

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

DODATKOWĄ, 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 PRZYSTAWKI BUFECIE/ 300 G NA OSOBĘ /

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 OSOBĘ, 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 CIELĘCE Z PULPECIKAMI

NOGA Z KACZKI, KOPYTKA, SOS PIECZENIOWY, MŁODA KAPUSTA

PANNA COTTA KARMELOWA, PORZECZKA

ZIMNE PRZYSTAWKI W BUFECIE/ 300 G NA OSOBĘ /
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 CRISSANT ZE SPECKIEM, RUOLĄ I SEREM WĘDZONYM
TATAR Z WĘDZONEGO ŁOSOSIA, KRAKERS, OLIVKI
WYBÓR PIECZYWA

DANIA Z RUSZTU/ 2 PORCJE NA OSOBĘ, CZAS TRWANIA 3H /
POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA W MARYNACIE MYŚLIWSKIEJ
KIEŁBASA WĘDZONA
SATAY Z KURCZAKA W GLAZURZE MIODOWEJ
ŻEBERKA W KORZENNYCH 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 PRZYSTAWKI/ 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 BOCZNIAKÓW 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 DREWNEM 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 150g

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



STÓŁ MINI SŁODKOŚCI

49 PLN/OS 150g

MINI DONUTY
ORZECZY CZEKOLADOWE
KOKOSANKI
PTYŚ ŚMIETANKOWY

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 - PRZYNIEŚ SWÓJ ULUBIONY ALKOHOL
SOKI: POMARAŃCZOWY, JABŁKOWY, GREJFRUTOWY, Z CZARNEJ PORZECZKI

WODA: GAZOWANA, NIEGAZOWANA

NAPOJE GORĄCE: JULIUS MEINL - 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 EKRANU 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 OD 30 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