

Warszawa, 2026



Propozycja organizacji obiadu rodzinnego

Willa Ogrodników

W sercu Woli, w przedwojennej Willi ogrodniczego rodu Ulrichów swe miejsce odnaleźli entuzjaści dobrej kuchni, otwierając Willę Ogrodników!

Historia Zakładów Ogrodniczych C. Ulrich sięga XIX wieku. W 1805 roku Jan Bongumił Ulrich założył pierwszy w Warszawie ogród handlowy, ówczesnie zlokalizowany na ul. Ceglanej, jednak w 1876 roku przeniesiony do podwarszawskiej wsi Górcze (obecnie ul. Górczewska).

To właśnie tutaj rodzina ogrodników-wizjonerów zbudowała pierwsze w Warszawie szklarnie, w których hodowała rzadkie, egzotyczne warzywa, owoce czy też kwiaty. Był to projekt niezwykle innowacyjny - pamiętajmy, że miało to miejsce jeszcze przed wynalezieniem żarówki elektrycznej, a po Warszawie jeździły tramwaje konne!

Dwa wieki później, Willa przeobraziła się ponownie - powstała restauracja Willa Ogrodników!

**Miejsce nietuzinkowe bo czerpiące z historii Ogrodów, opierające się na wysokiej jakości składnikach, kładące nacisk na sezonowość warzyw i owoców w ujęciu raczej nowoczesnym i ...
...południowym!**

Warszawa, 2026



**MENU NA PÓŁMISKACH
(ZUPA SERWOWANA)**



MENU I

PRZYSTAWKI NA PÓLMISKACH

Wybór wędlin (30g/os) i pasztetów (50g/os) / marynaty [10,3]

Sałatka szopska [pomidory, papryka, ogórek, czerwona cebula, ser sirene] (100g/os) [7,8]

Selekcja pieczonych warzyw / redukcja octu balsamicznego / prażone migdały (100g/os) [8]

Pieczycwo / masło [1,7]

ZUPA DO WYBORU:

Rosół z trzech mięs / makaron / natka pietruszki (250ml/os) [1,3,9,6,10]

lub

Krem z sezonowych warzyw (250ml/os) [1,7]

DANIA GŁÓWNE NA PÓLMISKACH:

Panierowany sznycel z kurczaka (100g/os) [1,3,7]

Pieczony filet z miruny na kremowym szpinaku z czosnkiem (80g/os) [4, 7]

Opiekane młode ziemniaki / czosnek / zioła (150g/os) [7]

Zielona fasolka / masło czosnkowe (150g/os) [7]

DESERY:

Wybór ciast (120g/os) [1,3,5,7]

NAPOJE:

Bez ograniczeń

Woda gazowana i niegazowana

Kawa / herbata

150/os.

MENU II

PRZYSTAWKI NA PÓLMISKACH

Wybór wędlin (30g/os) i pasztetów (50g/os) / marynaty [10,3]

Matjas atlantycki w oleju (30g/os) / cebula / czerwony pieprz [4]

Sałatka szopska [pomidory, papryka, ogórek, czerwona cebula, ser sirene] (100g/os) [7,8]

Selekcja pieczonych warzyw / redukcja octu balsamicznego / prażone migdały (100g/os) [8]

Pieczyno / masło [1,7]

ZUPA DO WYBORU:

Rosół z trzech mięs / makaron / natka pietruszki (250ml/os) [1,3,9,6,10]

lub

Krem z sezonowych warzyw (250ml/os) [1,7]

DANIA GŁÓWNE NA PÓLMISKACH:

Smażona pierś z kurczaka z kostką / sos demi glace z zielonym pieprzem (90g/os) [1,7,12]

Pieczony filet z miruny na kremowym szpinaku z czosnkiem (80g/os) [4, 7]

Opiekane młode ziemniaki / czosnek / zioła (150g/os) [7]

Zielona fasolka / masło czosnkowe (150g/os) [7]

DESERY:

Wybór ciast (120g/os) [1,3,5,7]

Świeżo krojone owoce (120g/os)

NAPOJE:

Bez ograniczeń

Woda gazowana i niegazowana

Soki owocowe

Kawa / herbata

189/os.

MENU III

218/os.

PRZYSTAWKI NA PÓLMISKACH:

Wybór wędlin (30g/os) i pasztetów (50g/os) / marynaty [10,3]

Klasyczny tatar z bawety wołowej (40g/os) [7]

Matjas atlantycki w oleju 30g/os) / cebula / czerwony pieprz [4]

Sałatka cezarska (80g/os) [1,3,7]

Selekcja pieczonych warzyw / redukcja octu balsamicznego / prażone migdały (80g/os) [5]

Pieczątko / masło [1,7]

ZUPA DO WYBORU:

Rosół z trzech mięs / makaron / natka pietruszki (250ml/os) [1,3,9,6,10]

lub

Zupa krem z sezonowych warzyw (250ml/os) [1,7]

DANIA GŁÓWNE NA PÓLMISKACH:

Polędwiczka wieprzowa gotowana w niskiej temperaturze [sous vide] / sos z zielonego pieprzu (100g/os) [1,7,12]

Pieczony filet z dorsza / risotto grzybowo-ziołowe / aromat trufli (80g/os) [4,7]

Opiekane młode ziemniaki / czosnek / zioła (150g/os) [7]

Zielona fasolka / masło czosnkowe (150g/os) [7]

