

# KUŹNIA

---

## Kulturalna

### ***Uroczysty obiad w Kuźni Kulturalnej z okazji pierwszej komunii świętej***

*Szanowni Państwo,*

Kuźnia Kulturalna ma zaszczyt przedstawić Państwu ofertę uroczystych obiadów rodzinnych. Restauracja jest częścią zespołu pałacowo-parkowego Wilanów, w skład którego wchodzi kościół św. Anny, ogrody królewskie i zabytkowy pałac w Wilanowie. Lokal znajduje się w okolicy Miasteczka Wilanów. Jego historia sięga XVII wieku. W 2011 roku dawna kuźnia ufundowana przez króla Jana III Sobieskiego przeszła pełną metamorfozę. Dzięki organizowanym w restauracji wydarzeniom lokal zyskał nazwę Kuźnia Kulturalna. Powierzchnia restauracji idealnie sprawdza się jako miejsce organizacji uroczystych obiadów z okazji pierwszej komunii świętej.



Zachęcamy do zapoznania się z naszą ofertą. W przypadku jakichkolwiek pytań oraz chęci zarezerwowania terminu prosimy o kontakt z koordynatorami:

**Renata Ciemińska:** [renata.cieminska@kuzniakulturalna.pl](mailto:renata.cieminska@kuzniakulturalna.pl), tel. (48) 606 211 728

Terminy komunii w 2017 roku: 6-7 maja, 20-21 maja

**Dagmara Grzesik:** [dagmara.grzesik@kuzniakulturalna.pl](mailto:dagmara.grzesik@kuzniakulturalna.pl), tel. (48) 606 211 545

Terminy komunii w 2017 roku: 13-14 maja, 27-28 maja

#### **KUŹNIA KULTURALNA**

Warszawa, ul. Kostki Potockiego 24

[www.kuzniakulturalna.pl](http://www.kuzniakulturalna.pl), mail: [rezerwacje@kuzniakulturalna.pl](mailto:rezerwacje@kuzniakulturalna.pl), tel. (48) 500 200 200



**Restauracja Kuźnia Kulturalna**, ul. Kostki Potockiego 24, 02-958 Warszawa

[www.kuzniakulturalna.pl](http://www.kuzniakulturalna.pl), mail: [rezerwacje@kuzniakulturalna.pl](mailto:rezerwacje@kuzniakulturalna.pl), tel.: (48) 500 200 200

Dane spółki: QBI Polska Sp. z o.o., ul. Sarmacka 1 lok. 136, 02-972 Warszawa, NIP 5213266888

Numer konta: 63 1600 1068 1843 9842 6000 0001, Bank BNP Paribas

# KUŹNIA

---

## Kulturalna

Proponowana powierzchnia na uroczysty obiad z okazji pierwszej komunii świętej:

### Sala Biała

Liczba miejsc: **28-32**

Ustawienie stołów: „U”

Minimalny budżet: 4000 zł



### Sala Kominkowa

Liczba miejsc: **12-14**

Ustawienie stołów: „L”

Minimalny budżet: 1950 zł



### Ogród Zimowy 1

Liczba miejsc: **34-42**

Ustawienie stołów: „U”

Minimalny budżet: 5600 zł



### Ogród Zimowy 2

Liczba miejsc – **30 miejsc**

Ustawienie stołów: „U”

Minimalny budżet: 4950 zł



### Ogród Zimowy 3

Liczba miejsc: **22-24**

Ustawienie stołów: „U”

Minimalny budżet: 3400 zł



Restauracja Kuźnia Kulturalna, ul. Kostki Potockiego 24, 02-958 Warszawa  
[www.kuzniakulturalna.pl](http://www.kuzniakulturalna.pl), mail: [rezerwacje@kuzniakulturalna.pl](mailto:rezerwacje@kuzniakulturalna.pl), tel.: (48) 500 200 200  
Dane spółki: QBI Polska Sp. z o.o., ul. Sarmacka 1 lok. 136, 02-972 Warszawa, NIP 5213266888  
Numer konta: 63 1600 1068 1843 9842 6000 0001, Bank BNP Paribas

# KUŹNIA

---

## Kulturalna

### Strefa Dziecięca 1

Liczba miejsc: **30-34**

Ustawienie stołów: „U”

Minimalny budżet: 4200 zł



### Strefa Dziecięca 2

Liczba miejsc: **30-34 miejsc**

Ustawienie stołów: „U”

Minimalny budżet: 4200 zł



Poniżej przedstawiamy ofertę zestawów na uroczyste obiady. Wybrane przez Państwa menu, zostanie wydrukowane na specjalnym kremowym papierze i ustawione przed każdym gościem. Potwierdzeniem rezerwacji jest podpisanie zamówienia i wpłata zaliczki w wysokości 20%. Pozostała kwota płatna bezpośrednio po zakończeniu uroczystości. Podane ceny są cenami brutto.



