



VILLA FOKSAL

Restaurant & Catering

WESELE
W OGRODZIE

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 lub trzech dań, serwowanych przez kelnerów.



BUFETY

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



LIVE COOKING

Stacje live cooking, które pozwalają na śledzenie pracy kucharzy oraz 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
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

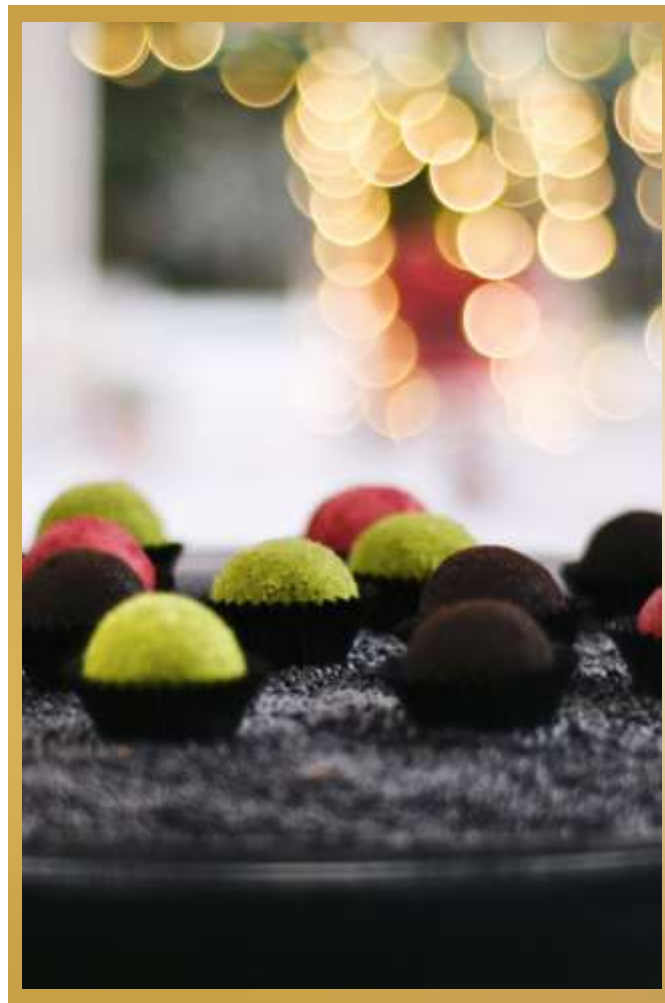
VILLA FOKSAL TO UNIKALNE MIEJSCE,
GDZIE W MAGICZNYM OGRODZIE
MOŻESZ ZORGANIZOWAĆ PRZEPIĘKNĄ
UROCZYSTOŚĆ ZAŚLUBIN.

JAKO JEDNO Z NIELICZNYCH MIEJSC
NA MAPIE WARSZAWY, POSIADAMY
REKOMENDACJĘ URZĘDU STANU CYWILNEGO NA
ORGANIZACJĘ CEREMONII ZAŚLUBIN.



