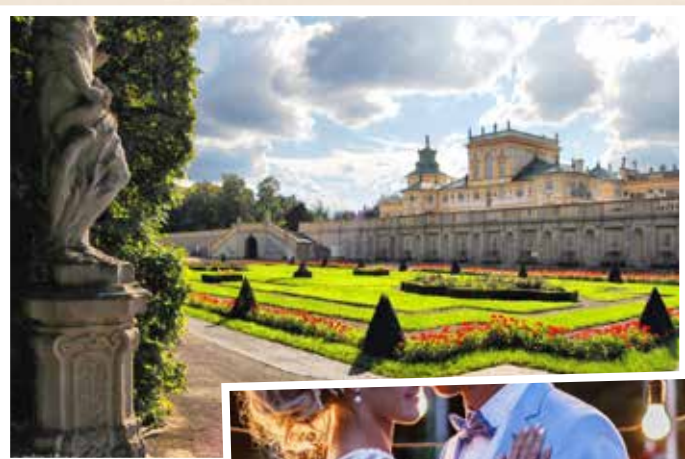


Kuźnia Kulturalna to restauracja położona w sercu Starego Wilanowa. Jej historia sięga XVII wieku, ale swój kulinarny charakter budynek nabrał po wojnie. Pierwotnie działała w tym miejscu restauracja Kuźnia Królewska, ale wraz ze zmianą formatu lokalu i wprowadzeniem wydarzeń kulturalnych lokal przyjął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



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 minut do centrum Warszawy oraz na Lotnisko Chopina, dogodna komunikacja miejska)**
- **Trzy sale: Kameralna, Kominkowa oraz Koncertowa wyposażone w klimatyzację oraz rzutniki multimedialne**
- **Taras boczny oraz strefa relaksu, która znajduje się „pod chmurką” i funkcjonuje także jako strefa dziecięca**
- **Profesjonalna organizacja oraz wsparcie doświadczonej konsultantki**

Sala Kameralna

Sala Kameralna mieści do 32 osób. Sprawdza się jako ciche miejsce do prowadzenia rozmów z dala od głośniejszej 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 zasiadającym znajdzie miejsce 200 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.



Strefa Relaksu

W strefie relaksu znajdują się miejsca siedzące pod namiotem. Ta powierzchnia może być wykorzystana także jako parkiet oraz plac zabaw pod chmurką dla dzieci. Można tu w trakcie imprezy zaczerpnąć świeżego powietrza i odpocząć od weselnego zgietku. Dzieci natomiast mogą korzystać z dodatkowych atrakcji.

Posiadamy dwa bary – w Sali Kominkowej oraz Koncertowej. Obsługiwane są przez profesjonalnych barmanów. Do dyspozycji gości są po dwie toalety męskie i cztery damskie.

OFERTA WESELNA - KUŹNIA KULTURALNA

soboty	Styczeń	Luty	Marzec	Kwiecień	Maj	Czerwiec	Lipiec	Sierpień	Wrzesień	Październik	Listopad	Grudzień
SARMACKI	210 zł	210 zł	210 zł	210 zł	220 zł	230 zł	230 zł	230 zł	230 zł	220 zł	210 zł	210 zł
PAŁACOWY	230 zł	230 zł	230 zł	240 zł	250 zł	250 zł	250 zł	250 zł	250 zł	240 zł	230 zł	230 zł
KRÓLEWSKI	250 zł	250 zł	250 zł	260 zł	270 zł	270 zł	270 zł	270 zł	270 zł	260 zł	250 zł	250 zł

w pozostałe dni tygodnia cena każdego pakietu niższa o 15 zł

OFERTA PAKIET	SARMACKI	PAŁACOWY	KRÓLEWSKI
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		+	+
winiетки na stoły		+	+
wynajęcie 1/2 tarasu bocznego			+
dekoracja kwiatowa stołów			+
usługa barmańska			+
MENU SERWOWANE	SARMACKI	PAŁACOWY	KRÓLEWSKI
przystawka	1	1	1
zupa	1	1	1
danie główne	1	1	1
MENU W BUFECIE Z MOŻLIWOŚCIĄ SERWOWANIA NA PÓŁMISKACH	SARMACKI	PAŁACOWY	KRÓLEWSKI
przystawki zimne	3	3	4
sałaty	3	3	4
deska pieczeni	1	1	1
deska serów		1	1
deska ryb			1
przekąska gorąca	1	2	2
zupa	1	1	1
dania główne	3	3	4
dodatki do dań głównych	4	4	4
desery	4	6	7

