



O F E R T A W E S E L N A 2 0 2 2

Oferta zawiera:
Propozycje menu
Pakiety open bar

Podane ceny zawierają podatek VAT
oraz 10% serwisu.

Czas trwania wesela do 8h.

W CENIE MENU:

1. DRINK POWITALNY: PROSECCO
2. DANIA SERWOWANE:
 - 1 ZUPA
 - 1 DRUGIE DANIE
 - 1 DESER
3. ZIMNE PRZYSTAWKI W BUFECIE: 7 POZYCJI
4. DANIA Z RUSZTU: 8 POZYCJI
5. DANIE GORĄCE NAD RANEM: 1 POZYCJA
6. NAPOJE BEZALKOHOLOWE:
 - WYBÓR KAW I HERBAT
 - GAZOWANE: COCA-COLA, SPRITE, FANTA, TONIC
 - SOKI: POMARAŃCZOWY, JABŁKOWY, GREJPFRUTOWY, PORZECZKOWY
 - WODA GAZOWANA I NIEGAZOWANA
7. WYKWALIFIKOWANĄ OBSŁUGĘ KELNERSKĄ



8. DODATKOWĄ, ZAMYKANĄ SAŁĘ DO DYSPOZYCJI MŁODEJ PARY

9. LOKALIZACJĘ W CENTRUM WARSZAWY

10. PREFERENCYJNE WARUNKI NA NOCLEGI W POBLISKIM HOTELU IBIS

11. WIDOK NA DZIKI BRZEG WISŁY

12. DEGUSTACJA MENU RESTAURACYJNEGO / DO CZTERECH OSÓB /- RABAT 50% NA CAŁY RACHUNEK

13. PODPŁYNIĘCIE DO RESTAURACJI WIŚLANĄ SZKUTĄ „TANGO” LUB ZAPROSZENIE NA KOLACJĘ DLA MŁODEJ PARY W PIERWSZĄ ROCZNICĘ ŚLUBU *