DESERY:

Wybór ciast (120g/os) [1,3,5,7]

Świeżo krojone owoce (120g/os)

NAPOJE:

Bez ograniczeń

Woda gazowana i niegazowana

Soki owocowe

Kawa / herbata

MENU IV

PRZYSTAWKI NA PÓLMISKACH:

Selekcja dojrzewających wędlin (30g/os) / oliwki / marynaty [10,12]

Klasyczny tatar z bawety wołowej (40g/os) [7]

Matjas atlantycki w oleju (30g/os) / cebula / czerwony pieprz [4]

Sałatka cezarska (80g/os) [1,3,7]

Liście sałat / grillowany ser halloumi / karmelizowane boczniki pomidorki koktajlowe /
pestki słonecznika / czerwona cebula / miodowy węgryk (80g/os) [7]

Pieczątko / masło [1,7]

ZUPA DO WYBORU:

Rosół z trzech mięs / makaron / natka pietruszki (250ml/os) [1,3,9,6,10]

lub

Zupa krem z sezonowych warzyw (250ml/os) [1,7]

DANIA GŁÓWNE NA PÓLMISKACH:

Kaczka confit / korzenny sos z wiśni i pomarańczy (90g/os) [12]

Pieczony filet z sandacza / palone masło z cytryną / kapary (90g/os) 1,4,7]

Opiekane młode ziemniaki / czosnek / zioła (150g/os) [7]

Zielona fasolka / masło czosnkowe (150g/os) [7]

DESERY:

Wybór ciast (120g/os) [1,3,5,7]

Świeżo krojone owoce (120g/os)

NAPOJE:

Bez ograniczeń

Woda gazowana i niegazowana

Soki owocowe

Kawa / herbata

238/os.

99/os.

Menu dla dzieci:

ZUPA:

Rosół z trzech mięs / makaron (250ml/os) [1,3,9,6,10]

DANIA GŁÓWNE:

Chrupiący filet z kurczaka (100g/os) / frytki (150g/os) /
warzywa (60g/os) [1,3,7]

lub

Makaron z sosem pomidorowym / Grana Padano (120g/os)
[1,7]

DESERY (WYBÓR WCZEŚNIEJ):

Deser lodowy z owocami (120g/os) [7,3]

lub

Mus czekoladowy (120g/os) [7,3]

Alkohol / napoje Do pakietu podstawowego:

Napoje gazowane + 10 zł / os.

Wino ogrodników - białe / czerwone
Wino ogrodników bezalkoholowe - białe /
czerwone 69 zł / butelka 0,75 l

Wódka Ostoya 240 zł / butelka 0,7 l
Wódka Wyborowa 170 zł / butelka 0,7 l
Whisky Dewar's 290 zł / butelka 0,7 l

DODATKOWO:

- **Możliwość wynajęcia animatorki i dodatkowych zajęć dla dzieci - informacja u menedżera**
 - **Możliwość wynajęcia dj. 3,690 tyś brutto**
 - **Impreza integracyjna dj. z konkursami i karaoke 4920 tyś. brutto**
 - **Fontanna z płynną czekoladą do owoców + 20 zł osoba**
- 

WARUNKI REZERWACJI

- Podane ceny zawierają vat.
- Do końcowego rachunku za menu i napoje zostanie doliczony serwis kelnerski w wysokości 10%.
- Warunkiem rezerwacji jest zadek w wysokości 30% szacowanej wartości zamówienia.
- Ostateczną liczbę gości należy podać na 5 dni roboczych przed planowaną datą przyjęcia.
- Ostateczna liczba gości może być większa/mniejsza o maksymalnie 10% od pierwotnie zgłoszone , większe różnice muszą zostać zaakceptowane przez menedżera.
- Za wszystkie szkody i zniszczenia powstałe z winy uczestników imprezy/spotkania, odpowiada organizator imprezy.
- Cena wynajęcia restauracji lub poszczególnych sal na wyłączność, do ustalenia z menedżerem.
- Korespondencja wymieniana przez strony drogą mailową, traktowana jest jako dokument w rozumieniu Kodeksu Cywilnego. Nie dotyczy to umów zawieranych przez strony.
- Niniejszy dokument stanowi integralną część załączonej oferty.
- Każda inna forma serwisu niż zaproponowana w menu do ustalenia z menedżerem.

ALERGENY

1. ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN I PRODUKTY POCHODNE
2. SKORUPIAKI I PRODUKTY POCHODNE
3. JAJA I PRODUKTY POCHODNE
4. RYBY I PRODUKTY POCHODNE
5. ORZESZKI ZIEMNE (ARACHIDOWE) I PRODUKTY POCHODNE
6. SOJA I PRODUKTY POCHODNE
7. MLEKO I PRODUKTY POCHODNE ŁĄCZNIE Z LAKTOZĄ
8. ORZECHY I PRODUKTY POCHODNE
9. SELER I PRODUKTY POCHODNE
10. GORCZYCA I PRODUKTY POCHODNE
11. NASIONA SEZAMU I PRODUKTY POCHODNE
12. SIARCZYNY
13. ŁUBIN I PRODUKTY POCHODNE
14. MIĘCZAKI I PRODUKTY POCHODNE

Warszawa, 2026

MASZ PYTANIA?

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU!

ALEKSANDRA KOMORSKA
MENEDŻER DS. EVENTÓW

eventy@willaogrodnikow.pl
+48 733 400 782

