WŁAŚNIE U NAS ZORGANIZUJESZ SWOJE

WESELE MARZEŃ

Kuźnia Kulturalna to restauracja położona w sercu Starego Wilanowa. Jej historia sięga XVII wieku, ale swój kulinarny charakter budynek nabrał po wojnie. Pierwotnie działała w tym miejscu restauracja Kuźnia Królewska, ale wraz ze zmianą formatu lokalu i wprowadzeniem wydarzeń kulturalnych lokal przyjął nazwę Kuźnia Kulturalna.

Mimo upływu lat i całkowitej modernizacji obiektu, Kuźnia znana jest w Warszawie jako restauracja z tradycjami. Kuźnia Kulturalna znajduje się obok kościoła Św. Anny, najpiękniejszego w tej części Warszawy, oraz w niedużej odległości od Świątyni Opatrzności Bożej w Miasteczku Wilanów.

To tylko kilka powodów, dla których Państwo Młodzi wybierają nas, jako miejsce swojej imprezy weselnej.

Wesele to jedno z najważniejszych wydarzeń w życiu, dlatego wybór jego lokalizacji nie może być przypadkowy. Posiadamy wieloletnie doświadczenie w organizacji imprez weselnych. Wśród naszych atutów warto wymienić:

- **Położenie (20 min. od centrum Warszawy i Lotniska Chopina, dogodna komunikacja miejska, sąsiedztwo parku i pałacu królewskiego)**
- **Trzy sale: Kameralna, Kominkowa oraz Koncertowa wyposażone w klimatyzację oraz rzutniki multimedialne**
- **Zadaszony taras boczny oraz pięknie zaaranżowana strefa od frontu budynku**
- **Profesjonalna organizacja oraz wsparcie doświadczonej konsultantki**

KUŹNIA Kulturalna

ul. Kostki Potockiego 24,
02-952 Warszawa
tel. 500 200 200 wew. 3
rezerwacje@kuzniakulturalna.pl

www.kuzniakulturalna.pl
/KuzniaKulturalna

Kontakt do konsulanta ds. wesel:
RENATA CIEMIŃSKA
renata.cieminska@kuzniakulturalna.pl
tel. 606 211 728

KUŹNIA Kulturalna

WŁAŚNIE U NAS ZORGANIZUJESZ SWOJE

WESELE MARZEŃ

SALA KAMERALNA

Sala *Kameralna* mieści do 32 osób. Sprawdza się jako ciche miejsce do prowadzenia rozmów z dala od głośniej muzyki. Może tu stanąć fotobudka, stoliki i nakrycia dla dzieci. Młoda Para oraz świadkowie często rezerwują salę na własne potrzeby.

SALA KOMINKOWA

Sala *Kominkowa* mieści ok. 20 osób. Sprawdza się jako miejsce do przywitania gości oraz na bufet. Prowadzi bezpośrednio do Sali *Kameralnej* i *Koncertowej*.

SALA KONCERTOWA

To właśnie tutaj znajduje się centrum imprezy weselnej, gdzie w ustawieniu zasiadanym znajdzie miejsce 150 osób. Nasza scena, na której na co dzień występują tacy artyści jak Justyna Steczkowska, Maciej Maleńczuk, Kayah jest do dyspozycji Państwa DJ'a lub zespołu.

Restauracja Kuźnia Kulturalna, ul. Kostki Potockiego 24, 02-952 Warszawa, tel. **606 211 728**, e-mail: **renata.cieminska@kuzniakulturalna.pl**

KUŹNIA Kulturalna

WŁAŚNIE U NAS ZORGANIZUJESZ SWOJE

WESELE MARZEŃ

Front budynku Kuźni Kulturalnej znajduję się przy głównej alei biegnącej wzdłuż historycznego barokowego szlaku przy ul. Kostki Potockiego. Pięknie zagospodarowana strefa przed restauracją służy naszym gościom podczas wesela do wypoczynku i jako miejsce rozmów na świeżym powietrzu.

TARAS BOCZNY

Otoczona zielenią, drzewami i krzewami zadaszona przestrzeń. Na tarasie mogą stanąć ozdobne lampiony i wygodne fotele ze stolikami. Z tarasu jest bezpośrednie wejście do Sali Kameralnej i Koncertowej.

Restauracja Kuźnia Kulturalna, ul. Kostki Potockiego 24, 02-952 Warszawa, tel. **606 211 728**, e-mail: **renata.cieminska@kuzniakulturalna.pl**

KUŹNIA
Kulturalna

WŁAŚNIE U NAS ZORGANIZUJESZ SWOJE

WESELE MARZEŃ

Posiadamy dwa bary – w Sali Kominkowej oraz Koncertowej. Obsługiwane są przez profesjonalnych barmanów.

