

# WESELE NAD WISŁĄ

OFERTA 2026



RIVER CAFE



# *River Cafe*

## WYJĄTKOWE MIEJSCE NA WASZE WESELE I POPRAWINY

River Cafe to elegancka i nowoczesna przestrzeń na Wiśle, zarówno na romantyczne przyjęcie weselne jak i niezapomniane poprawiny. Oferujemy:

Wyjątkowe menu – autorskie dania inspirowane kuchnią europejską i polską, przygotowane z najwyższej jakości składników.

Open bar – bogaty wybór alkoholi, koktajli i win serwowanych przez profesjonalnych barmanów.

Dodatkowe atrakcje – aranżacje dekoracyjne, strefy chillout, możliwość rejsu po rzece i indywidualne propozycje dopasowane do charakteru przyjęcia.

Łączymy stylową oprawę, doskonałą kuchnię i wyjątkową lokalizację, aby stworzyć dla Was oraz Waszych Gości niezapomniane chwile.

# W CENIE MENU

CZAS TRWANIA WESELA DO 8H.

PODANE CENY ZAWIERAJĄ PODATEK VAT ORAZ 10% SERWISU OPIEKĘ MANAGERA, WYKWALIFIKOWANĄ OBSŁUGĘ KELNERSKĄ I BARMAŃSKĄ

DODATKOWA, ZAMYKANĄ SALĘ DO DYSPOZYCJI MŁODEJ PARY

PREFERENCYJNE WARUNKI NA NOCLEGI W POBLISKIM HOTELU IBIS

DEGUSTACJA MENU RESTAURACYJNEGO/ DO CZTERECH OSÓB /, RABAT 50% NA CAŁY RACHUNEK

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

## CENA 319 PLN/OS

DANIA SERWOWANE  
ROSÓŁ Z TRZECH MIĘS, DOMOWY MAKARON

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA W SOSIE ROZMARYNOWYM, PUREE  
ZIEMNIACZANE I KARMELIZOWANA MARCHEW

MUFFIN CZEKOLADOWY, CRÈME PÂTISSIÈRE

ZIMNE PRYZYSTAWKI BUFECIE/ 300 G NA OSOBE /

PÓŁMISEK WĘDLIN Z RODZINNEJ MASARNI  
ŚLEDZ Z KARMELIZOWANĄ CEBULĄ I KAPARAMI  
MINI CROISSANT Z KACZKĄ, PORZECZKĄ I SZPINAKIEM BABY  
WRAPY Z PIECZONĄ PAPRYKĄ, RUKOLĄ, KURCZAKIEM I SERKIEM  
ZIOŁOWYM

PÓŁMISEK SERÓW DOJRZEWAJĄCYCH, MARYNOWANYCH I  
PLEŚNIOWYCH

MINI SAŁATKA GRECKA  
HUMMUS, SMALEC FASOŁOWY, PASTA Z GROSZKU  
BABECZKI Z PESTO I MIGDAŁAMI  
TARTA Z GRUSZKĄ I GORGONZOLĄ  
WYBÓR PIECZYWA

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

KIEŁBASA WĘDZONA  
PODUDZIA Z KURCZAKA W ZIOŁACH PROWANSALSKICH  
KASZANKA Z CEBULĄ I MAJERANKIEM  
ŁOSOŚ Z WARZYWAMI I TYMIANKIEM  
KUKURYDZA Z MASŁEM  
CUKINIA, BAKŁAŻAN PAPRYKA W CURRY  
ZIEMNIAKI Z TYMIANKIEM

DODATKI:  
SAŁATY, OGÓRKI KISZONE, AUTORSKIE SOSY, PIECZYWO

GORĄCE DANIE NAD RANEM

ŻUREK NA WĘDZĄCE Z JAJKIEM I BIAŁĄ KIEŁBASĄ LUB ŻEBERKA  
WIEPRZOWE DUSZONE W KAPUŚCIE



# WERSJA II ELEGANCE

## CENA 419 PLN/OS

DANIA SERWOWANE  
CONSOME CIEŁĘCE Z PULPECIKAMI

NOGA Z KACZKI, KOPYTKA, SOS PIECZENIOWY, MŁODA KAPUSTA

PANNA COTTA KARMELOWA, PORZECZKA

ZIMNE PRYZYSTAWKI W BUFECIE/ 300 G NA OSOBE /  
PÓŁMISEK WĘDLIN WŁOSKICH I HISZPAŃSKICH  
PÓŁMISEK SERÓW DOJRZEWAJĄCYCH, MARYNOWANYCH I  
PLEŚNIOWYCH

