



**OGRODY
WISŁA**
RESTAURACJA & BAR

**Spotkajmy się
nad Wisłą**



O Nas

Ogrody Wisła to wyjątkowe miejsce przy stołecznych Bulwarach Wiślanych, gdzie razem z kwiatami kwitnie życie towarzyskie miasta.

Nasza restauracja stanowi swoisty magnes dla ludzi ze świata sztuki, rozrywki, sportu i biznesu, ale przede wszystkim dla każdego, kto ceni sobie unikatową kuchnię, wyjątkowe koktajle i niezobowiązującą rozrywkę na najwyższym poziomie.

Dzięki ogrodowi o powierzchni prawie pół tysiąca metrów kwadratowych, jak i części zadaszanej o takiej samej powierzchni, jest to całoroczny koncept.

Ogrody Wisła stanowią idealną przestrzeń dla indywidualnego gościa, jak i są świetną przestrzenią eventową, której nie ograniczają warunki pogodowe. Działamy siedem dni w tygodniu od godzin lunchowych aż do ostatniego gościa jako restauracja i miejsce spotkań, a piątkowe i sobotnie noce dopieszczają live sety najlepszych w kraju DJów.



Przestrzeń

Ogrody Wisła to prawie 900 m² przestrzeni eventowej z czego 466 m² stanowi piękny ogród na świeżym powietrzu z widokiem na Wisłę oraz Stadion Narodowy.

Strefa VIP- 60 m²

- kolacja serwowana do 55 osób
- koktajl party do 80 osób
- konferencja do 30 osób

Ogród zimowy - 127 m²

- kolacja serwowana do 70 osób
- koktajl party do 80 osób
- konferencja do 50 osób

Sala Główna- 245 m²

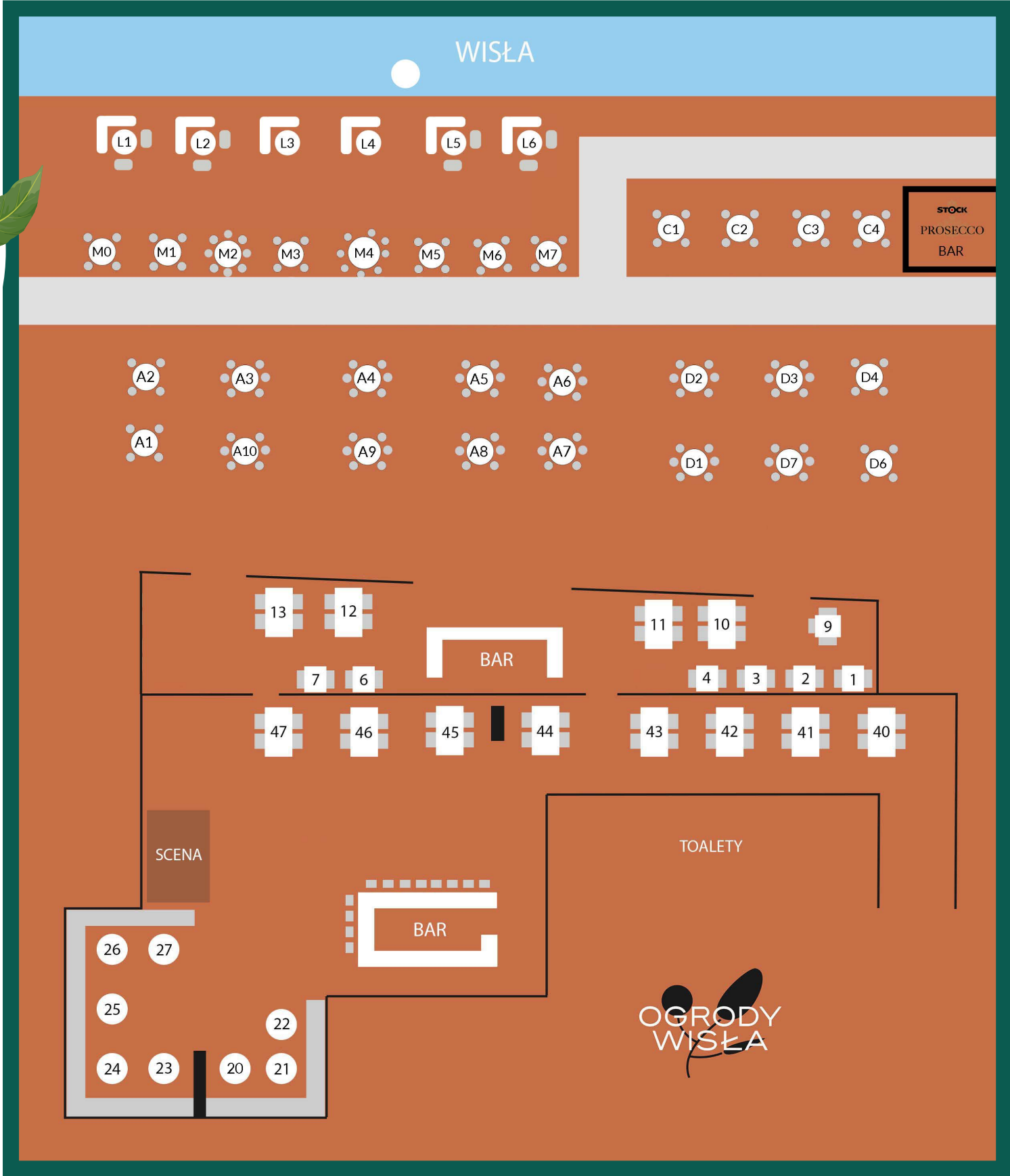
- kolacja serwowana do 120 osób
- koktajl party do 180 osób
- konferencja do 80 osób