Do dyspozycji gości jest sześć toalet: cztery damskie i dwie męskie.

Restauracja Kuźnia Kulturalna, ul. Kostki Potockiego 24, 02-952 Warszawa, tel. **606 211 728**, e-mail: **renata.cieminska@kuzniakulturalna.pl**

KUŹNIA Kulturalna

WESELE MARZEŃ

Soboty	Styczeń	Luty	Marzec	Kwiecień	Maj	Czerwiec	Lipiec	Sierpień	Wrzesień	Październik	Listopad	Grudzień
SARMACKI	300 zł	300 zł	300 zł	310 zł	320 zł	320 zł	320 zł	320 zł	320 zł	320 zł	300 zł	320 zł
PAŁACOWY	320 zł	320 zł	320 zł	330 zł	340 zł	340 zł	340 zł	340 zł	340 zł	340 zł	320 zł	340 zł
KRÓLEWSKI	370 zł	370 zł	370 zł	380 zł	390 zł	390 zł	390 zł	390 zł	390 zł	390 zł	370 zł	390 zł

w pozostałe dni tygodnia cena każdego pakietu niższa o 10 zł

OFERTA – ZAWARTOŚĆ PAKIETÓW – NIE MA OPŁATY ZA WYNAJĘCIE SALI (min. 80 osób pełnopłatnych)	Sarmacki	Pałacowy	Królewski
poniższe menu	+	+	+
open bar na napoje bezalkoholowe	+	+	+
bufet z kawą i herbatą, na życzenie kawa z ekspresu	+	+	+
obsługa kelnerska	+	+	+
wynajęcie sali głównej	+	+	+
degustacja menu z aktualnej oferty restauracji	+	+	+
powitanie chlebem i solą		+	+
winietki na stoły		+	+
wynajęcie 1/2 tarasu bocznego			+
podstawowa dekoracja kwiatowa stołów			+
usługa barmańska (barman + napoje bezalkoholowe z oferty + mięta, cytryna itp.)			+
MENU SERWOWANE	liczba dań	liczba dań	liczba dań
przystawka	1	1	1
zupa	1	1	1
danie główne	1	1	1
MENU W BUFECIE			
przystawki zimne (max. 3 mogą być postawione na stole)	3	3	4
sałaty	3	3	4
deska pieczeni	1	1	1
deska serów		1	1
deska ryb			1
przekąska gorąca (2 godziny)	1	1	1
Zupa (może być serwowana)	1	1	1
dania główne (1 może być podane na półmiskach do stołu)	3	3	3
dodatki do dań głównych	4	4	4
desery	4	4	5

Usługi dodatkowe	Cena
1/2 tarasu bocznego / cały taras boczny	400 / 1200 zł
usługa barmańska	900 zł
powitanie chlebem i solą	100 zł
powitanie winem musującym	8 zł / os. lub 10% od ceny przyniesionego wina musującego
serwowanie tortu dostarczonego przez Parę Młodą	8 zł / os.
alkohol we własnym zakresie **dla wesel od 80 dorosłych**	bez opłaty korkowej tylko serwis 10% od cen zakupu alkoholu (od wartości faktur)
dla wesel poniżej 80 osób dorosłych:	opłata korkowa
opłata korkowa (za przyniesiony alkohol) 51-79 dorosłych	15zł/os. dorosłą
opłata korkowa (za przyniesiony alkohol) 50 dorosłych	20zł/os. dorosłą
menu dziecięce dla dzieci w wieku 3-10 lat	1/2 ceny
menu dla obsługi technicznej (Dj, zespół fotograf)	pełne menu (100% ceny), menu tylko z bufetów (50% ceny)
organizacja ślubu cywilnego na tarasie restauracji	700-1000zł
restauracja na wyłączność	Od 100 osób pełnopłatnych lub przy budżecie 30 000zł

Restauracja Kuźnia Kulturalna, ul. Kostki Potockiego 24, 02-952 Warszawa, Renata Ciemińska, tel. 606 211 728, renata.cieminska@kuzniakulturalna.pl