USŁUGI DODATKOWE	CENA
1/2 tarasu bocznego	400 zł
cały taras boczny	1200 zł
strefa dziecięca	1000-1500 zł
usługa barmańska	500 zł
powitanie chlebem i solą	50 zł
powitanie winem musującym	3 zł / os. lub 10% od cen przyniesionego wina musującego
serwowanie tortu dostarczonego przez Parę Młodą	4 zł / os.
alkohol we własnym zakresie dla wesel od 80 osób	10% od cen zakupu alkoholu (od faktur)
dla wesel poniżej 80 osób	alkohol wg cennika lub zgodnie z opłatą korkową
opłata korkowa (za przyniesiony alkohol) dla wesel/obiadów weselnych do 50 osób	wino 25 zł, do 0,7 l wódka 40 zł, do 0,7l pozostałe alkohole wysokoprocentowe 45 zł
opłata korkowa (za przyniesiony alkohol) dla wesel/obiadów weselnych 51-79 osób	wino 20 zł, do 0,7 l wódka 30 zł, do 0,7l pozostałe alkohole wysokoprocentowe 40 zł
szynka serrano w całości z nogą	800 zł
szczupak lub sandacz w całości	400 zł
łoś w całości	600 zł
pizza przez 4 godziny (od 60 osób)	8 zł/os.
stoły okrągłe i pokrowce na krzesła	w zależności od liczby gości
fotobudka	1000 zł / 5 godzin
animator	cena do ustalenia
menu dziecięce na życzenie dla dzieci w wieku 3-12 lat	1/2 ceny
menu dla obsługi technicznej (Dj, zespół fotograf)	pełne menu (100% ceny), menu tylko z bufetów (50% ceny)
restauracja na wyłączność	od budżetu 30 tys. zł (bez alkoholi)



OFERTA WESELNA - KUŹNIA KULTURALNA

	MENU	SARMACKI	PAŁACOWY	KRÓLEWSKI
PRZYSTAWKI	caprese	1	1	1
	zapekany camembert premier na musie żurawinowym	1	1	1
	chrupiące sałaty z sezamowym kurczakiem i sosem teriyaki	1	1	1
	pasztet z kaczki z grissini na konfiturze z czerwonej cebuli	1	1	1
	grillowane warzywa na rukoli z oliwą ziołową	1	1	1
	miodowy melon z szynką dojrzewającą	1	1	1
	wędzony łosoś na musie chrzanowym		1	1
	kubeczki z cukinii z kaszą kuskus i pieczarkami zapekane pod serem pleśniowym		1	1
	roladki z cukinii z domowym masłem z orzechów i serkiem philadelphia na sosie morelowo-pomarańczowym		1	1
	sałatka z grillowaną pierśią kaczą i sosem truskawkowym		1	1
	roladki z wędzonego łososia z puszystym serkiem i czerwonym pieprzem		1	1
	tatar z wędzonego pstrąga		1	1
	tatar z łososia z guacamolle i prażonym sezamem			1
	marynowane plastry łososia gravlax z koperkiem i brandy			1
	carpaccio z polędwicy wołowej			1
tagliata wołowa na duszonym porrze w sosie sojowym ze świeżym imbirem i chili oprószona sezamem			1	

ZUPY	barszczyk z uszkami	1	1	1
	domowy rosół	1	1	1
	minestrone	1	1	1
	krem z pomidorów	1	1	1
	żurek	1	1	1
	cebulowa	1	1	1
	chłodnik litewski/ ogórkowy (sezonowo)	1	1	1
	kapuśniak z młodej kapusty (sezonowo)	1	1	1
	botwina (sezonowo)	1	1	1
	krem z białych warzyw	1	1	1
	ogórkowa z kroplą śmietany	1	1	1
	krem porowo-truflowy z chipsem z szynki dojrzewającej		1	1
	z marynowanych kurek		1	1
	hiszpańska zupa z chorizo		1	1
	gazpacho (sezonowo)		1	1
	krem z dyni (sezonowo)		1	1
krem z borowików			1	
tajska z krewetkami i kurczakiem na mleku kokosowym			1	