Menu Szefa Kuchni Marcina Woźniczaka

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

Lardo,
rozmaryn, esencja truflowa

Wafle,
krab, grejpfrut, awokado

Kozi ser,
migdały, pieprz, biała czekolada, chabry

Tatar, bresaola,
dymka, creme fraiche

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**

Bryndza,
kminek, cytryna, liofilizowany burak

Wędzona ryba
(halibut, pstrąg, tresa, seriola),
ziemniak, kremowy chrzan, kawior

Witlinek, ocet,
tymianek cytrynowy, pikantny ogórek,
mięta

Carpaccio, polędwica wołowa,
cytrynowa oliwa z oliwek,
ser Manchego



Pakiet 1

SCENARIUSZ KULINARNY PRZYJĘCIA

GORĄCY BUFET serwowany przez trzy godziny

Terrina, gęsia wątróbka,
marakuja, endywia, dressing orzechowy

Konfitowany, boczek, tymianek, anyż,
marynowana, słodka śliwka

Pieczony boczniak,
rukola, tajska bazylia, kolendra,
dressing sezamowy

Salata Caesar,
szynka parmeńska, parmezan

Pieczony pomidor,
gruszka, burata, bazylia,
dressing z fermentowanej truskawki

Wybór pieczywa
Pikle i marynaty
Ziołowa oliwa z oliwek



Sandacz,
sos Veloute z zielonych oliwek,
trybula, koper włoski

Kaczka, pieczone udo,
burak, pomarańcza, demi glace

Policzek wołowy,
sos z czerwonego wina

Ziemniak,
palone masło, mięta, koperek

Gnocchi,
masło, parmezan

Marchewka, miód, zioła

Salatka Waldorf



BUFET Z DESERAMI

Wybór mini bez

Cannoli, krem cytrynowy

Brownie

Torcik jogurtowy

Praliny czekoladowe

Sezonowe, tropikalne owoce





Pakiet 1

SCENARIUSZ KULINARNY PRZYJĘCIA



DRUGI CIEPŁY POSIŁEK

stacja „gotowania na żywo”

która pozwala śledzić pracę kucharzy
i proces kreacji potraw

Obsługiwana przez 2 godziny

Płonący krąg parmezanu,
linguine, koniak

Pieczona szynka w całości,
sos z czerwonego wina

TORT

nasze propozycje smaków

Mus czekoladowy, wiśnia

Biała czekolada, malina

Śmietanowy, owoce

Tiramisu

Cappuccino

Orzechowy



TRZECI CIEPŁY POSIŁEK

**Grill w ogrodzie,
serwowany przez 3 godziny**

Bioderka, kurczak,
marynata teriyaki

Schab karkowy, zioła

Kiełbaski, boczek, kaszanka

Pstrąg, masło, koperek

Warzywa, zioła

Żurek,
wędzone żeberka,
grzyby, jajko, biała kiełbasa
ziemniaki

Salatka, ziemniak, kruchy boczek

Pieczyno

Chrzan, musztarda, sos BBQ, ketchup

Ogórki, oliwki, suszone pomidory

**Pakiet napojów bezalkoholowych
nielimitowany**

Soki owocowe

Woda mineralna

Sody - produkty Pepsico

Kawa Mauro z ekspresu ciśnieniowego

Wybór herbat firmy Althaus

Cukier, słodzik, mleko, cytryna



Pakiet 2

SPRZYJĘCIE 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

KOKTAJL POWITALNY

Przed przyjazdem
Młodej Pary na tarasie i w ogrodzie

●
Zimne przekąski
roznoszone przez kelnerów

Tapenada,
anchovies, przepiórcze jajko,
truflowa oliwa z oliwek

Kozi ser,
migdał, pieprz, biała czekolada, chaber

Carpaccio, kaczka,
kompresowany melon, anyż, martini

Pikantny tuńczyk,
kompresowany arbuz, norii

STACJA
OBSŁUGIWANA PRZEZ KUCHARZA

Kaczka po pekińsku

SCENARIUSZ KULINARNY PRZYJĘCIA

Dodatkowo w trakcie koktajlu
serwujemy koktajle alkoholowe oraz
napoje bezalkoholowe

●
Powitanie Młodej Pary
chlebem i solą
(na życzenie)

●
UROCZYSTY OBIAD
SERWOWANY

Przystawka
Talerz przekąsek:

Terrina, kozi ser,
pieczony burak, galaretka porzeczkowa

Rielette, gęś,
pomarańcza, tymianek

Węgorz,
zielone jabłko, pure chrzanowe,
koperek

Zupa

Krem, zielony groszek,
mascarpone, mięta, pancetta

Danie główne

Kaczka, udo confit,
burak, kumkwat, balsamico,
chutney z pomarańczy
zapiékanka „Boulangere”
sos Muscovado

Dla wegetarian

Sezonowe risotto
(szparagi, kurki, borowiki)

Alternatywne propozycje zup i dań głównych

Krem, por, banan, puder, chorizo
Krem, pieczona marchewka,
wędzona pomarańcza, kardamon
Bulion, cielęcina, warzywa
Krem, grzyby leśne



Pakiet 2

SCENARIUSZ KULINARNY PRZYJĘCIA

Polędwiczka wieprzowa „sous vide”
ziemniak „confit”, karmelizowana śliwka,
pesto, sos z cydru