KUŹNIA Kulturalna

WESELE MARZEŃ

	MENU SERWOWANE DO STOŁU	SARMACKI	PAŁACOWY	KRÓLEWSKI
Przystawki	caprese z bazyliowym pesto	x	x	x
	zapiekany camembert na musie żurawinowym	x	x	x
	chrupiące sałaty z sezamowym kurczakiem i sosem teriyaki	x	x	x
	pasztet z kaczki z grissini na konfiturze z czerwonej cebuli	x	x	x
	grillowane warzywa na rukoli z oliwą ziołową	x	x	x
	miodowy melon z szynką dojrzewającą	x	x	x
	plastry rostbefu z konfiturą z czerwonej cebuli, podane z pianką wasabi		x	x
	pstrąg wędzony ze szpinakiem, jabłkiem w curry i musem chrzanowym		x	x
	roladki z cukinii z domowym masłem z orzechów i serkiem philadelphia		x	x
	sałatka z piersią kaczą sous vide, burakami, jabłkiem, gruszką i żurawiną		x	x
	roladki z wędzonego łososia w nori z serkiem ricotta i czerwonym pieprzem		x	x
	terrina z sandacza pod galaretką ziołową		x	x
	tatar z łososia z guacamolle i prażonym sezamem			x
	marynowane plastry łososia gravlax z koperkiem i brandy			x
	vitello tonnato z kaparami			x
	tagliata wołowa na duszonym porze w sosie sojowym ze świeżym imbirem i chili			x
Zupy	ogórkowa z kwaśną śmietaną i siekanym koperkiem	x	x	x
	domowy rosół z makaronem	x	x	x
	włoskie minestrone	x	x	x
	krem z wędzonych pomidorów	x	x	x
	żurek z jajem i białą kiełbasą	x	x	x
	francuska cebulowa z grzankami i serem	x	x	x
	chłodnik litewski/ ogórkowy (sezonowo)	x	x	x
	botwina (sezonowo)	x	x	x
	krem z selera z oliwą dyniową i limonkową śmietaną	x	x	x
	krem z pieczonej marchewki z imbirem i popcornem		x	x
	solianka z oliwkami i pieczonym bekonem		x	x
	hiszpańska zupa z chorizo i bobem		x	x
	gazpacho (sezonowo)		x	x
	consomme z kaczki z ravioli borowikowym		x	x
	krem z borowików			x
	tajska z krewetkami i kurczakiem na mleku kokosowym			x
Dania główne	polędwiczki wieprzowe z sosem grzybowym (sez. kurkowym), ziemniakami po staropolsku i sałatami	x	x	x
	sznycelki ze schabu z warzywnym ragout i puree chrzanowym	x	x	x
	lasagne warzywne na musie pomidorowym	x	x	x
	penne z suszonymi pomidorami, cukinią i szpinakiem	x	x	x
	grillowana pierś z kurczaka w sosie pieczarkowo tymiankowym z kopytkami i sałatami	x	x	x
	dorsz pieczony na puree z szarej renety i pietruszki z warzywnym julienne	x	x	x
	udo z kurczaka w sosie diabelskim z ziemniakami pieczonymi i grillowanymi warzywami	x	x	x
	kaszotto z pęczaku z grzybami i płatkami parmezanu	x	x	x
	sandacz z sosem cytrynowo limonkowym z bazyliowym puree i warzywami z pary		x	x
	filet z pstrąga w pietruszkowej panierce z sosem kaparowym, ryżem i grillowanymi warzywami		x	x
	polędwiczka sous vide na musie ziołowym, puree miodowo sezamowym i ziołami		x	x
	udo kaczki confit z sosem pomarańczowym, buraczkami na puree tymiankowym		x	x
	risotto z borowikami lub kurkami (sezonowo) i serem grana padano		x	x
	torcik warzywny zapiekany pod kozim serem		x	x
	stek z łososia pod kruszonką ziołową na czarnym risotto z groszkiem cukrowym		x	x
	halibut z sosem rakowym z czarną soczewicą i karmelizowaną marchewką			x
	polędwiczka wieprzowa sous vide z warzywną kaszą kus-kus i sosem krewetkowym			x
	karmazyn pod sosem bazyliowym na czarnej soczewicy beluga z grillowanymi warzywami			x
	dorada faszerowana masłem limonkowo-cytrynowym z chili w towarzystwie pieczonych ziemniaków			x
	dorada na salsie paprykowej z ryżem i grillowanymi warzywami			x
	podwędzana pierś z kaczki na puree z kasztana z confitowanym batatem,gnocchi i sosem truskawkowym			x
	wołowina po burgundzku duszona z grzybami i szalotką na maślnym puree i chipsami marchewkowymi			x