DANIA GŁÓWNE	polędwiczki wieprzowe z sosem grzybowym (sezonowo kurkowym), ziemniakami po staropolsku i mieszаныmi sałatami	1	1	1
	grillowany schab z warzywnym ragout i pieczonymi ziemniaczkami	1	1	1
	lasagne szpinakowa	1	1	1
	penne z suszonymi pomidorami, cukinią i szpinakiem	1	1	1
	grillowana pierś z kurczaka w sosie śmietanowo-pieczarkowym z kopytkami i sałatami	1	1	1
	grillowana pierś z kurczaka na duszonym szpinaku z suszonymi pomidorami, maślanym ryżem i sałatami	1	1	1
	udo z kurczaka w sosie diabelskim z ziemniakami pieczonymi i grillowanymi warzywami	1	1	1
	kaszotto z pęczaku z grzybami i płatkami parmezanu	1	1	1
	sandacz z sosem cytrynowo limonkowym z bazyliowym puree i warzywami z pary		1	1
	filet z pstrąga w pietruszkowej panierce z sosem kaparowym, maślanym ryżem z warzywami grillowanymi		1	1
	połówka kaczki z buraczkami i ziemniakami po staropolsku		1	1
	udo kaczki confit z sosem bakaliowym, pieczonymi warzywami korzennymi na puree estragonowym		1	1
	risotto z borowikami lub kurkami (sezonowo) i serem grana padano		1	1
	torcik warzywny zapekany pod kozim serem		1	1
	stek z łososia z marynowaną gruszką i kaszotto z pęczaku		1	1
	miecznik z sosem rakowym z czarną soczewicą i karmelizowaną marchewką			1
	polędwiczka wieprzowa sous vide z warzywną kaszą kus-kus i sosem krewetkowym			1
	comber jagnięcy z prażoną kaszą gryczaną i grillowanymi warzywami			1
dorada faszzerowana masłem limonkowo-cytrynowym z chili w towarzystwie tagliatelle warzywnego, duszonego w białym winie			1	

OFERTA WESELNA - KUŹNIA KULTURALNA

	DANIA W BUFECIE (mogą być serwowane na półmiskach i stawiane na stołach)	SARMACKI	PAŁACOWY	KRÓLEWSKI
PRZEKĄSKI ZIMNE	caprese	1	1	1
	roladki ze schabu faszerowane szpinakiem i oscypkiem	1	1	1
	schab po warszawsku	1	1	1
	indyk w maładze	1	1	1
	tymbaliki drobiowe	1	1	1
	tymbaliki drobiowe	1	1	1
	chrupiące warzywa z dipami	1	1	1
	chrupiące sałaty z sezamowym kurczakiem i sosem teriyaki	1	1	1
	grillowane warzywa na rukoli z oliwą ziołową	1	1	1
	miodowy melon z szynką dojrzewającą	1	1	1
	marynowane plastry łososia gravlax z koperkiem i brandy		1	1
	roladki z wędzonego łososia z puszystym serkiem i czerwonym pieprzem		1	1
	tatar z łososia na guacamolle posypyany sezamem		1	1
	zapekany ser kozi z figą na liściach szpinaku baby z sosem malinowym i granatem		1	1
	kubeczki z cukinii z kaszą kuskus i pieczarkami zapekane pod serem pleśniowym		1	1
	roladki z cukinii z masłem z orzechów i serkiem philadelphia na sosie morelowo-pomarańczowym		1	1
	ser feta otulony grillowanym bekonem na chrupiących sałatach z oliwkami i pomidorkami cherry		1	1
	tatar z wędzonego pstrąga mieszany z domowymi marynatami		1	1
	wędzony łosoś na musie chrzanowym		1	1
	roladki z soli w koperku, na sosie kaparowym z nitkami chilli		1	1
	carpaccio z polędwicy wołowej			1
	tagliata wołowa na duszonym porze w sosie sojowym ze świeżym imbirem i chili oprószone sezamem			1
	pieczony rostbef na rukoli, oprószone pestkami granatu i płatkami parmezanu			1
carpaccio z polędwicy wołowej			1	
vitello tonnato (plastry pieczonej cielęciny na musie tuńczykowym) z kaparami i rukolą			1	
DESKI	pieczeni	1	1	1
	serów		1	1
	wędzonych ryb			1
SAŁATY	grillowane warzywa z oliwą ziołową/smakową	1	1	1
	sałatka jarzynowa	1	1	1
	rukola z grillowanymi warzywami i sosem pesto	1	1	1
	sałatka z kurczakiem, selerem naciowym i mandarynkami	1	1	1
	mieszane sałaty z sezamowym kurczakiem	1	1	1
	penne z grillowanymi warzywami, tuńczykiem i kaparami	1	1	1
	mieszane sałaty ze schabem i sosem pesto	1	1	1
	sałatka śledziowa	1	1	1
	caprese	1	1	1
	rukola z grillowanym portobello z prażonymi pestkami dyni, orzechami i sosem teriaki		1	1
	mieszane sałaty z wędzonym łososiem		1	1
	mieszane sałaty z marynowanymi grzybami i sosem balsamiczno-malinowym		1	1
	marynowane buraki z kozim serem na rukoli i sosem balsamicznym		1	1
	rukola z suszonymi pomidorami i grapefruitem		1	1
	liście szpinaku baby z zapekanym serem kozim z figą, granatem i sosem malinowym		1	1
	sałatka z grillowaną pierśią kaczą sous vide i sosem truskawkowym		1	1
	świeże liście szpinaku z grillowanym bekonem, suszonymi pomidorami, gotowanym jajkiem i sosem czosnkowym		1	1
	kuskus z suszonymi pomidorami, paluszkami surimi, avocado, kolendrą i świeżym ogórkiem		1	1
	sałatka z wędzonym kurczakiem		1	1
	sałatka meksykańska		1	1
	mieszane sałaty z wędzonymi rybami			1
	sałata cezarska z krewetkami			1
	sałatka horiatiki			1
sałatka z sztykami rakowymi na szpinaku baby z sosem gorczycowym na brandy			1	
sałatka na makaronie ryżowym z pieczoną wołowiną i świeżymi warzywami sezonowymi, sezamem, kolendrą i sosem sojowym			1	