Policzek wołowy
chrzan, puree z pasternaku,
sos Bordelaise

Filet, kurczak kukurydziany,
szpinak, masło, gałka muskatołowa,
marynowane cebulki perliste,
puree, słodki ziemniak,
sos Soubise

Pieczony, pstrąg fiordowy,
karmelizowana cykorja, jabłko,
puree, ziemniak,
ciepły dressing, czerwone wino

Dorsz Atlantycki
pieczony pomidor Kumato, szparag,
esencja pietruszkowa, ziemniak, masło

BUFET Z DESERAMI serwowany po obiedzie do końca przyjęcia

Wybór mini bez

Brownie, liofilizowana malina

Tiramisu

Sernik, biała czekolada

Torcik jogurtowy

Praliny

Filety
owoce, sezonowe, tropikalne

BUFET ZIMNY serwowany godzinę po obiedzie do końca przyjęcia

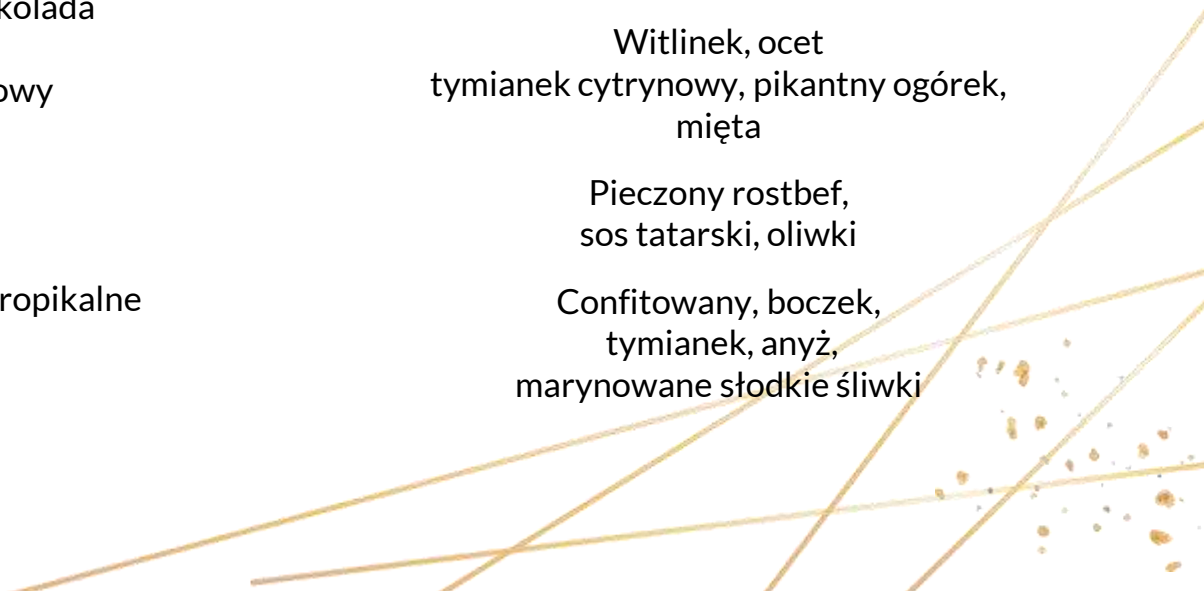
Bryndza,
kminek, cytryna, liofilizowany burak

Wędzona ryba
(halibut, pstrąg, trewał, seriola)
ziemniak, kremowy chrzan,
kawior

Witlinek, ocet
tymianek cytrynowy, pikantny ogórek,
mięta

Pieczony rostbef,
sos tatarski, oliwki

Confitowany, boczek,
tymianek, anyż,
marynowane słodkie śliwki





Pakiet 2

SCENARIUSZ KULINARNY PRZYJĘCIA



Szparag,
majonez, awokado, orzechy
(danie sezonowe)

Pieczony boczniak
rukola, tajska bazylia, kolendra,
dressing sezamowy

Salata Caesar,
szynka parmeńska, parmezanem

Pieczony pomidor,
gruszka, burata, bazylia,
Dressing, fermentowana truskawka

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
w całości,
sosy pieczeniowy i chrzanowy

LUB

Pasty
przygotowywane na życzenie Gościa
Penne, Linguinne, Garganelli
sosy: aglio oglio, pomidorowy
z kaparami i anchovies, kremowy
z parmezanem i truflami

