

Warszawa, 2026



## Oferta Świąteczna



Willa Ogrodników, ul. Górczewska 124, Wola Park  
Rezerwacje: +48 733 400 782  
[eventy@willaogrodnikow.pl](mailto:eventy@willaogrodnikow.pl)  
[www.willaogrodnikow.pl](http://www.willaogrodnikow.pl)



# 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!**



## OFERTA ŚWIĄTECZNA "I"

### Przystawki (bufet lub w stole):

Tradycyjny śledź marynowany z cebulą / olej lniany / czerwony pieprz (35g/os)

Dorsz w sosie warzywno pomidorowym / przyprawy korzenne (70g/os)

Salatka jarzynowa (80g/os)

Salata z serem halloumi i karmelizowaną dynią / pomidory koktajlowe / czerwona cebula / prażony słonecznik / syrop z octu balsamicznego 80g/os)

Pieczywo / masło

### Zupa (bufet lub serwowana):

Barszcz czerwony z pasztecikiem grzybowym (250ml/os)

### Dania główne i dodatki (bufet lub w stole):

Sandacz / sos rakowo-szafranowy (90g/os)

Konfitowane kaczki udo / sos z wiśni i czerwonego wina (120g/os)

Pierogi z kapustą i grzybami (2szt/os)

Opiekane w ziołach ziemniaki (130g/os)

Bukiet blanszowanych warzyw / masło migdałowe (120g/os)

### Desery (bufet lub w stole):

Selekcja ciast świątecznych (120g/os)

### Napoje + Alkohol / Drinks + Alcohol

Wino białe domowe / czerwone domowe

Wino białe domowe bezalkoholowe / czerwone domowe bezalkoholowe

Piwo / piwo bezalkoholowe

Woda niegazowana / Woda gazowana

Kawa / herbata

Soki owocowe

## OFERTA ŚWIĄTECZNA "II"

### Przystawki (bufet lub w stole):

Tradycyjny śledź marynowany z cebulą / olej lniany / czerwony pieprz (35g/os)

Dorsz w sosie warzywno pomidorowym / przyprawy korzenne (70g/os)

Tatar z bawety wołowej z klasycznymi dodatkami (50g/os)

Salatka jarzynowa (80g/os)

Salata z serem halloumi i karmelizowaną dynią / pomidory koktajlowe / czerwona cebula / prażony słonecznik / syrop z octu balsamicznego (80g/os)

Pikle i marynaty z Hajnówki

Pieczyno / masło

### Zupa (bufet lub serwowana):

Barszcz czerwony z pasztecikiem grzybowym (250ml/os)

### Dania główne i dodatki (bufet lub w stole):

Sandacz / sos rakowo-szafranowy (90g/os)

Konfitowane kacze udo / sos z wiśni i czerwonego wina (120g/os)

Pierogi z kapustą i grzybami (2szt/os)

Opiekane w ziołach ziemniaki (130g/os)

Bukiet blanszowanych warzyw / masło migdałowe (120g/os)

### Desery (bufet lub w stole):

Selekcja ciast świątecznych (120g/os)

### Napoje:

Woda niegazowana / Woda gazowana

Kawa / herbata

Soki owocowe

### OFERTA ŚWIĄTECZNA "III"

#### Przystawki (bufet lub w stole): Starters (buffet or in the table):

Tradycyjny śledź marynowany z cebulą / olej lniany / czerwony pieprz (35g/os)  
Wędzony pstrąg / pieczony ziemniak / koperek / kwaśna śmietana, kawior (50g/os)  
Domowy pasztet z żurawiną / konfitura z czerwonej cebuli / chrzan / pikle (50g/os)

Tatar z wołowiny z klasycznymi dodatkami (50g/os)

Salatka jarzynowa (80g/os)

Salata z serem halloumi / karmelizowaną dynią / pomidory koktajlowe / czerwona cebula / prażony słonecznik /  
syrop z octu balsamicznego (80g/os)

Pieczynko / masło

#### Zupa do wyboru (bufet lub serwowana):

Barszcz czerwony z pasztecikiem grzybowym (250ml/os)  
lub

Zupa krem z leśnych grzybów z kwaśną śmietaną / tymianek (250ml/os)

#### Dania główne i dodatki (bufet lub w stole);

Polędwica z dorsza atlantyckiego / sos bisque z owoców morza (90g/os)

Wolno duszone policzki wołowe / sos borowikowy z żubrówką (100g/os)

Konfitowane kacze udo / sos z wiśni i czerwonego wina (120g/os)

Pierogi z kapustą i grzybami (2szt/os)

Opiekane w ziołach ziemniaki (130g/os)

Kopytka (100g/os)

Bukiet blanszowanych warzyw / masło migdałowe (120g/os)

#### Desery (bufet lub w stole):

Selekcja ciast świątecznych (120g/os)

#### Napoje

Woda niegazowana / Woda gazowana

Kawa / herbata

Soki owocowe

Warszawa, 2026



## Napoje + Alkohol

### **Pakiet Napojów + Pakiet Alkohole Podstawowe do 4h**

Welcome drink: Spumante / Cava bezalkoholowa  
Wino białe domowe / czerwone domowe  
Wino białe domowe bezalkoholowe /  
czerwone domowe bezalkoholowe  
Piwo / piwo bezalkoholowe

### **Pakiet Napojów gazowanych do 4h**

Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta, Kinley Tonic

### **Pakiet Napojów + Pakiet Alkohole Premium do 4h**

Welcome drink: Spumante / Cava bezalkoholowa  
Aperol Spritz / Aperol Spritz bezalkoholowy  
Wódka Ostoya  
Wino białe domowe / czerwone domowe  
Wino białe domowe bezalkoholowe /  
czerwone domowe bezalkoholowe  
Piwo / piwo bezalkoholowe

### **Pakiet Napojów + Pakiet Alkohole VIP do 4h**

Welcome drink: Spumante / Cava bezalkoholowa  
Aperol Spritz / Aperol Spritz bezalkoholowy  
Wódka Ostoya  
Whisky Dewar's  
Gin Beefeater  
Rum Bacardi Blanco  
Wino białe domowe / czerwone domowe  
Wino białe domowe bezalkoholowe /  
czerwone domowe bezalkoholowe  
Piwo / piwo bezalkoholowe





---

**DODATKOWO:**

- **Możliwość wynajęcia dj.**
  - **Możliwość wynajęcia dj. - Impreza integracyjna dj. z konkursami i karaoke**
  - **Fontanna z płynną czekoladą do owoców**
-