

KONSOLACJA W WILLI OGRODNIKÓW

Willa Ogrodników

W sercu Woli, w przedwojennej Willi ogrodniczego rodu Ulrychów 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!

MENU I 119 ZŁ / OS + 10% SERWIS KELNERSKI

ZUPA:

Rosół z trzech mięs / makaron / natka pietruszki (250ml/os)

DANIA GŁÓWNE NA PÓLMISKACH:

Panierowany sznycel z kurczaka (100g/os)
lub

Pieczone podudzia z kurczaka w marynacie ziołowo-cytrynowej
(120g/os)

Pieczony fileć z dorsza / szpinak z czosnkiem w kremowym sosie
(100g/os)

Opiekane ziemniaki z masłem i tymiankiem (150g/os)
Liście sałat z winegretem (150g/os)

DESERY:

Wybór ciast [na półmiskach] (120g/os)

NAPOJE:

Woda
Soki owocowe
Kawa / herbata

*czas trwania spotkania do 2h

MENU II 155 ZŁ / OS. + 10% SERWIS KELNERSKI

PRZYSTAWKI:

Wybór wędlin (30g/os) i pasztetów (50g/os) / pikle / marynaty
Klasyczny tatar z bawety wołowej (40g/os)

Matjas atlantycki w oleju (30g/os) / cebula / czerwony pieprz
Sałatka szopska [pomidory, papryka, ogórek, czerwona cebula, ser
owczy sirene] (100g/os)
Pieczywo / masło

ZUPA DO WYBORU:

Rosół z trzech mięs / makaron / natka pietruszki (250ml/os)
lub

Zupa krem z sezonowych warzyw (250ml/os)

DANIA GŁÓWNE NA PÓLMISKACH:

Kotlet schabowy / puree ziemniaczane / mizeria z koperkiem
(100g/os)

Panierowany sznycel z kurczaka (100g/os)
Pieczony fileć z sandacza / masło czosnkowo-pietruszkowe / puree
ziemniaczane (100g/os)

Liście sałat z pomidorkami koktajlowymi / ogórek / rzodkiewka
(80g/os)

DESERY:

Wybór ciast [na półmiskach] (120g/os)

NAPOJE:

Woda
Soki owocowe
Kawa / herbata

*czas trwania spotkania do 3h

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU!

ALEKSANDRA KOMORSKA
MENEDŻER DS. EVENTÓW
eventy@willaogrodnikow.pl
+48 733 400 782