MINI SAŁATKA Z MŁODYM SZPINAKIEM, TRUSKAWKAMI,  
ORZECHAMI I PARMEZANEM  
HUMMUS, GUACAMOLE, PASTA Z SUSZONYCH POMIDORÓW  
PANCETTA, WĘDZONY ZIEMNIAK, KWAŚNA ŚMIETANA  
SPRING ROLLS Z WARZYWAMI I KURCZAKIEM, SOS MANGO  
TARTA Z BROCCOLINI SUSZONYMI POMIDORAMI I KARMELIZOWANĄ  
CEBULĄ  
MINI CROISSANT ZE SPECKIEM, RUOLĄ I SEREM WĘDZONYM  
TATAR Z WĘDZONEGO ŁOSOSIA, KRAKERS, OLIWKI  
WYBÓR PIECZYWA

DANIA Z RUSZTU/ 2 PORCJE NA OSOBE, CZAS TRWANIA 3H /  
POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA W MARYNACIE MYŚLIWSKIEJ  
KIEŁBASA WĘDZONA  
SATAY Z KURCZAKA W GLAZURZE MIODOWEJ  
ŻEBERKA W KORZENNICH PRZYPRAWACH  
KARMAZYN Z POREM I CYTRYNĄ  
CUKINNIA Z SEREM  
BAKŁAŻAN PAPRYKA, CUKINIA W PAPRYCE WĘDZONEJ  
ZIEMNIAKI Z MASŁEM  
DODATKI:  
SAŁATY, OGÓRKI KISZONE, AUTORSKIE SOSY, PIECZYWO

GORĄCE DANIE NAD RANEM

BOEUF STOGANOW Z KWAŚNĄ ŚMIETANĄ I KISZONYM OGÓRKIEM  
LUB  
PIEROGI Z MIĘSEM I Z KASZĄ

# WERSJA III WEGETARIAŃSKA CENA 319 PLN/OS

DANIA GORĄCE  
KREM Z BROKUŁA, GROSZEK PTYSIOWY

PAPRYKA FASZEROWANA RAGU WARZYWNYM, KUSKUS Z  
MIĘTĄ, WIOSENNE SAŁATY Z WINEGRETEM

CIASTO CZEKOLADOWE, CRÈME PÂTISSIÈRE

ZIMNE PRYZYSTAWKI/ 250 G NA OSOBĘ /  
PÓŁMISEK SERÓW DOJRZEWAJĄCYCH, MARYNOWANYCH I  
PLEŚNIOWYCH

MINI SAŁATKA GRECKA

HUMMUS, SMALEC FASOLOWY, PASTA Z GROSZKU

BABECZKI Z PESTO I MIGDAŁAMI

WRAPY Z PIECZONĄ PAPRYKĄ, RUKOLĄ, CUKINIĄ I SERKIEM  
ZIOŁOWYM

TARTA Z GRUSZKĄ GORGONZOLLĄ

MINI CROISSANT Z PORZECZKĄ, KOZIM SEREM I SZPINAKIEM  
BABY

ŚLEDZ Z BOCZNIKÓW Z KARMELIZOWANĄ CEBULĄ I

KAPARAMI

WYBÓR PIECZYWA

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

WEGAŃSKI SZASZŁYK

KALAFIOR W SŁODKO-OSTREJ GLAZURZE

PIECZARKA PORTOBELLO FASZEROWANA ZIEMNIAKIEM Z OSCYPKIEM

SZASZŁYK Z WEGAŃSKIM MIĘSEM

WEGAŃSKIE KIEŁBASKI

PAPRYKI FASZEROWANE PO MEKSYKAŃSKU

ZIEMNIAKI W ZIOŁACH

GRILLOWANE WARZYWA

DODATKI:

SAŁATY, OGÓRKI KISZONE, AUTORSKIE SOSY, PIECZYWO

GORĄCE DANIE NAD RANEM

CURRY WARZYWNE Z CIECIERZYCĄ





## **PIZZA Z PIECA OPALANEGO DREWNIEM SMAKI DO WYBORU**

Marinara, Margherita, Diavola, Prosciutto e funghi,  
Verde, Caprino e Pera

30 szt. CENA 1600 pln

50 szt. CENA 2700 pln

80 szt. CENA 4200 pln



## **BUFET SŁODKI**

39 PLN/OS

PÓŁMISEK OWOCÓW

MUS JAGODOWY Z MIGDAŁAMI

CIASTO OWOCOWE Z KRUSZONKĄ

CHLEBEK BANANOWY Z ORZECHAMI



## **STÓŁ WIEJSKI Z RODZINNEJ MASARNI**

39 PLN/OS

KIEŁBASA JAŁOWCOWA, BOCZEK WĘDZONY  
SALCESON, SMALEC  
KISZKA ZIEMNIACZANA, BALERON  
OGÓRKI KISZONE, MASŁO, CHLEB NA ZAKWASIE