Ogród letni - 466 m²

- kolacja serwowana do 220 osób
- koktajl party do 350 osób



Przestrzeń



Przykładowe realizacje



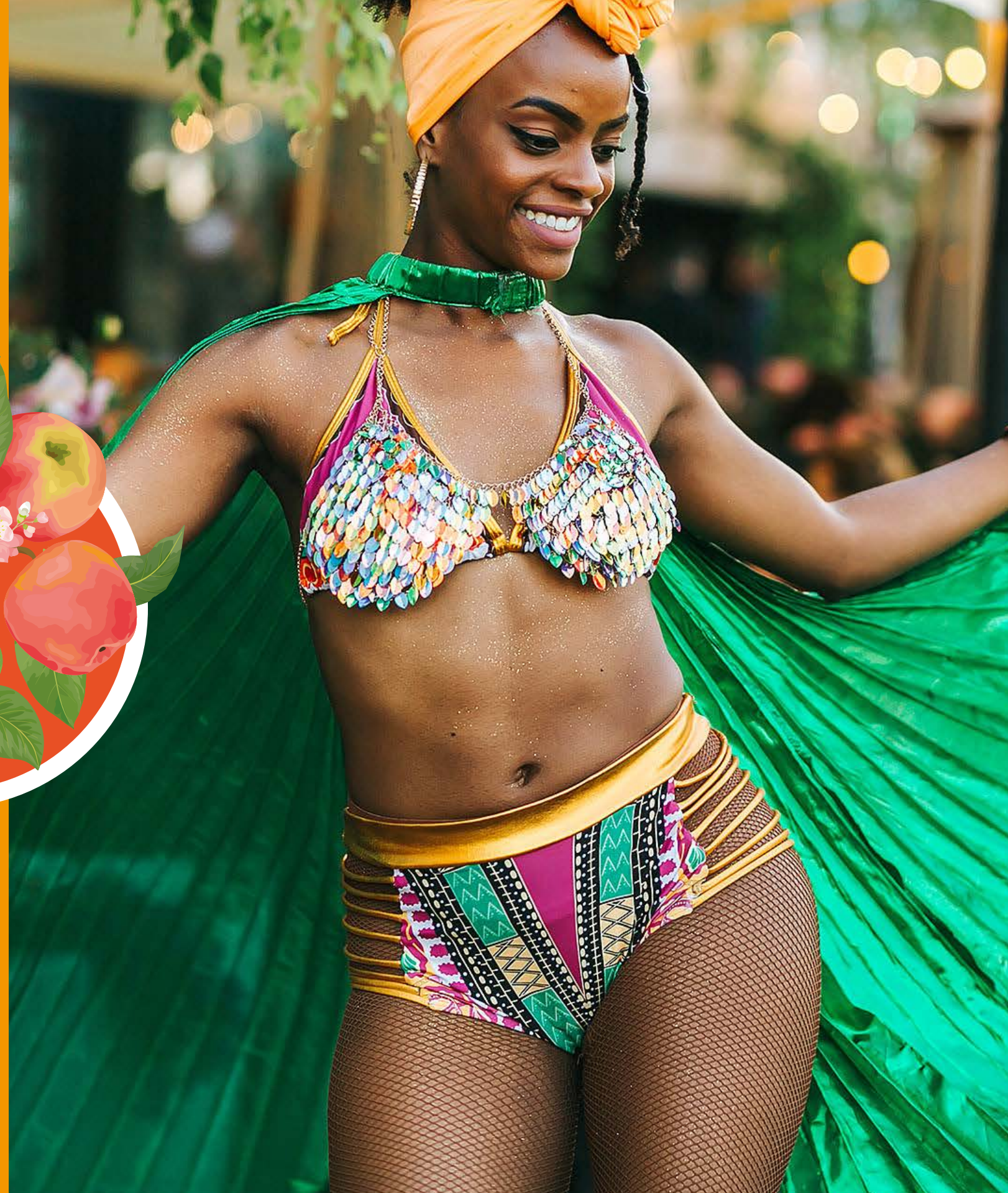
Ogrody Wisła to miejsce z szerokim wachlarzem możliwości, cieszące się ogromnym zainteresowaniem zarówno lokalnych jak i międzynarodowych firm.

