

Wesele Villa Foksal

Dyskretny urok elegancji



SEZON ŚLUBNY 2025



O nas

Villa Foksal to synonim luksusu i elegancji, doskonale wpisujący się w wymagania Waszego wymarzonego wesela.

Przestronne, stylowe, ponadczasowo zaaranżowane wnętrza i urzekający ogród stanowią idealną scenę dla ceremonii ślubnej na łonie natury*.

Elegancja i magia tego miejsca sprawiają, że wybierają nas Pary Młode, które szukają niedoścignionej ekskluzywności i klasy.

**Nasza oranżeria, jest rekomendowanym miejscem ceremonii ślubnej przez Urząd Stanu Cywilnego w Warszawie.*



VILLA FOKSAT



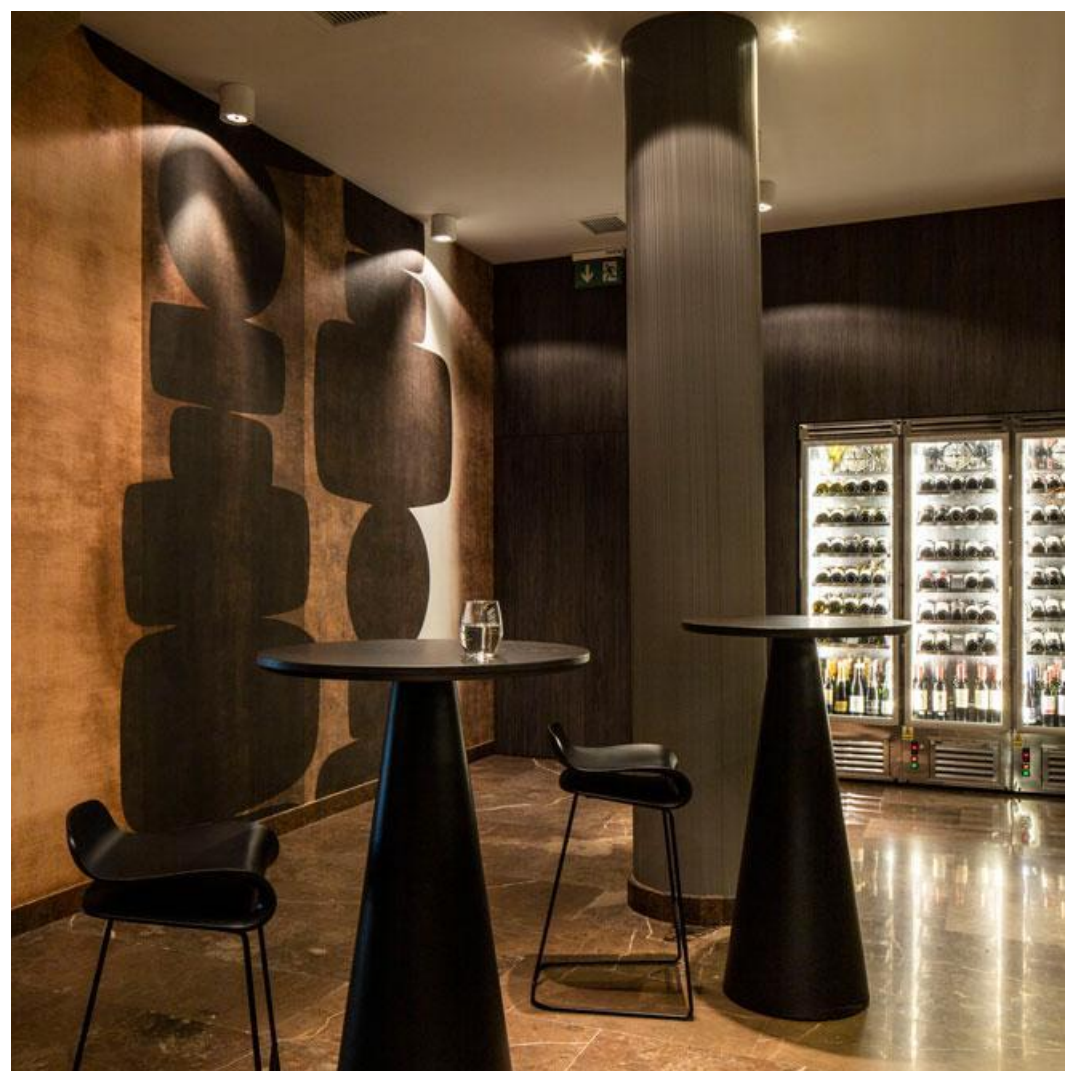


Oranżeria

W sercu miasta, w jednym z najmodniejszych Warszawskich adresów, marzenia o ślubie plenerowym stają się rzeczywistością.

Wesele w otoczeniu natury to unikatowy potencjał naszej Oranżerii. Ta elegancka przestrzeń oczarowuje widokiem na przestronny, magicznie rozświetlony ogród.

Oranżeria oferuje nieograniczone możliwości stylizacyjne. Jej architektura daje pełną swobodę kreowania nie tylko wyglądu, ale i atmosfery Waszego wyjątkowego dnia.



