



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
ciepłe
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 OKRĄGLYCH 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

Salatka z mango, sałaty fryzyskiej,
młodego szpinaku, kolendry,
z dressingiem limonkowym

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

Salatka 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

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

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

Salatka 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

kwiecień / maj / lipiec / październik
Cena pakietu 395.00 zł od osoby

czerwiec / sierpień / wrzesień
Cena pakietu 415.00 zł od osoby

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 OKRĄGŁYCH 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:

Pieczony 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

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

Mus czekoladowy z malinami
Filety z owoców sezonowych i tropikalnych

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
Pasztet z gęsi pieczony z żurawiną

Pakiet 2 SCENARIUSZ KULINARNY PRZYJĘCIA

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

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

Salatka 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

Salatka 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

kwiecień / maj / lipiec / październik

Cena pakietu 415.00 zł od osoby

czerwiec / sierpień / wrzesień

Cena pakietu 435.00 zł od osoby



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

Pierogi 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 kalaflorem 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

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

Salata z grillowanej papryki,
szpinaku i karmelizowanego czosnku

Salata Caesar z krewetkami, pieczonym
bekonem i anchovies

Salata 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

Salatka 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 szatwią

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

kwiecień / maj / lipiec / październik

Cena pakietu 435.00 zł od osoby

czerwiec / sierpień / wrzesień

Cena pakietu 465.00 zł od osoby



Powyższe ceny obejmują

Serwis kelnerski

Degustację dań obiadowych dla 2 osób

Czas trwania przyjęcia do 10 godzin



Usługi dodatkowe

Przedłużenie czasu
pracy restauracji (bez open baru)
koszt 2000.00 zł za każdą dodatkową godzinę,
ale maksymalnie do godz.5.00

Użyczenie przestrzeni restauracji
na organizację ceremonii zaślubin
jest związane z dodatkowym kosztem
w kwocie 2500.00 zł
Plus koszt ewentualnej florystki
i dodatkowej scenografii w tym rejonie.

Rozlanie alkoholu dostarczonego
do restauracji cena 35.00 zł od osoby

Open bar w asortymencie Piwo, Wino, Wódka
serwowane przez 10 godzin bez limitu,
cena 115.00-125.00 zł od osoby

Open bar w asortymencie Piwo, Wino,
Wódka, Whisky, Whiskey, Gin, Aperol,
Martini itp. serwowane przez 10 godzin
bez limitu, cena 155.00-245.00 zł od osoby



Wynajęcie całej restauracji, oranżerii
i ogrodu na wyłączność
wymaga minimalnego gwarantowanego budżetu
w kwocie 38000.00 zł
(w miesiącach czerwiec, sierpień, wrzesień)
w kwocie 34 000.00 zł (kwiecień, maj,
lipiec, październik)

Na przyjęcia organizowane w piątki
udzielamy 10 % rabatu,
a w niedzielę 15 % rabatu
z wyjątkiem kiedy te dni
są dniami świątecznymi
Oferta specjalna na dni w trakcie
długich weekendów – proszę o kontakt
z Managerem





Napisz do nas

UL. FOKSAL 3/5
00-366 WARSZAWA

INFO@VILLAFOKSAL.PL

(+48) 502 042 588