LUB

Grill:
Luzowane bioderka, kurczak,
marynata teriyaki

Polędwiczka wieprzowa, jabłko

Kiełbaski, boczek, kaszanka

Pstrąg,
skórka limonki, trawa cytrynowa

Warzywa, zioła

Zupa - Flaczki wołowe,
grzyby, podwójny wywar wołowy

Ogórki, oliwki, suszone pomidory

Ziemniaki w folii

Salatka, ziemniak, kruchy boczek

Cztery rodzaje pieczywa

Chrzan, musztarda, sos BBQ, ketchup

Pakiet 2

SCENARIUSZ KULINARNY PRZYJĘCIA

TRZECI CIEPŁY POSIŁEK Bufet działający przez 2,5 godziny po północy

Dorsz,
sos vierge, koper włoski

Kaczka, pieczone udo,
burak, pomarańcza, demi glace

Policzek wołowy,
kapusta pak choi, sos tymiankowy

Młody ziemniak,
palone masło, mięta, koperek

Gnocchi,
masło, parmezan

Marchewka, miód, zioła

Salatka Waldorf

TORT Nasze propozycje smaków:

Mus czekoladowy, wiśnia

Biała czekolada, malina

Tradycyjny, śmietanowy, owoce

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

Pakiet 3

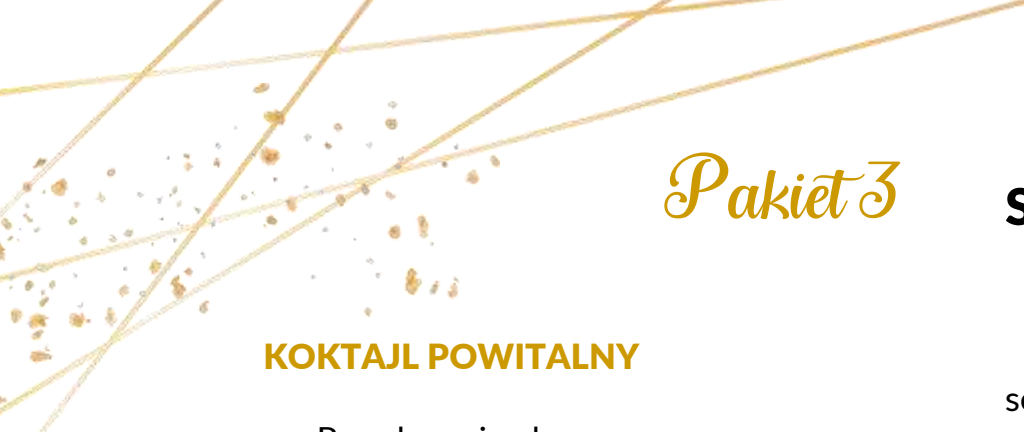
PRZYJĘCIE WESELNE - GARDEN PARTY

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

KOKTAJL POWITALNY

Przed przyjazdem
Młodej Pary na tarasie i w ogrodzie



**Zimne przekąski
roznoszone przez kelnerów**

Lardo
rozmaryn, esencja truflowa

Wafle, krab, grejpfrut, awokado

Kozi ser, migdały,
pieprz, biała czekolada, kwiat chabru

Pikantny tuńczyk,
kompresowany arbuz, nori

Tatar, bresaola,
dymka, creme fraiche

STACJA OBSŁUGIWANA PRZEZ KUCHARZA

Podwędzany, tatar wołowy,
marynaty, pieczywo rustykalne

SCENARIUSZ KULINARNY PRZYJĘCIA

Dodatkowo w trakcie koktajlu
serwujemy koktajle alkoholowe oraz
napoje bezalkoholowe

**Powitanie Młodej Pary
chlebem i solą
(na życzenie)**



UROCZYSTY OBIAD SERWOWANY

**Przystawka
Talerz przekąsek:**

Terrina, kozi ser,
pieczony burak, oregano, figi, miód,
galaretka porzeczkowa

Troć, kopciłka,
pieczony pasternak, ricotta, chrzan

Pate, kaczka,
pistacja, esencja, mandarynka,
tymianek, miodowa cebulka



UROCZYSTY OBIAD SERWOWANY DO STOŁU

**Zupa
do wyboru przez Gości**

Bulion, warzywa, omlet ziołowy

LUB

Krem, pieczona pietruszka,
esencja grzybowa

**Danie Główne
do wyboru przez Gości**

Kulbin,
pieczony por, veloute z zielonych oliwek,
ziemniaczany ptyś, baby mesclun

