitello tonato

Tatar z polędwicy wołowej, wędzony  
w dębinie, borowiki i jarzębina

Wybór polskich serów zagrodowego

Pasztet z gęsi pieczony z żurawiną

# Pakiet 3 SCENARIUSZ KULINARNY PRZYJĘCIA

Sałata z grillowanej papryki,  
szpinaku i karmelizowanego czosnku

Sałata Caesar z krewetkami, pieczonym  
bekonem i anchovies

Sałata pomidorowa (pomidory: Kumato,  
zielone, malinowe, śliwkowe, żółte, cherry)  
z dressingiem waniliowo miodowym,  
szlachetnymi pestkami i jadalnymi kwiatami

Wybór pieczywa, masło

Pikle i marynaty

Ziołowa oliwa z oliwek



## DRUGI CIEPŁY POSIŁEK

Do wyboru stacja gotowania na żywo  
obsługiwana przez kucharza  
działająca przez 2 godziny  
Prosimy o wybór jednej

Okoń morski w cieście francuskim  
sosy: muślinowy z estragonem,  
Creme Fraiche ze szczypiorkiem

LUB

Wolno pieczony Rostbef marynowany w pieprzu  
sosy: z czerwonego wina „Borderless”

LUB

Grill:

Pierś kurczaka marynowana w musztardzie i ziołach

Żeberka marynowane w coca-coli, karmelu i imbirze

Szaszłyki z polędwiczki wieprzowej  
z bekonem i śliwkami

Łosoś z kwaszoną i wędzoną cytryną

Warzywa w ziołach

Kiełbaski, kaszanka, boczek

Żurek aromatyzowany wędzonymi żeberkami  
i grzybami z jajkiem i białą kiełbasą

Ogórki, oliwki, suszone pomidory

Sałatka ziemniaczana z kruchym boczkiem

Cztery rodzaje pieczywa

Chrzan, musztarda, sos BBQ, ketchup



# Pakiet 3 SCENARIUSZ KULINARNY PRZYJĘCIA

## TRZECI CIEPŁY POSIŁEK

Bufet działający  
przez 2,5 godziny po północy

Sandacz z kapustą Pak Choy i grzybami Shimeji

Pieczone udo z kaczki, sos Marsala z figami

Polędwiczki wieprzowe, sos z gorgonzolą,  
białą czekoladą i szalwią

Młode ziemniaki z palonym masłem,  
miętą i koperkiem

Kasza jęczmienna kruszona z suszonymi  
pomidorami i mascarpone

Gnocchi z masłem i parmezanem

Warzywa grillowane (papryka, koper włoski,  
cukinia, bakłażan, czerwona cebula)



## TORT

Nasze propozycje smaków:

Mus czekoladowy z wiśniami

Biała czekolada z malinami

Tradycyjny tort śmietanowy z owocami

Tort malinowy z profiterolami

Tiramisu

Cappuccino

Orzechowy



## Pakiet napojów bezalkoholowych nielimitowany

Soki owocowe

Woda mineralna

Sody – produkty Pepsico

Kawa Mauro z ekspresu ciśnieniowego

Wybór herbat firmy Althaus



## CENA PAKIETU

kolacja / maj / lipiec / październik  
1200 zł brutto / 1000 zł netto

kolacja / sierpień / wrzesień  
1200 zł brutto / 1000 zł netto