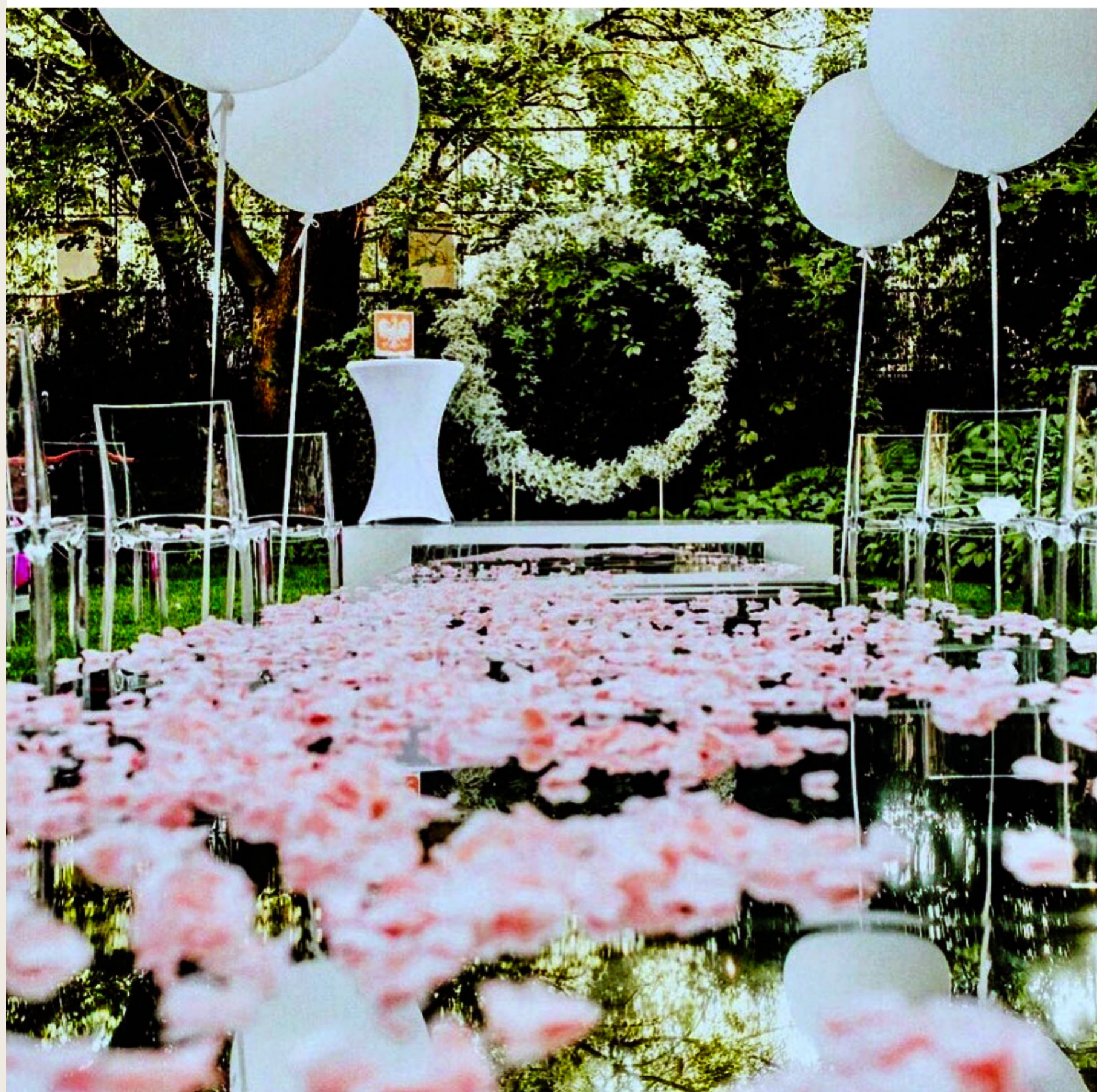
Wnętrza

Wnętrza Villi Foksal są doskonałym miejscem na organizację przyjęcia weselnego, będąc alternatywą lub uzupełnieniem naszej Oranżerii.

Zdobione w beżach, brązach z nutą granatu oraz złota, zachwycają, dając swobodę w aranżacji oraz adaptacji, by Goście weselni mieli więcej przestrzeni do zabawy.



CEREMONIA ZAŚLUBIN





Ceremonia zaślubin

Jeśli marzysz o ceremonii zaślubin w magicznym ogrodzie, Villa Foksal to doskonałe miejsce. Jesteśmy jednym z niewielu miejsc w Warszawie posiadającym rekomendację Urzędu Stanu Cywilnego na organizację ceremonii zaślubin.



LICZĄ SIĘ DETALE



Menu Chef'a Marcina Wojtczaka

Menu przygotowane przez Szefa Kuchni, Marcina Wojtczaka, to prawdziwa uczta dla podniebienia. Indywidualne podejście do potrzeb naszych Gości sprawia, że każda kreacja kulinarna stanowi sztukę, i zachwyca swoim kunsztem oraz kompozycją.



Scenariusz uroczystości

Nasz plan uroczystości jest zawsze indywidualnie dostosowany do potrzeb i oczekiwań Młodej Pary oraz ich Gości. Jednocześnie przedstawiamy naszą sprawdzoną propozycję, która może służyć jako inspiracja w organizacji Waszego wyjątkowego dnia.