LUB

Polędwica wołowa,
zioła, szalotka, kapusta pak-choi
sos Porto

Dla wegetarian

Sezonowe risotto
(szparagi, kurki, borowiki, rydze)



Pakiet 3

SCENARIUSZ KULINARNY PRZYJĘCIA

Alternatywne propozycje zup i dań głównych

Krem, warzywa sezonowe,
oliwa truflowa

Krem, dynia, migdały (sezonowa)

Consomme, grzyby, ravioli, ricotta

Okoń morski sous vide
kapusta, majonez szafranowy,
wędzony ziemniak, emulsja z selera

Magret z kaczki
puree z marchewki, bryndza,
czerwony pieprz, gruszka,
sos demi glace z foie gras

Antrykot wołowy,
ziemniaczane puree,
szpinak z gałką muszkatołową
sos demi glace

Gicz jagnięca,
gratin ziemniaczane, rozmaryn, bakłażan,
pieczony pomidor, sos toffi

BUFET Z DESERAMI serwowany po obiedzie do końca przyjęcia

Wybór mini bez

Brownie

Tiramisu

Cannolli, krem cytrynowy

Sernik z białą czekoladą

Torcik Opera

Praliny

Makaroniki

Owoce, sezonowe, tropikalne

BUFET serwowany po obiedzie do końca przyjęcia

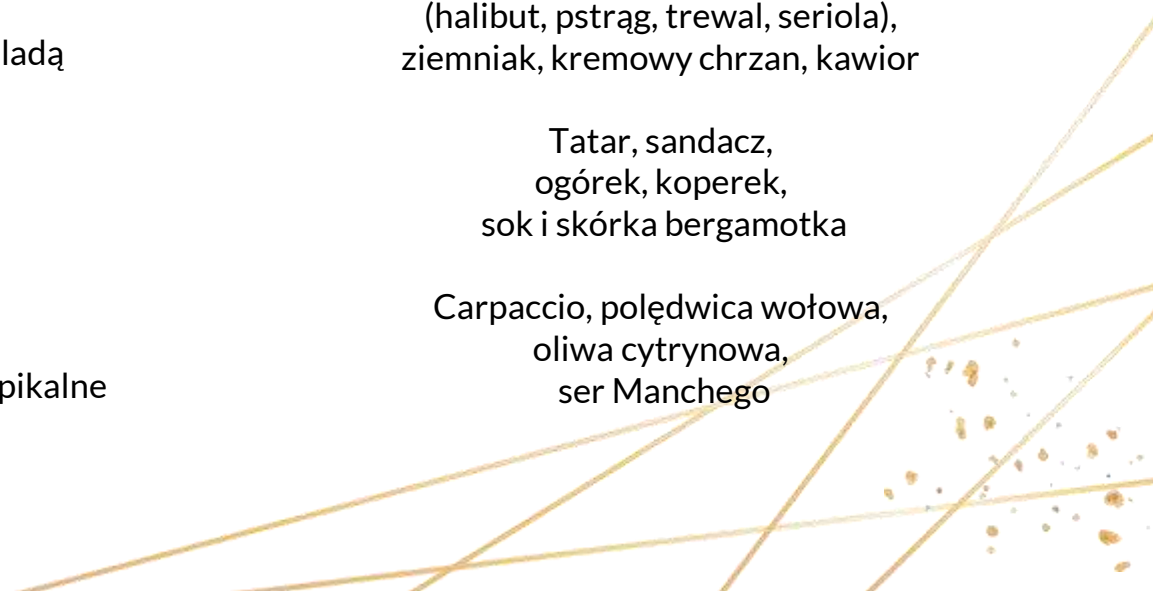
Zimne przekąski i sałaty

Bryndza
kminek, cytryna,
liofilizowany burak

Wędzona ryba
(halibut, pstrąg, trewał, seriola),
ziemniak, kremowy chrzan, kawior