OFERTA WESELNA - KUŹNIA KULTURALNA

	DANIA W BUFECIE (mogą być serwowane na półmiskach i stawiane na stołach)	SARMACKI	PAŁACOWY	KRÓLEWSKI
PRZEKĄSKI GORĄCE	bigos staropolski ze śliwkami	1	1	1
	wątróbki drobiowe duszone z cebulką, jabłkiem w glazurze wiśniowej	1	1	1
	miks pierogów	1	1	1
	śliwki w bekonie	1	1	1
	pałki kurczaka BBQ	1	1	1
	stripsy z kurczaka z sezamem		1	1
	chorizo z bobem w cydrze		1	1
	szparagi zawinięte w szynkę dojrzewającą z odrobiną pesto (sezonowo)			1
	duszone borowiki z tymiankiem (sezonowo)			1
	krewetki w sosie winno-maślanym z imbirem i chili			1
DANIA GŁÓWNE	roladki z indyka faszerowane szpinakiem i gorgonzolą z sosem blue cheese	1	1	1
	pień z kurczaka zapiekana z oscypkiem i sosem winno-żurawinowym	1	1	1
	penne z suszonymi pomidorami, cukinią i rucolą na oliwie z oliwek	1	1	1
	lasagne szpinakowa	1	1	1
	lasagne warzywna	1	1	1
	eskalopki ze schabu	1	1	1
	połędwiczki wieprzowe z sosem grzybowym (sezonowo kurkowym)	1	1	1
	grillowana pierś z kurczaka w sosie śmietanowo-pieczarkowym	1	1	1
	grillowana pierś z kurczaka z duszonym szpinakiem i suszonymi pomidorami	1	1	1
	udo z kurczaka w sosie diabelskim	1	1	1
	kaszotto z pęczaku z grzybami i płatkami parmezanu	1	1	1
	pieczeń z karkówki w sosie własnym	1	1	1
	pstrąg w panierce pietruszkowej		1	1
	grillowany łosoś w sosie z trawy cytrynowej i liści limonki		1	1
	sandacz na sosie z żółtych pomidorów		1	1
	sandacz w sosie kawowym		1	1
	skoki z królika w sosie własnym		1	1
	kotleciki cielęce na sosie kurkowym (sezonowo)			1
	kotleciki jagnięce na sosie rozmarynowym			1
	połędwica z dorsza marynowana w papryce wędzonej na delikatnym sosie pomarańczowym			1
	risotto z borowikami lub kurkami (sezonowo)			1
	borowiki/kurki duszone z tymiankiem z gnocchi szpinakowym			1
	halibut z sosem maślano-kaparowym			1
	miecznik z sosem rakowym			1
filet z dorady na salsie paprykowej			1	
DODATKI	ziemniaki opiekane	1	1	1
	ziemniaki po staropolsku (z majerankiem i czosnkiem)	1	1	1
	młode ziemniaki z koperkiem (sezonowo)	1	1	1
	puree ziemniaczane	1	1	1
	puree ziemniaczane (trufłowe)	1	1	1
	ryż	1	1	1
	ryż szafranowy	1	1	1
	kuskus	1	1	1
	kasza gryczana	1	1	1
	makaron ryżowy z warzywami w oliwie z oliwek	1	1	1
	kasza pęczak	1	1	1
	kopytka	1	1	1
	kapusta zasmażana	1	1	1
	warzywa na parze	1	1	1
	grillowane warzywa	1	1	1
	duszona marchewka z groszkiem	1	1	1
	fasolka szparagowa	1	1	1
	pieczone warzywa korzenne	1	1	1
linguini warzywne	1	1	1	
buraczki zasmażane	1	1	1	
DESERY	owoce sezonowe filetowane lub sałatka owocowa	1	1	1
	babeczki z owocami	1	1	1
	ciasta (5 rodzajów)	1	1	1
	tarta owocowa	1	1	1
	truskawki z bitą śmietaną lub serkiem mascarpone	1	1	1
	panacotta		1	1
	tiramisu		1	1
	mus czekoladowy		1	1