KUŹNIA Kulturalna

WESELE MARZEŃ

	DANIA W BUFECIE (3 zimne i 1 gorące mogą być stawiane na półmiskach na stołach)	SARMACKI	PAŁACOWY	KRÓLEWSKI
Przekąski zimne	caprese z bazyliowym pesto	x	x	x
	roladki z indyka faszerowane szpinakiem i oscypkiem	x	x	x
	schab po warszawsku z musem chrzanowym	x	x	x
	śledzie na 3 nuty	x	x	x
	tymbaliki drobiowe w ziołowej galarecie	x	x	x
	plastry wolno pieczonej polędwiczki z grzybami na musie jagodowym	x	x	x
	chrupiące warzywa z dipami: serowy, tysiąca wysp, ziołowy	x	x	x
	chrupiące sałaty z sezamowym kurczakiem i sosem teriyaki	x	x	x
	grillowane warzywa na rukoli z oliwą ziołową	x	x	x
	miodowy melon z szynką dojrzewającą	x	x	x
	marynowane plastry łososia gravlax z koperkiem i brandy		x	x
	roladki z wędzonego łososia z puszystym serkiem i czerwonym pieprzem		x	x
	tatar z łososia na guacamolle posypany sezamem		x	x
	zapiekany ser kozi z figą na liściach szpinaku baby z sosem malinowym i granatem		x	x
	roladki z cukinii z masłem z orzechów i serkiem philadelphia		x	x
	ser feta otulony grillowanym bekonem na chrupiących sałatach z oliwkami		x	x
	wędzony łosoś na musie chrzanowym		x	x
	roladki z soli w koperku, na sosie kaparowym z nitkami chili		x	x
	carpaccio z polędwicy wołowej			x
	tagliata wołowa na duszonym porze w sosie sojowym ze świeżym imbirem, chili i sezamem			x
	pieczony rostbef na rukoli, oprószony pestkami granatu i płatkami parmezanu			x
	krewetki koktajlowe na sałacie rzymskiej z salsą mango, pomidorkami, limonką i oliwą			x
	vitello tonnato (plastry pieczonej cielęciny na musie tuńczykowym) z kaparami i rukolą			x
Deski	pieczeni	x	x	x
	serów		x	x
	wędzonych ryb			x
Sałaty	grillowane warzywa z bazyliowym pesto	x	x	x
	tradycyjna sałatka jarzynowa	x	x	x
	sałatka z makaronem orzo, grillowanym kurczakiem, selerem naciowym i pomidorkami	x	x	x
	mieszane sałaty z sezamowym kurczakiem i sosem taryiaki	x	x	x
	penne z grillowanymi warzywami, tuńczykiem i kaparami	x	x	x
	mieszane sałaty z ostrą wieprzowiną i jogurtowym sosem	x	x	x
	sałatka śledziowa z ziemniakami i gorczycą	x	x	x
	caprese z bazyliowym pesto	x	x	x
	rukola z grillowanym portobello z prażonymi pestkami dyni, orzechami i sosem teryiaki		x	x
	mieszane sałaty z wędzonym łososiem, warzywami i sosem limonkowym		x	x
	tabbouleth – kasza bulgur, pomidor, ogórek, natka pietruszki		x	x
	marynowane buraki z kozim serem na rukoli i sosem balsamicznym		x	x
	rukola z suszonymi pomidorami i grapefruitem		x	x
	liście szpinaku baby z zapiekanym serem kozim z figą, granatem i sosem malinowym		x	x
	sałatka z piersią kaczą sous vide, burakami, jabłkiem, gruszką i żurawiną		x	x
	szpinak z grillowanym bekonem, suszonymi pomidorami, jajkiem i sosem czosnkowym		x	x
	kuskus z suszonymi pomidorami, paluszkami surimi, avocado, kolendrą i świeżym ogórkiem		x	x
	sałatka z wędzonym półgęskiem i owocami leśnymi		x	x
	mieszane sałaty z wędzonymi rybami i winogronami			x
	sałata cezar z krewetkami, grzankami i serem grana padano			x
	sałatka grecka			x
	sałatka z szyjkami rakowymi na szpinaku baby z sosem gorczycowym na brandy			x
	sałatka na makaronie ryżowym z pieczoną wołowiną, warzywami,kolendrą i sosem sojowym			x