Tatar, sandacz,
ogórek, koperek,
sok i skórka bergamotka

Carpaccio, polędwica wołowa,
oliwa cytrynowa,
ser Manchego





Pakiet 3

SCENARIUSZ KULINARNY PRZYJĘCIA

Grill



Pieczony, rostbief,
sos tatarski z oliwkami

Vitello tonnato

Konfitowany, boczek
tymianek, anyż,
marynowana słodka śliwka

Szparagi,
majonez, awokado, orzechy
pieczone boczniaki, rukola, tajska
bazylia, kolendra, dresing sezamowy
(danie sezonowe)

Caesar,
krewetki, parmezan

Pieczony, pomidor,
gruszka, burrata, bazylia,
dresing, fermentowana truskawka

DRUGI CIEPŁY POSIŁEK

Do wyboru stacja gotowania na żywo
obsługiwana przez kucharza
działająca przez 2 godziny

Prosimy o wybór jednej:

Okoń morski
ciasto francuskie
sos muślinowy, estragon

LUB

Wolno pieczony, Rostbief
marynowany, pieprz
sos z czerwonego wina, szalotka

LUB

Pierś kurczaka
Marynowana, musztarda, zioła

Luzowane bioderka, kurczak,
marynata teriyaki

Polędwiczka wieprzowa, jabłko

Żeberka, coca cola

Kiełbaski, boczek, kaszanka

Łosoś
skórka limonki, trawa cytrynowa

Warzywa, zioła

Flaczki wołowe
grzyby, podwójny wywar wołowy

Ogórki, oliwki, suszone pomidory

Salatka, ziemniak, kruchy boczek

Cztery rodzaje pieczywa

Chrzan, musztarda, sos BBQ, ketchup

Pakiet 3

SCENARIUSZ KULINARNY PRZYJĘCIA

TRZECI CIEPŁY POSIŁEK **Bufet działający** **przez 2,5 godziny po północy**

Pieczony łosoś,
Salsa, zielony pomidor, jalapenho,
kolendra, pomelo

Kaczka, pieczone udo,
burak, pomarańcza, sos demi glace

Wołowina po burgundzku

Ziemniak,
palone masło, mięta, koperek

Gnocchi, masło, parmezan

Warzywa grillowane

Salatka Waldorf

TORT **Nasze propozycje smaków:**

Mus czekoladowy, wiśnia

Biała czekolada, malina

Śmietana, owoce

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

Powyższe ceny obejmują

Serwis kelnerski

Degustacja dań obiadowych dla 2 osób

Czas trwania przyjęcia do 10 godzin

Usługi dodatkowe

Przedłużenie czasu
pracy restauracji (bez open baru)

Cena 2 000.00 zł
za każdą dodatkową godzinę,
ale maksymalnie do godz. 5.00

Użyczenie przestrzeni restauracji
na organizację ceremonii zaślubin

Cena 2 500.00 zł
plus koszt florystki
i scenografii w tym rejonie

Rozlanie alkoholu organizatora
dostarczonego do restauracji

Cena 45.00 zł od osoby

Serwis barmański
Barmani, wynajęcie barów, szkło,
syropy do drinków, owoce, zioła,
lód w kostkach i kruszony

Cena 30.00 zł od osoby

Open bar w asortymencie
Piwo, Wino, Prosecco, Wódka
serwowane przez 10 godzin bez limitu

Cena 135.00 zł - 155.00 zł od osoby

Open bar w asortymencie
Piwo, Wino, Prosecco,
Wódka, Whisky, Rum, Tequila
Gin, Aperol, Martini itp.
serwowane przez 10 godzin bez limitu