I. Koktajl

Przed pojawieniem się Młodej Pary w Oranżerii / ogrodzie, kelnerzy podają przekąski, w stylu finger food oraz koktajle.



II. Uroczysty obiad

Podczas którego serwujemy Gościom trzy daniową ucztę kulinarną.



III. Bankiet

Goście będą mieli dostęp do bufetów pełnych wykwintnych zimnych i gorących dań oraz deserów.



IV. Stacja live cooking

Umożliwia Gościom obserwowanie pracy kucharzy oraz składanie indywidualnych zamówień.



V. Tort

Nasi cukiernicy są gotowi spełnić nawet najbardziej wyrafinowane pragnienia.

Koktajl

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

Z i m n e p r z e k ą s k i – s e r w o w a n e:

- *Lardo, rozmaryn, esencja truflowa*
- *Wafle, krab, grejpfrut, awokado*
- *Kozi ser, migdały, pieprz, biała czekolada, chabry*
- *Tatar, bresaola, dymka, creme fraiche*

G o r ą c e p r z e k ą s k i – s t a c j a k u c h a r s k a:

Kaczka po pekińsku

K o k t a j l e – s e r w o w a n e:

Koktajle alkoholowe (selekcja do ustalenia)

Napoje bezalkoholowe:

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

Uroczysty obiad

Zimny bufet – serwowany:

- *Bryndza, kminek, cytryna, liofilizowany burak*
- *Wędzona ryba (halibut, pstrąg, trewal, seriola), ziemniak, kremowy chrzan, kawior*
- *Witlinek, ocet, tymianek cytrynowy, pikantny ogórek, mięta*
- *Carpaccio, polędwica wołowa, cytrynowa oliwa z oliwek, ser Manchego*
- *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, burrata, bazylia, dressing z fermentowanej truskawki, pachnotka*
- *Selekcja pieczywa*
- *Selekcja Pikli i marynat*
- *Ziołowa oliwa z oliwek*

Gorący bufet – serwowany | 3 h:

- *Dorsz, sos Veloute z zielonych oliwek, trybula, koper włoski,*
- *Kaczka, pieczone udo, burak, pomarańcza, demi glace,*
- *Policzek Iberico, 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*

Live Cooking

Tort

Bufet

Kucharze na żywo – serwowany | 2 h:

- *Płonący krąg parmezanu, linguine, koniak*
- *Pieczona szynka w całości, sos z czerwonego wina*

Propozycje smaków:

- *Mus czekoladowy, wiśnia*
- *Tiramisu*
- *Biała czekolada, malina*
- *Cappuccino*
- *Śmietanowy, owoce*
- *Orzechowy*

Grill w ogrodzie, serwowany | 3 h:

- *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*
- *Pieczywo*
- *Chrzan, musztarda, sos BBQ, ketchup*
- *Ogórki, oliwki, suszone pomidory*

Koktajl

Zimne przekąski serwowane:

- *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, nori*

Gorące przekąski – stacja kucharska:

Kaczka po pekińsku

Koktajle serwowane:

Koktajle alkoholowe (selekcja do ustalenia)

Napoje bezalkoholowe:

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

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

Uroczysty obiad

Przystawka:

- *Troć, puree z wędzonej pietruszki, piklowane jabłka*
- *Pieczony rostbef, krem wasabi, grzyby*
- *Kompresowana młoda kapusta, olej z pora, pistacje.*

Zupa:

- *Krem z pieczonej marchewki, cointreau, salsa z orzechów*

Alternatywa (do wyboru):

- *Krem, por, banan, puder, chorizo*
- *Krem z zielonego groszku z miętą*
- *Bulion, cielęcina, warzywa*
- *Krem, grzyby leśne*

Danie Główne:

- *Udo z kaczki, konfitowany czerwony ziemniak, buraki z anyżem, sos majerankowy*

Alternatywa (do wyboru):

- *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 muskatowa, marynowane cebulki perliste, puree, słodki ziemniak, sos Soubise*
- *Pieczony pstrąg fiordowy, karmelizowana cykoria, jabłko, puree, ziemniak, ciepły dressing, czerwone wino*
- *Dorsz Atlantycki, pieczony pomidor Kumato, szparag, esencja pietruszkowa, ziemniak, masło.*

Alternatywa wege:

- *Sezonowe risotto (szparagi, kurki, borowiki)*

B u f e t

D e s e r o w y

- *Wybór mini bez*
- *Brownie, liofilizowana malina*
- *Tiramisu*
- *Sernik, biała czekolada*
- *Torcik jogurtowy*
- *Praliny*
- *Filety owocowe: sezonowe, tropikalne*

T o r t

P r o p o z y c j e s m a k ó w:

- | | |
|---|---------------------|
| ▪ <i>Mus czekoladowy, wiśnia</i> | ▪ <i>Tiramisu</i> |
| ▪ <i>Biała czekolada, malina</i> | ▪ <i>Cappuccino</i> |
| ▪ <i>Tradycyjny = Śmietanowy, owoce</i> | ▪ <i>Orzechowy</i> |

Live Cooking

Kucharze na żywo – serwowany | 2h

nasza rekomendacja:

- *Wolno pieczona szynka w całości, sosy pieczeniowy i chrzanowy*

alternatywa 1:

- *Pasty przygotowywane na życzenie Gościa:*

Penne, Linguine, Garganelli

sosy:

- *aglio oglio,*
- *pomidorowy z kaparami i anchoies,*
- *kremowy z parmezanem i truflami.*

alternatywa 2:

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 foli*
- *Salatka, ziemniak, kruchy boczek*
- *Cztery rodzaje pieczywa*
- *Chrzan, musztarda, sos BBQ, ketchup*

B u f e t

M e n u:

- *Dorsz, sos vierge, koper włoski*
- *Kaczka, pieczone udo, burak, pomarańcza, demi glace*
- *Policzek Iberico, kapusta pak choi, sos tymiankowy*
- *Młody ziemniak, palone masło, mięta, koperek*
- *Gnocchi, masło, parmezan*
- *Marchewka, miód, zioła*
- *Salatka Waldorf*

Koktajl

Z i m n e p r z e k ą s k i s e r w o w a n e:

- *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*

G o r ą c e p r z e k ą s k i – s t a c j a k u c h a r s k a:

Podwędzany tatar wołowy, marynaty, pieczywo rustykalne

K o k t a j l e s e r w o w a n e:

Koktajle alkoholowe (selekcja do ustalenia)

Napoje bezalkoholowe:

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

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

Uroczysty obiad

Przystawka:

- *Troć, puree z wędzonej pietruszki, piklowane jabłka*
- *Pieczony rostbief, krem wasabi, grzyby*
- *Kompresowana młoda kapusta, olej z pora, pistacje*

Zupa (do wyboru Gości):

- *Bulion, warzywa, omlet ziołowy*
- *Krem, pieczona pietruszka, esencja grzybowa*

Alternatywa (do wyboru):

- *Krem, warzywa sezonowe, oliwa truflowa*
- *Krem, dynia, migdały (sezonowa)*
- *Consomme, grzyby, ravioli, ricotta*

Danie Główne

- *Łosoś, esencja pomarańczowa, pieczona kalarepa, veloute z zielonych oliwek, ziemniaczany ptyś,*
- *Polędwica wołowa, zioła, szalotka, kapusta pak-choi, sos Porto*

Alternatywa (do wyboru):

- *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*

Alternatywa wege:

- *Sezonowe risotto (szparagi, kurki, borowiki, rydze)*

B u f e t

D e s e r o w y

- *Wybór mini bez*
- *Brownie*
- *Tiramisu*
- *Cannoli, krem cytrynowy*
- *Sernik z białą czekoladą*
- *Torcik Opera*
- *Praliny*
- *Makaroniki*
- *Owoce sezonowe, tropikalne*

T o r t

P r o p o z y c j e s m a k ó w:

- | | |
|---|---------------------|
| ▪ <i>Mus czekoladowy, wiśnia</i> | ▪ <i>Tiramisu</i> |
| ▪ <i>Biała czekolada, malina</i> | ▪ <i>Cappuccino</i> |
| ▪ <i>Tradycyjny - Śmietanowy, owoce</i> | ▪ <i>Orzechowy</i> |

Live Cooking

Kucharze na żywo | 2h:

nasza rekomendacja:

- *Okoń morski, ciasto francuskie, sos muślinowy, estragon.*

alternatywa 1:

- *Wolno pieczony Rostbef, marynowany, pieprz, sos z czerwonego wina, szalotka*

alternatywa 2:

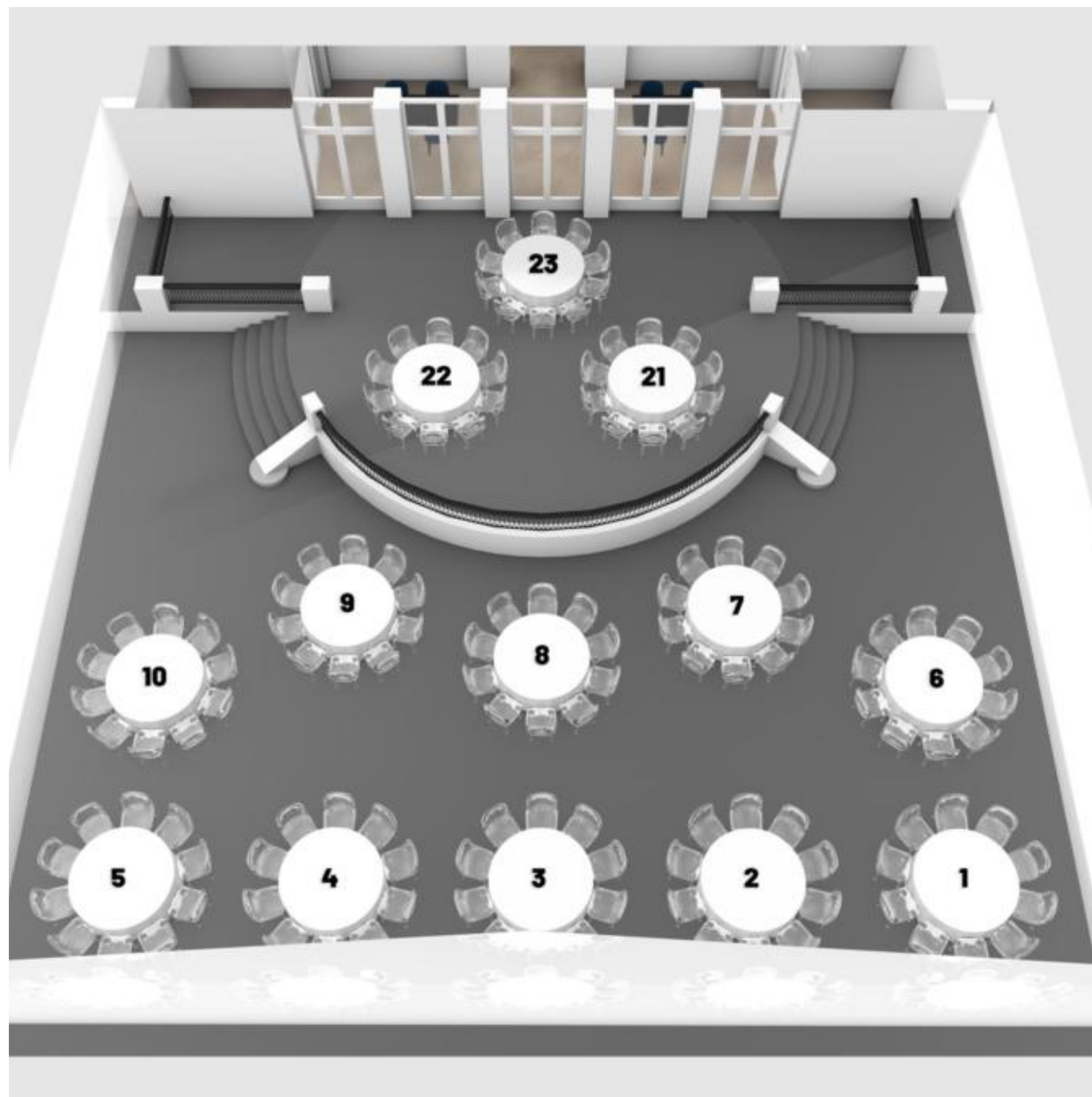
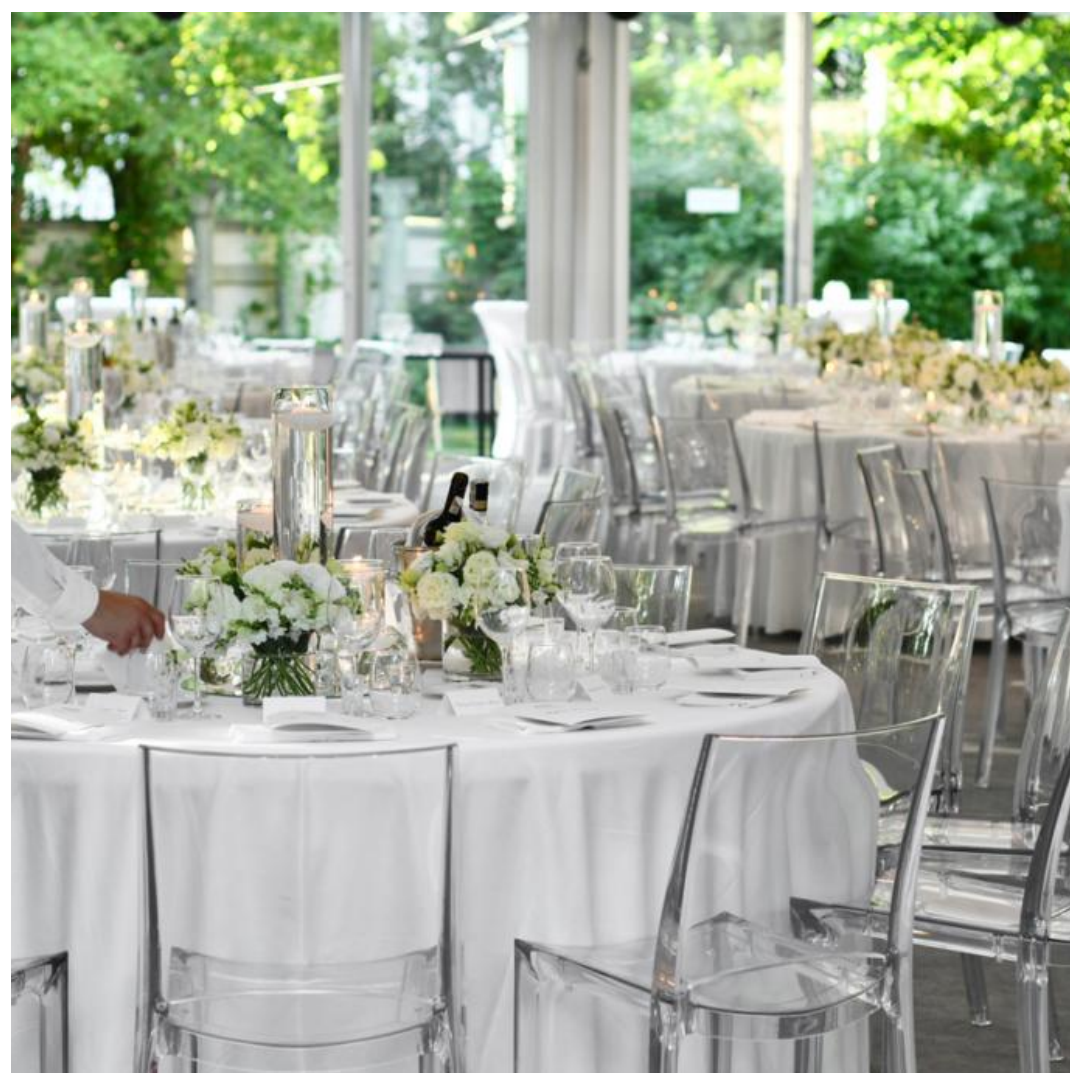
Grill:

- *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*

B u f e t

M e n u:

- *Bryndza, kminek, cytryna, liofilizowany burak*
- *Wędzona ryba (halibut, pstrąg, trewal, seriola), ziemniak, kremowy chrzan, kawior*
- *Tatar, sandacz, ogórek, koperek, sok i skórka bergamotka*
- *Carpaccio, polędwica wołowa, oliwa cytrynowa, ser Manchego*
- *Pieczony rostbef, sos tatarski z oliwkami*
- *Vitello tonnato*
- *Konfitowany boczek, tymianek, anyż, marynowana słodka śliwka*
- *Szparagi, majonez, awokado, orzechy, pieczone boczniaki, rukola, tajska bazylia, kolendra, dressing sezamowy (danie sezonowe)*
- *Caesar, krewetki, parmezan*
- *Pieczony pomidor, gruszka, burrata, bazylia, dressing, fermentowana truskawka*



Przykładowe
ułożenie
stołów



ZAPROJEKTUJMY WSPÓLNIE
WYJĄTKOWE WYDARZENIE.

ZAPRASZAM DO KONTAKTU
Robert Graliński | CEO

+48
502
042
588