* TERMIN DO POTWIERDZENIA NA TYDZIEŃ PRZED KOLACJĄ

WERSJA I

265 pln/osoba

DRINK POWITALNY – PROSECCO

ZUPA

TRADYCYJNY ROSÓŁ Z KURCZAKIEM, DOMOWY MAKARON

DANIE GŁÓWNE

POLSKI SCHAB Z KOŚCIĄ, SOS CHRZANOWY,
GRATIN ZIEMNIACZANO-WARZYWNE,
SURÓWKA Z CZERWONEJ KAPUSTY Z MARCHEWKĄ
I GORCZYCĄ

DESER

SERNIK NOWOJORSKI Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ

ZIMNE PRYZYSTAWKI / 250 G NA OSOBĘ /

ŁOSOŚ GRAVLAX Z PIECZONYMI BURAKAMI

MIĘSA PIECZONE ORAZ PASZTETY WŁASNEGO WYROBU

TALERZ SERÓW Z KONFITURĄ WIŚNIOWĄ I BAKALIAMI

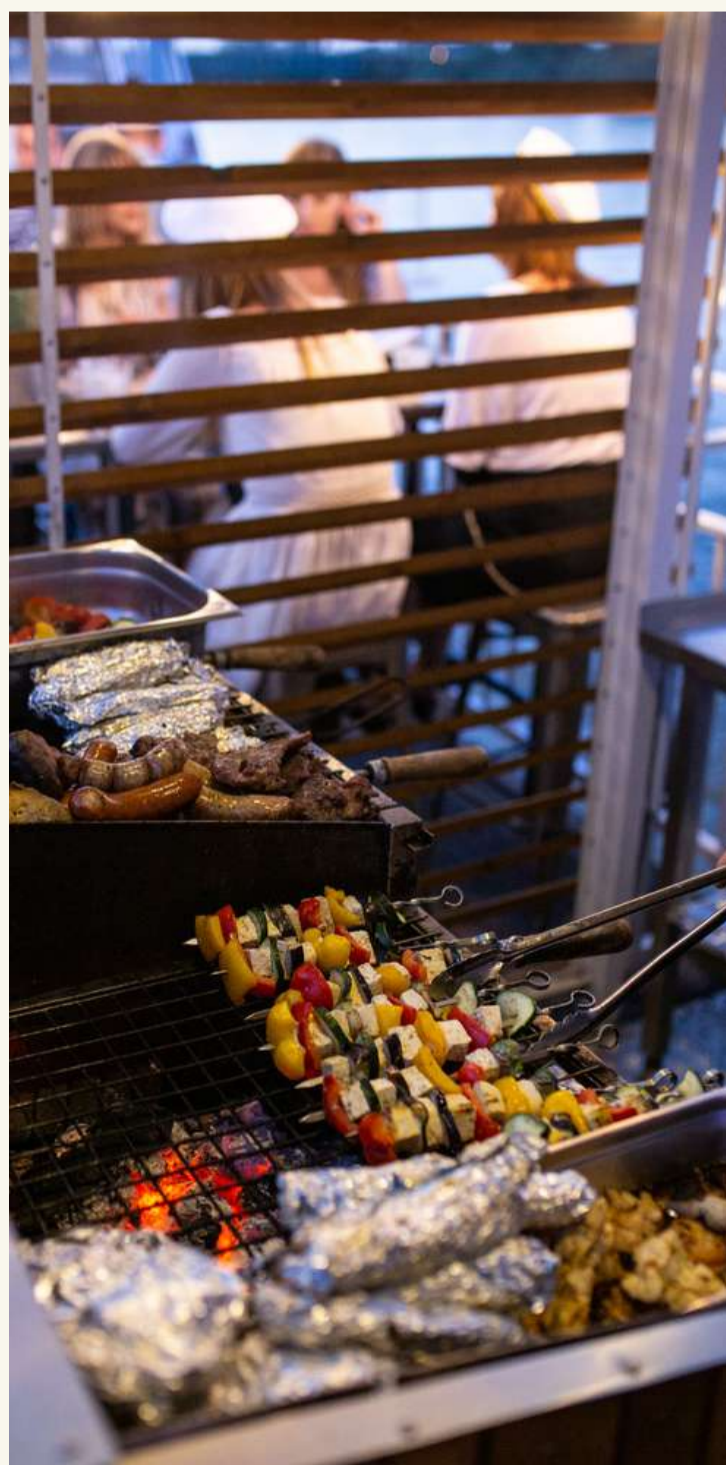
MARYNOWANE ŚLEDZIE PO KASZUBSKU

PASZTET Z CIECIERZYCY Z KONFITURĄ ŻURAWINOWĄ

ŚWIEŻE SEZONOWE WARZYWA Z HUMMUSEM

SEZONOWE PIKLOWANE WARZYWA

WYBÓR PIECZYWA BIAŁEGO I CIEMNEGO



DANIA Z RUSZTU / 2 PORCJE NA OSOBĘ, CZAS TRWANIA 3H /

SATAY Z INDYKA, ANANASA I CHILI

KIEŁBASKI BIAŁE I WĘDZONE

KURCZAK LEMON

ŁOSOŚ MARYNOWANY W ŚWIEŻYM KOPRZE

ŻEBERKA BBQ

KARKÓWKA MARYNOWANA CZOSNKIEM I ROZMARYNEM

KASZANKA Z CEBULĄ I MAJERANKIEM

ZIEMNIAKI Z ROZMARYNEM

WARZYWA W TYMIANKU

DO DAŃ Z RUSZTU PODAMY SAŁATY Z WINEGRETEM,
OGÓRKI KISZONE, SOSY ORAZ PIECZYWO

GORĄCE DANIE NAD RANEM W BUFECIE

ŻUREK STAROPOLSKI Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ I JAJKIEM

**WERSJA II
/ WEGETARIAŃSKA /**

265 pln/osoba

DRINK POWITALNY – PROSECCO

ZUPA

CONSOMME WARZYWNE Z MAKARONEM UDON I JAJKIEM PRZEPIÓRCZYM

DANIE GŁÓWNE

KOTLET BROKUŁOWY, KASZA BULGUR, SAŁATKA Z OGÓRKA, RZODKIEWKI, POMIDORÓW I CZERWONEJ CEBULI

DESER

SERNIK NOWOJORSKI Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ

ZIMNE PRZYSTAWKI / 250 G NA OSOBĘ /

FRITTATA WARZYWNA Z SOSEM AIOLI

PUMPERNIKIEL Z AJVAREM I ORZECHAMI

TALERZ SERÓW Z KONFITURĄ WIŚNIOWĄ I BAKALIAMI

LIBAŃSKA SAŁATKA TABBOULEH