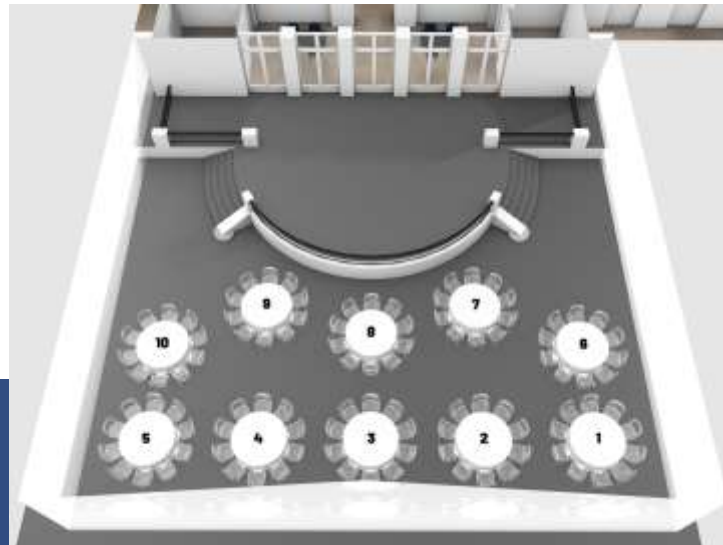
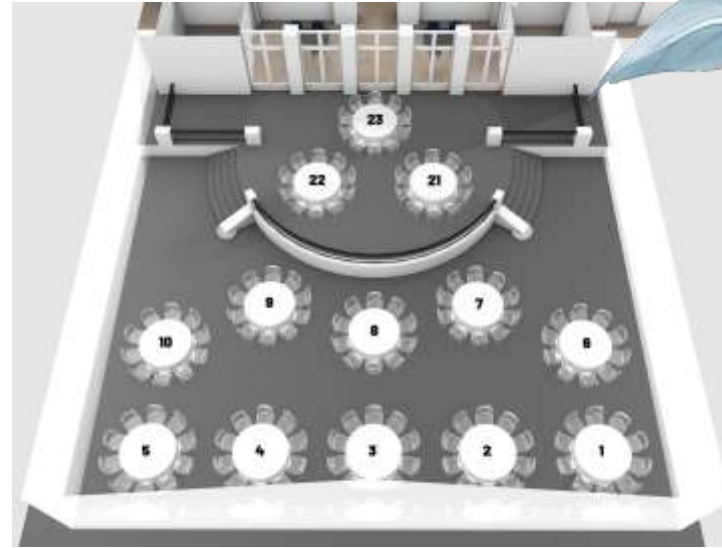
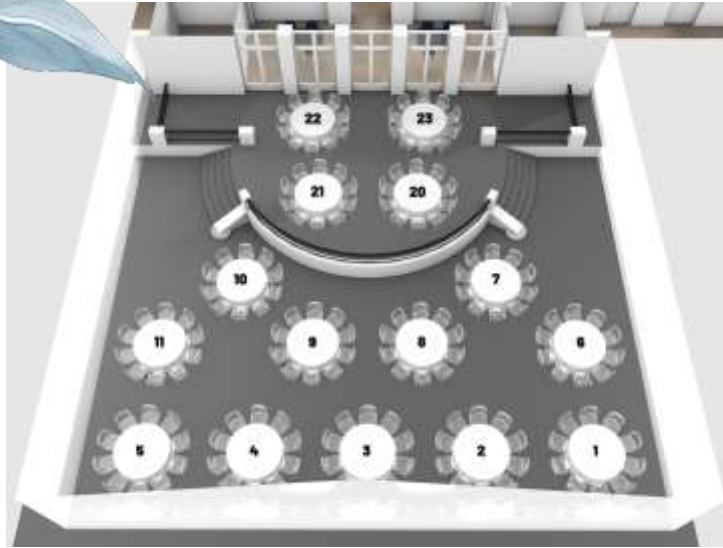
Cena 165.00 zł - 245.00 zł od osoby

Na przyjęcia organizowane
w piątki i niedziele
udzielamy 10% rabatu na pakiet
„jedzenie i napoje bezalkoholowe”,
(z wyjątkiem kiedy te dni
są dniami świątecznymi)

Oferta specjalna
na dni w trakcie długich weekendów,
proszę o kontakt z Managerem

- Ze względu na sytuację rynkową, dopuszczamy możliwość zmiany cen w oparciu o tabelę miesięcznych wskaźników cen towarów i usług konsumpcyjnych, publikowaną przez GUS, za każdy pełny miesiąc kalendarzowy w okresie pomiędzy przedstawieniem oferty a dniem realizacji usługi.

Przykładowe ustawienie stołów





**Robert
Graliński**
GENERAL DIRECTOR



(+48) 502 042 588



INFO@VILLAFOKSAL.PL

UL. FOKSAL 3/5
00-366 WARSZAWA

www.villafoksal.pl
facebook.com/VillaFoksal