KUŹNIA Kulturalna

WESELE MARZEŃ

Przekąski gorące	bigos staropolski ze śliwkami i czerwonym winem	x	x	x
	wątróbki drobiowe duszone z cebulką, jabłkiem w glazurze wiśniowej	x	x	x
	miks pierogów	x	x	x
	śliwki w bekonie	x	x	x
	pałki kurczaka BBQ	x	x	x
	stripsy z kurczaka z sezamem		x	x
	chorizo z bobem w cydrze		x	x
	szparagi zawinięte w szynkę dojrzewającą z odrobiną pesto (sezonowo)			x
	burrito z kukurydzą , jalapeńo i czerwoną fasolą			x
	krewetki w sosie winno-maślanym z imbirem i chili (2 godziny w bufecie)			x
Dania główne	policzki wołowe duszone w warzywach okopowych	x	x	x
	pierś z kurczaka zapiekana z oscypkiem i sosem winno-żurawinowym	x	x	x
	penne z suszonymi pomidorami, cukinią i rukolą na oliwie z oliwek	x	x	x
	conchiglionnie w sosie puttannesca	x	x	x
	lasagne warzywna	x	x	x
	sznycelki wieprzowe marynowane w mleku pod sosem z pączków nasturcji	x	x	x
	polędwiczki wieprzowe z sosem grzybowym (sezonowo kurkowym)	x	x	x
	grillowana pierś z kurczaka w sosie pieczarkowo tymiankowym	x	x	x
	grillowana pierś z kurczaka na duszonym szpinaku z suszonymi pomidorami	x	x	x
	udka kurczaka w sosie diabelskim	x	x	x
	kaszotto z pęczaku z grzybami i płatkami parmezanu	x	x	x
	warkocz narwiański z karkówki w sosie własnym	x	x	x
	pstrąg w panierce pietruszkowej		x	x
	grillowany łosoś w sosie z trawy cytrynowej i liści limonki		x	x
	okoń z patelni na sosie koperkowym		x	x
	sandacz w sosie porowym		x	x
	skoki z królika w sosie własnym		x	x
	kotleciki cielęce na sosie kurkowym (sezonowo)			x
	Wołowina po burgundzku duszona z grzybami i szalotką			x
	polędwica z dorsza marynowana w papryce wędzonej na sosie pomarańczowym			x
	risotto z borowikami lub kurkami (sezonowo)			x
	borowiki/kurki duszone z tymiankiem z gnocchi szpinakowym			x
	halibut z sosem marchewkowo cytrusowym			x
Dodatki	ziemniaki opiekane/ ziemniaki po staropolsku (z majerankiem i czosnkiem)	x	x	x
	młode ziemniaki z koperkiem (sezonowo)	x	x	x
	puree ziemniaczane	x	x	x
	ryż z warzywami	x	x	x
	ryż szafranowy	x	x	x
	kuskus w pomidorach	x	x	x
	prażona kasza gryczana okraszona boczkiem	x	x	x
	makaron ryżowy w ziołowej oliwie	x	x	x
	pęczak mazurski ze skwarkami	x	x	x
	kopytka	x	x	x
	kapusta zasmażana z prażonym boczkiem i koperkiem	x	x	x
	warzywa na parze pod masłem ziołowym z migdałami	x	x	x
	grillowane warzywa w oliwie tymiankowo rozmarynowej	x	x	x
	fasolka szparagowa pod zasmażką	x	x	x
	pieczone warzywa korzenne	x	x	x
	linguini warzywne duszone na maśle	x	x	x
	buraczki zasmażane	x	x	x

Desery	owoce sezonowe filetowane	x	x	x
	babeczki z owocami	x	x	x
	ciasta (5 rodzajów)	x	x	x
	tarta limonkowa	x	x	x
	truskawki z serkiem mascarpone (tylko w sezonie)	x	x	x
	zestaw mini deserów (panna cotta, mus owocowy, mus czekoladowy)		x	x
	domowe brownie z karmelizowanymi orzechami		x	x
	mini tiramisu			x

Cennik alkoholi **dla wesel od 80 osób dorosłych** (na dzień 01.10.2022)		
Alkohol	**Produkt**	**Cena sprzedaży**
Wódka	Żołądkowa de Lux 0,7	45 zł
Wódka	Luksusowa 0,7	43 zł
Wódka	Wyborowa 0,7	45 zł
Wódka	Finlandia 0,7	50 zł
Wódka smakowa	Finlandia lime 0,7	55 zł
Wino	Stołowe białe	30 zł
Wino	Stołowe czerwone	30 zł
Wino musujące	Vallotaj Prosecco Frizante	52 zł
Whisky	Passport 0,7	55 zł
Whisky	Ballantines 0,7	70 zł
Whiskey	Jack Daniels 0,7	95 zł
Rum	Havana Club 3yo 0,7	70 zł
Tequila	El Jimador 0,7	95 zł
Gin	Seagram's gin 0,7	50 zł
Gin	Gordons 0,7	75 zł
Inne	Aperol 0,7l	65 zł
Inne	Cointreau	100 zł