**Restauracja Kuźnia Kulturalna**, ul. Kostki Potockiego 24, 02-958 Warszawa  
[www.kuzniakulturalna.pl](http://www.kuzniakulturalna.pl), mail: [rezerwacje@kuzniakulturalna.pl](mailto:rezerwacje@kuzniakulturalna.pl), tel.: (48) 500 200 200  
Dane spółki: QBI Polska Sp. z o.o., ul. Sarmacka 1 lok. 136, 02-972 Warszawa, NIP 5213266888  
Numer konta: 63 1600 1068 1843 9842 6000 0001, Bank BNP Paribas

# KUŹNIA

---

## Kulturalna

### Zestaw 1 (cena za osobę: 155 zł)

#### Napoje – Open Bar

*Herbata, kawa rozpuszczalna czarna i biała*

*Woda niegazowana z cytryną*

*Soki owocowe Cappy w dzbankach*

#### Przekąski zimne

Przekąski zimne ustawione na stole, dwie do wyboru (wybór przekąsek na stronie 8)

#### Zupa (2 do wyboru przez Gości)

*Domowy rosół z makaronem*

*Staropolski żurek z jajkiem i kiełbasą*

*Krem z białych warzyw z oliwą truflową i chipsem z szynki dojrzewającej*

#### Danie główne (2 do wyboru przez Gości)

*Karkówka pieczona w sosie własnym z kopytkami i burakami zasmażanymi*

*Tradycyjny polski schabowy, zasmażaną kapustą i ziemniakami z wody*

*Roladki z indyka ze szpinakiem i oscypkiem podawane z gratin ziemniaczanym i mieszаныmi sałatkami*

*Filet z pstrąg z patelni, podawany z frytkami i sałatką coleslaw*

#### Deser (2 do wyboru przez Gości)

*Deser lodowy*

*Tort bezowy*

*Truskawki z bitą śmietaną (sezonowo)*

*Mus czekoladowy z wiśniami w czerwonym winie*



# KUŹNIA

---

## Kulturalna

### Zestaw 2 (cena za osobę: 165 zł)

#### Napoje – Open Bar

*Herbata, kawa rozpuszczalna czarna i biała*

*Woda niegazowana z cytryną*

*Soki owocowe Cappy w dzbankach*

#### Przekąski zimne

Przekąski zimne ustawione na stole, dwie do wyboru (wybór przekąsek na stronie 8)

#### Zupa (2 do wyboru przez Gości)

*Staropolski żurek z jajkiem i kiełbasą*

*Krem z białych warzyw z oliwą truflową i chipsem z szynki dojrzewającej*

*Domowy rosół z makaronem*

*Maślakowa z łazankami*

*Zupa z marynowanych kurek*

#### Danie Główne (2 do wyboru przez Gości)

*Steak z łososia, na risotto z pęczaku i sosie z żółtych pomidorów, w towarzystwie grillowanej gruszki*

*Grillowane polędwiczki wieprzowe w sosie z leśnych grzybów podawane z opiekаныmi ziemniakami i mieszanymi sałatkami*

*Pierś z indyka faszerowana szpinakiem i bluechees, podawana z puree estragonowym i duszonymi warzywami.*

#### Deser (2 do wyboru przez Gości)

*Tort bezowy*

*Szarlotka z lodami*

*Sałatka owocowa*

*Puszasty domowy sernik na białej czekoladzie*

*Mus czekoladowy z wiśniami w czerwonym winie*

# KUŹNIA

---

## Kulturalna

### Zestaw 3 (cena za osobę 175 zł)

#### Napoje – Open Bar

*Herbata, kawa rozpuszczalna czarna i biała*

*Woda niegazowana z cytryną*

*Soki owocowe Cappy w dzbankach*

#### Przekąski zimne

Przekąski zimne ustawione na stole, **trzy** do wyboru (wybór przekąsek na stronie 8)

#### Zupa (2 do wyboru przez Gości)

*Staropolski żurek z jajkiem i kiełbasą*

*Krem z białych warzyw z oliwą truflową i chipsem z szynki dojrzewającej*

*Domowy rosół z makaronem*

*Maślakowa z łazankami*

*Zupa z marynowanych kurek*

*Krem ze szparagów*

#### Danie Główne (2 do wyboru przez Gości)

*Sandacz w sosie z białych porów, z puree koperkowym i warzywami na parze*

*Udo kaczki confit z puree estragonowym i pieczonymi warzywami pod sosem bakaliowo-balsamicznym*

*Polędwiczka wieprzowa, otulona szynką dojrzewającą, podana na ziemniaku po królewsku w towarzystwie ragout warzywnego*