## **STÓŁ WŁOSKICH SŁODKOŚCI**

49 PLN/OS

# Open Bar

## PAKIET I

CENA 119 PLN/OS

### PIWO BECZKOWE

OKOCIM JASNE / OKOCIM  
PSZENICZNE

PIWA BEZALKOHOLOWE

OKOCIM RADLER / CARLSBERG ZERO

### WINO WYTRAWNE

BIAŁE TREBBIANO RUBICONE  
CZERWONE MONTEPULCIANO  
D'ABRUZZO

### WINO MUSUJĄCE

PROSECCO SAN MARTINO

## PAKIET II

CENA 149 PLN/OS

### WÓDKA

FINLANDIA VODKA  
ŻUBRÓWKA/ GORZKA ŻOŁĄDKOWA

### PIWO BECZKOWE

OKOCIM JASNE/ OKOCIM  
PSZENICZNE

### PIWA BEZALKOHOLOWE

OKOCIM RADLER/ CARLSBERG ZERO

### WINO WYTRAWNE

BIAŁE TREBBIANO RUBICONE  
CZERWONE MONTEPULCIANO  
D'ABRUZZO

### WINO MUSUJĄCE

PROSECCO SAN MARTINO

### WINO BEZALKOHOLOWE

CHARDONNAY ZERO / PROSECCO  
ZERO

## PAKIET III

CENA 179 PLN/OS

### WHISKY/ WHISKEY

BALLANTINE'S FINEST  
JACK DANIEL'S/ JACK FIRE  
JIM BEAM BOURBON

### GIN BICKEN'S LONDON DRY

### WÓDKA

FINLANDIA VODKA  
ŻUBRÓWKA/ GORZKA ŻOŁĄDKOWA

### PIWO BECZKOWE

OKOCIM JASNE/ OKOCIM PSZENICZNE

### PIWA BEZALKOHOLOWE

OKOCIM RADLER/ CARLSBERG ZERO

### WINO WYTRAWNE

BIAŁE TREBBIANO RUBICONE  
CZERWONE MONTEPULCIANO  
D'ABRUZZO

### WINO MUSUJĄCE

PROSECCO SAN MARTINO

### WINO BEZALKOHOLOWE

CHARDONNAY ZERO/ PROSECCO ZERO

### KOKTAJLE

APEROL SPRITZ/ PORNSTAR MARTINI/  
WHISKY SOUR/ GIN FIZZ

### KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

PORNSTAR ZERO/ SOBER SOUR/ GIN-  
VIRGIN

## PAKIET ELEGANCE

CENA 299 PLN/OS

### WHISKY/ WHISKEY

BALLANTINE'S FINEST  
JACK DANIEL'S/ JACK FIRE  
JIM BEAM BOURBON

### RUM BARCELO ANEJO

### GIN BICKEN'S LONDON DRY

### TEQUILA ESPOLON

BLANCO/ REPOSADO

### WÓDKA

FINLANDIA VODKA  
ŻUBRÓWKA/ GORZKA ŻOŁĄDKOWA

### PIWO BECZKOWE

OKOCIM JASNE/ OKOCIM PSZENICZNE

### PIWA BEZALKOHOLOWE

OKOCIM RADLER/ CARLSBERG ZERO

### WINO W BUTELCE

MOANA BREEZE - SAUVIGNON BLANC -  
NOWA ZELANDIA  
INFINITY PRIMITIVO - WŁOCHY  
PROSECCO CINZANO D.O.C.