PASZTET Z CIECIERZYCY Z KONFITURĄ ŻURAWINOWĄ

ŚWIEŻE SEZONOWE WARZYWA Z HUMMUSEM

SEZONOWE PIKLOWANE WARZYWA

WYBÓR PIECZYWA BIAŁEGO I CIEMNEGO



**DANIA Z RUSZTU
/ 2 PORCJE NA OSOBĘ, CZAS TRWANIA 3H /**

KOFTA WEGAŃSKA

PAPRYKA FASZEROWANA KUSKUSEM I ZIOŁAMI

PIECZARKA PORTOBELLO FASZEROWANA SEZONOWYMI
WARZYWAMI

BATATY Z WĘDZONĄ PAPRYKĄ

SZASZŁYK WARZYWNY Z TOFU

KIEŁBASKI SOJOWE

KUKURYDZA Z MASŁEM

ZIEMNIAKI Z ROZMARYNEM

WARZYWA W TYMIANKU

DO DAŃ Z RUSZTU PODAMY SAŁATY Z WINEGRETEM,
OGÓRKI KISZONE, SOSY ORAZ PIECZYWO

GORĄCE DANIE NAD RANEM

ŻUREK STAROPOLSKI Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ I JAJKIEM

WERSJA III
ELEGANCE
315 pln/osoba

DRINK POWITALNY – PROSECCO

ZUPA

CLAM CHOWDER Z GRZANKĄ ZIOŁOWĄ

DANIE GŁÓWNE

BITKI CIEŁĘCE W SOSIE BOROWIKOWYM, ZIEMNIAKI
PURÉE, KARMELIZOWANE BURACZKI W MIODZIE

DESER

PANNA COTTA Z MUSEM MALINOWYM I SEZONOWYMI
OWOCAMI

ZIMNE PRZYSTAWKI / 250 G NA OSOBĘ /

ŁOSOŚ GRAVLAX Z PIECZONYMI BURAKAMI

ROSTBEF Z GRUSZKĄ I GORGONZOLĄ

TALERZ SERÓW Z KONFITURĄ WIŚNIOWĄ I BAKALIAMI

CARPACCIO Z KACZKI Z PORZECZKOWYM CHUTNEYEM

PASZTET Z CIECIERZYCY Z KONFITURĄ ŻURAWINOWĄ

ŚWIEŻE SEZONOWE WARZYWA Z HUMMUSEM

SEZONOWE PIKLOWANE WARZYWA

WYBÓR PIECZYWA BIAŁEGO I CIEMNEGO



DANIA Z RUSZTU
/ 2 PORCJE NA OSOBĘ, CZAS TRWANIA 3H /

KOFTA JAGNIĘCA Z MIĘTĄ

SATAY Z INDYKA, ANANASA I CHILI

KIEŁBASKI BIAŁE I WĘDZONE

KURCZAK LEMON

ŁOSOŚ MARYNOWANY W ŚWIEŻYM KOPRZE

ŻEBERKA BBQ

KARKÓWKA MARYNOWANA CZOSNKIEM I ROZMARYNEM

BATATY Z WĘDZONĄ PAPRYKĄ

WARZYWA W TYMIANKU

DO DAŃ Z RUSZTU PODAMY SAŁATY Z WINEGRETEM,
OGÓRKI KISZONE, SOSY ORAZ PIECZYWO

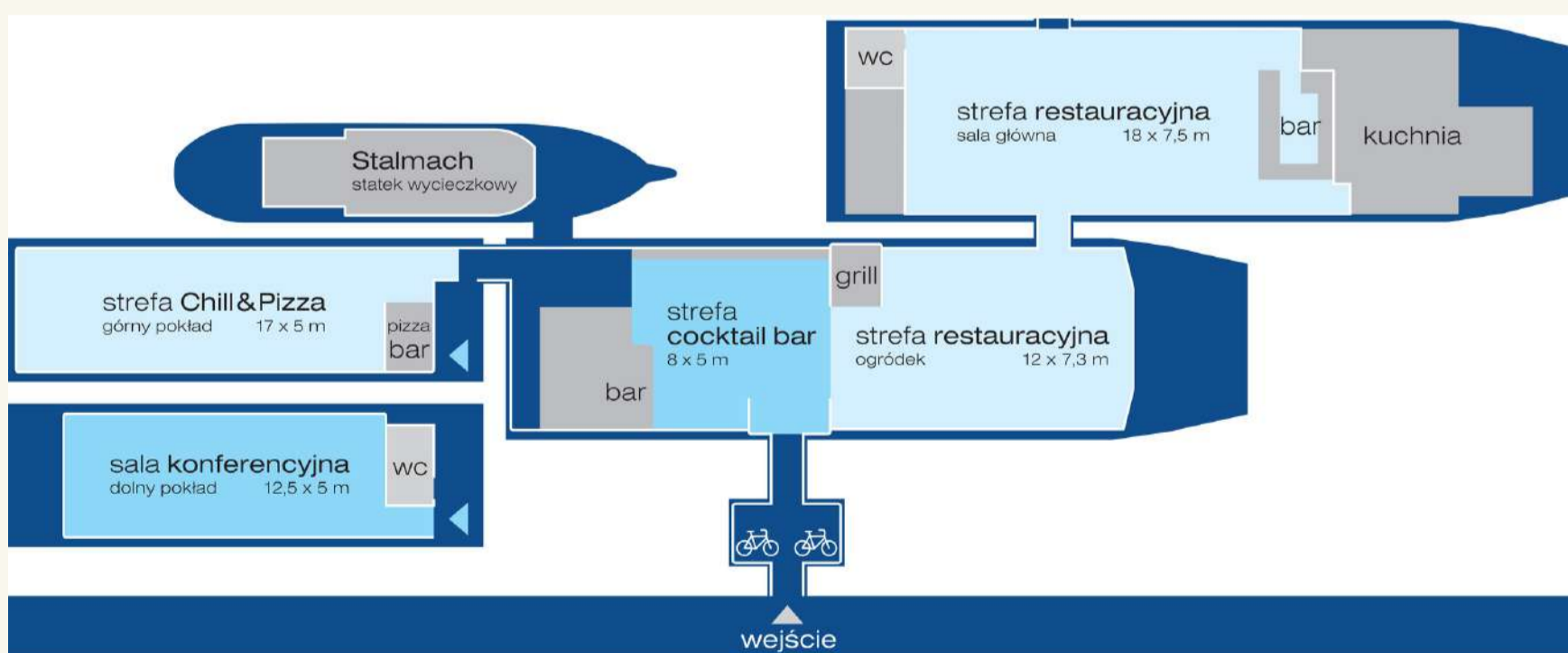
GORĄCE DANIE NAD RANEM

FLACZKI Z KALMARÓW

INFORMACJE DODATKOWE:

1. NIE POBIERAMY OPŁATY ZA OCHRONĘ ORAZ WYNAJEM STREFY RESTAURACYJNEJ NA WYŁĄCZNOŚĆ W PRZYPADKU MINIMALNEJ KWOTY ZAMÓWIENIA:

PONIEDZIAŁEK - ŚRODA 18 000 PLN
CZWARTEK - NIEDZIELA 24 000 PLN
2. WYMIANA DAŃ CIEPŁYCH ORAZ DESERU DLA WEGETARIAN/VEGAN W CENIE MENU. ILOŚĆ OSÓB NALEŻY PODAĆ NA 7 DNI PRZED WESELEM.
3. ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ POWIĘKSZENIA BUFETU ZIMNEGO O 3 PRZYSTAWKI WEGAŃSKIE 35 PLN ZA OSOBE.
4. URZĄD STANU CYWILNEGO WYRAZIŁ ZGODĘ NA UDZIELANIE ŚLUBÓW NA POKŁADZIE RESTAURACJI RIVER CAFE
5. MOŻLIWOŚĆ MODYFIKACJI MENU ZA DODATKOWĄ OPŁATĄ - INDYWIDUALNA WYCENA
6. PRZYSTAWKI ZIMNE W STOŁACH, NALEŻY DOLICZYĆ 10% CENY ZA OSOBE
7. DANIE CIEPŁE DO WYBORU, NALEŻY DOLICZYĆ 10% CENY ZA OSOBE
8. PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ W CENIE WESELA / NA ŻYCZENIE MŁODEJ PARY /
9. MOŻLIWOŚĆ PRZECHOWANIA TORTU W NASZEJ CHŁODNI
10. DEKOROWANIE SALI MOŻLIWE OD GODZINY 6 RANO W DNIU WESELA / GODZINA DO POTWIERDZENIA /
11. RESTAURACJA JEST KLIMATYZOWANA LUB OGRZEWANA W ZALEŻNOŚCI OD POGODY
12. POTWIERDZENIE OSTATECZNEJ ILOŚCI GOŚCI NA 7 DNI PRZED WESELEM
13. MOŻLIWOŚĆ SKORZYSTANIA Z SEJFU
14. PARKING STRZEŻONY ZNAJDUJE SIĘ W ODLEGŁOŚCI 500 M OD RESTAURACJI
15. PRZYSTANEK KOMUNIKACJI MIEJSKIEJ 100 M OD RESTAURACJI VIS A VIS MULTIMEDIALNEGO PARKU FONTANN
16. KOSZT ZA MENU DZIECI 3-14 LAT ORAZ OSÓB Z OBSŁUGI WESELA, NP.: DJ, FOTOGRAF, KAMERZYSTA TO 70% CENY WYBRANEGO MENU.
15. W CELU POTWIERDZENIA TERMINU PROSIMY O WPŁATĘ ZADATKU W WYSOKOŚCI 5 000 PLN
16. DBAJĄC O ŚRODOWISKO NIE UŻYWAMY PLASTIKU, ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ ZABRANIA JEDZENIA\ PO WESELU WE WŁASNE POJEMNIKI
17. PRZEDŁUŻENIE WESELA JEST WYCENIANE INDYWIDUALNIE.



DANE KONTAKTOWE:

RIVER CAFE | 515 KM WISŁY | WYBRZEŻE GDAŃSKIE, WARSZAWA

797 614 514 | e-mail: manager@rivercafe.pl | www.rivercafe.pl