#### Deser (2 do wyboru przez Gości)

*Tort bezowy*

*Szarlotka z lodami*

*Sałatka owocowa*

*Puszasty domowy sernik na białej czekoladzie*

*Tiramisu*

*Suflet czekoladowy z gałką lodów waniliowych*

Restauracja Kuźnia Kulturalna, ul. Kostki Potockiego 24, 02-958 Warszawa

[www.kuzniakulturalna.pl](http://www.kuzniakulturalna.pl), mail: [rezerwacje@kuzniakulturalna.pl](mailto:rezerwacje@kuzniakulturalna.pl), tel.: (48) 500 200 200

Dane spółki: QBI Polska Sp. z o.o., ul. Sarmacka 1 lok. 136, 02-972 Warszawa, NIP 5213266888

Numer konta: 63 1600 1068 1843 9842 6000 0001, Bank BNP Paribas

# KUŹNIA

---

## Kulturalna

### Menu Dziecięce

Menu dziecięce przeznaczone jest dla osób w wieku od 3 do 10 lat.  
Koszt menu dla dzieci wynosi 70 zł.

#### Napoje – Open Bar

*Herbata*

*Woda niegazowana z cytryną*

*Soki owocowe Cappy w dzbankach*

#### Zupa (do wyboru)

*Domowy rosół z makaronem*

*Aksamitna pomidorowa z domowym makaronem*

#### Danie główne (2 do wyboru)

*Nuggetsy z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki*

*Sznycelki drobiowe z frytkami i duszoną marchewką z groszkiem*

*Paluszki rybne z makaronem strozapetti i surówką z kapusty kiszanej*

#### Deser

*Deser lodowy*

*Naleśniki z owocowym musem mascarpone*

### Informacje dodatkowe:

1. Dopłata do Open Baru bezalkoholowego z napojami gazowanymi (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic) – 15 zł.
2. Nie oferujemy Menu Dziecięcego osobom w wieku od 10 roku życia.
3. Podane ceny nie zawierają serwisu 10%, który zostanie doliczony do całości rachunku.

### Dodatkowe opcje

1. Wybór ciast i ciasteczek serwowany na półmiskach -cena za półmisek 65 zł
2. Świeże owoce serwowane na półmiskach - cena za półmisek 65 zł
3. Półmisek świeżych warzyw sezonowych do chrupania – cena za półmisek 50 zł
4. Przekąski zimne serwowane na półmiskach – do wyboru (ilość zgodna z typem oferty):
  - Schab po chłopsku z sosem chrzanowym w galarecie
  - Grillowane warzywa z ziołami i oliwą truflową
  - Schab ze śliwką w galarecie
  - Kompozycja pieczonych mięs i wędlin z domowymi marynatami
  - Deska serów
  - Carpaccio z łososia na rucoli i rozszponce z oliwą limonkową
  - Tatar z łososia na guacamolle oprószone sezamem
  - Łosoś wędzony na musie chrzanowym z owocami kaparów
  - Cannelloni ze szpinakiem i ricottą
  - Śledzie na trzy nuty: z cebulką, po kaszubsku, ze śmietaną i jabłkiem
  - Marynowane plastry łososia gravlax
  - Mieszane sałaty z kaczką w sosie truskawkowym
  - Świeże liście szpinaku z grillowanym bekonem, pomidorkami cherry i sosem czosnkowym,
  - Rucola z suszonymi pomidorami, płatkami parmezanu i grapefruitem
  - Farfalle z tuńczykiem i grillowanymi warzywami
  - Mieszane sałaty z sosem balsamicznym i marynowanymi grzybami
  - Sałatka z wędzonym łososiem, suszonymi pomidorami, selerem naciowym na rucoli z sosem czosnkowym
  - Sałatka caprese
  - Sałatka z grillowanym kurczakiem i sosem vinegrette
  - Cukinia faszerowana kus-kusem z pieczarkami i oliwą truflową
5. Istnieje możliwość zamówienia dodatkowych trzech rodzajów przekąsek w cenie 29 zł/ osobę (wybór z powyższej listy).
6. Przekąska gorąca serwowana indywidualnie - (dodatkowo 35 zł/osoba) (2 do wyboru przez organizatora)
  - Barszczyk czerwony z uszkami
  - Pierogi z mięsem lub z kapustą i grzybami
  - Wątróbki drobiowe w herbacie wiśniowej z jabłkiem duszone w wiśniówce

### Podsumowanie:

Restauracja Kuźnia Kulturalna jest wymarzonym miejscem do organizacji uroczystego obiadu komunijnego. Maj i czerwiec to ciepłe miesiące, kiedy ogrody Kuźni Kulturalnej nabierają blasku i pozwalają się zrelaksować. W przypadku jakichkolwiek pytań lub wątpliwości jesteśmy do Państwa dyspozycji.