### WINO BEZALKOHOLOWE

CHARDONNAY ZERO/ PROSECCO ZERO

### KOKTAJLE

APEROL SPRITZ/ HUGO SPRTIZ/  
COSMOPOLITAN/ PORNSTAR MARTINI/ OLD  
CUBAN/ FRENCH 75/ WHISKY SOUR

### KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

PORNSTAR ZERO/ SOBER SOUR  
MOJITO NON ALKO/ HUGO ZERO

### KAŻDY PAKIET ZAWIERA:

OPŁATĘ KORKOWĄ - PRZYNIĘŚ SWÓJ ULUBIONY ALKOHOL

SOKI: POMARAŃCZOWY, JABŁKOWY, GREJFRUTOWY, Z CZARNEJ PORZECZKI

WODA: GAZOWANA, NIEGAZOWANA

NAPOJE GORĄCE: VERGNANO 1882 - WYBÓR KAW Z EKSPRESU

HERBATA - RÓŻNE SMAKI

NAPOJE GAZOWANE

COLA, COCA ZERO, SPRITE, TONIC, FANTA

# Atrakcje dodatkowe

**WAHADŁOWE REJSY ŁODZIĄ 600 PLN/H MAKSYMALNA ILOŚĆ PASAŻERÓW 12 OS., CZAS TRWANIA OD 30 MINUT, MOŻLIWE JEST ZAMÓWIENIE DWÓCH JEDNOSTEK.**

**PLENEROWY ŚLUB NA POKŁADZIE RESTAURACJI 1500 PLN W CENIE: ARANŻACJA SALI - USTAWIENIE KRZESEŁ WEDŁUG USTALEŃ, STÓŁ DLA URZĘDNIKA, GODŁO NA SZTALUDZE, DWA GŁOŚNIKI, MIKROFON**

**DJ OD 3500 PLN NAGŁOŚNIENIE, OŚWIETLENIE  
\*W PRZYPADKU DJ'A ZEWNĘTRZNEGO NALEŻY DOLICZYĆ 1500 PLN ZA WYNAJĘCIE NAGŁOŚNIENIE I OŚWIETLENIE**

**WYNAJĘCIE RZUTNIKA LASEROWEGO I EKРАНU 600 PLN**

**OŚWIETLENIE LASEROWE I ZADYMIONY PARKIET 1000 PLN**

**NAPIS „LOVE” LUB „MIŁOŚĆ” OD 1200 PLN**

**POKAZ SZTUKI BARMAŃSKIEJ FLAIR OD 4900 PLN**

**FOTOBUDKA/ FOTOBUDKA 360 STOPNI 2000 PLN/3H**

**ZABEZPIECZENIE RATOWNICZO-MEDYCZNE WOPR OD 1200 PLN**



# Informacje dodatkowe



1. PRZEDŁUŻENIE WESELA JEST WYCENIANE INDYWIDUALNIE.
2. URZĄD STANU CYWILNEGO WYRAZIŁ ZGODĘ NA UDZIELANIE ŚLUBÓW NA POKŁADZIE RESTAURACJI RIVER CAFE
3. ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ MODYFIKACJI MENU
4. PRZYSTAWKI ZIMNE W STOŁACH, NALEŻY DOLICZYĆ 20 PLN ZA OSOBĘ
5. DANIE CIEPŁE DO WYBORU, NALEŻY DOLICZYĆ 20 PLN ZA OSOBĘ
6. PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ W CENIE WESELA / NA ŻYCZENIE MŁODEJ PARY /
7. MOŻLIWOŚĆ PRZECHOWANIA TORTU W NASZEJ CHŁODNI I SERWIS TORTU ZAKUPIONEGO W ZEWNĘTRZNEJ CUKIERNI 10 PLN/OS - WYMAGANY DOWÓD ZAKUPU
8. DEKOROWANIE SALI MOŻLIWE OD GODZINY 6 RANO W DNIU WESELA / GODZINA DO POTWIERDZENIA /
9. RESTAURACJA JEST KLIMATYZOWANA LUB OGRZEWANA W ZALEŻNOŚCI OD POGODY
10. POTWIERDZENIE OSTATECZNEJ ILOŚCI GOŚCI NA 7 DNI PRZED WESELEM
11. MOŻLIWOŚĆ SKORZYSTANIA Z SEJFU
12. PARKING STRZEŻONY ZNAJDUJE SIĘ W ODLEGŁOŚCI 500 M OD RESTAURACJI
13. PRZYSTANEK KOMUNIKACJI MIEJSKIEJ 100 M OD RESTAURACJI VIS A VIS MULTIMEDIALNEGO PARKU FONTANN
14. KOSZT ZA MENU DZIECI DO LAT 12 ORAZ OSÓB Z OBSŁUGI WESELA, NP.: DJ, FOTOGRAF, KAMERZYSTA TO 70% CENY.
15. W CELU POTWIERDZENIA TERMINU PROSIMY O WPŁATĘ ZADATKU WYSOKOŚCI 5000 PLN PRZY PODPISANIU UMOWY
16. DBAJĄC O ŚRODOWISKO NIE UŻYWAMY PLASTIKU, ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ ZABRANIA JEDZENIA PO WESELU WE WŁASNE POJEMNIKI