Realizujemy niekonwencjonalne wymagania pod imprezy o różnym charakterze.

Do najbardziej popularnych realizacji należą: firmowe spotkania integracyjne, konferencje prasowe, bankiety, kolacje serwowane, spotkania medialne, jubileusze, sesje zdjęciowe, czy też koktajl party.







Zasady rezerwacji grupowych



- Prosimy wybrać ofertę, która najlepiej spełnia Państwa oczekiwania.
- Nie ma możliwości łączenia ofert i wymiany pozycji, na pozycję z innych ofert.
- Cena końcowa menu grupy, to cena wybranej oferty x ilość osób.
- Podane ceny są cenami netto
- Do końcowego rachunku doliczany jest serwis w wysokości 10%.
- Menu należy potwierdzić najpóźniej na 72h przed rezerwacją drogą mailową w przypadku finger food, kolacji serwowanej, oferty śniadaniowej, przerwy kawowej oraz 7 dni w przypadku bufetu. W przypadku chęci z korzystania z oferty kuchni istnieje możliwość skorzystania jedynie ze skróconej wersji menu indywidualnego. Zastrzegamy, że w tym wypadku czas oczekiwania może być wydłużony.
- Rezerwacja ma status gwarantowanej po wpłaceniu zaliczki ustalonej indywidualnie.
- Zastrzegamy prawo do modyfikacji ofert wynikających z dostępności produktów i obligujemy się do wcześniejszego poinformowania o tym drogą mailową.
- Zastrzegamy iż opcje wegańskie przy kolacjach serwowanych muszą być potwierdzone wraz z dokładną liczbą osób z wyprzedzeniem maksymalnie 72h przed rezerwacją oraz nie podlegają zmianie.
- Kolacje serwowane obsługujemy dla grup do maksymalnie 39 osób, bufety dla grup od 40 osób.
- Open bar obsługujemy dla grup od 50 osób, mniejsze grupy mogą korzystać z regularnej karty baru.
- Wszelkie ustalenia powinny odbywać się drogą mailową w korespondencji z adresem eventy@ogrodywisl.pl

Oferta Open Bar

● Open Bar I - 80 PLN netto / osoba (6h)

Welcome drink wino musujące/ sok pomarańczowy
Wino białe wytrawne
Wino czerwone wytrawne

Piwo Lech Premium
Piwo Lech Free

Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic
Sok pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy, czarna porzeczka
Woda gazowana, niegazowana
Kawa
Herbata

● Open Bar II - 130 PLN netto / osoba (6h)

Welcome drink wino musujące/ sok pomarańczowy
Wino białe wytrawne
Wino czerwone wytrawne

Piwo Lech Premium
Piwo Lech Free
Wódka Orkisz
Whiskey Jim Beam

Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic
Sok pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy, czarna porzeczka
Woda gazowana, niegazowana
Kawa
Herbata

● Open Bar III - 170 PLN netto / osoba (6h)

Welcome drink wino musujące / sok pomarańczowy
Wino białe wytrawne
Wino czerwone wytrawne

Piwo Lech Premium
Piwo Lech Free

Wódka Orkisz
Whiskey Jim Beam
Gin Larios
Rum Dictador 12

Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic
Sok pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy, czarna porzeczka
Woda gazowana, niegazowana
Kawa
Herbata

Koktajle :
Cosmopolitan wódka, sok z cytryny sok żurawina
Daiquiri - rum, sok z cytryny, syrop cukrowy
Whisky sour - Jim Beam, sok z cytryny, syrop cukrowy
Popcorn sour - wódka, syrop popcornowy, sok z cytryny



Oferta - przerwa kawowa / śniadanie



● Przerwa kawowa 70 PLN netto/osoba

Ciastka francuskie z owocami, budyniem, rodzynkami
Cynamonowe ślimaki
Wybór croissantów
Frytki halloumi z guacamole, pomarańczą i kolendrą
Łosoś gravlax, krem fresh, ogórek kompresowany z grejpfrutem
Wybór włoskich wędlin
Pieczywo kraftowe
kawa/herbata
woda, soki owocowe

● Oferta śniadaniowa 50 PLN netto/osoba

W stół:

Wybór croissantów
Wybór kraftowego pieczywa
Wybór włoskich wędlin
Maśta smakowe

Do wyboru:

Omlet z serem korycińskim, pomidorami concase i rukolą
lub

Jajecznicza z dodatkami do wyboru:

- szczypior
- boczek
- szynka
- pomidory concasse

lub

Grzanka z guacamole, pomidorkami, jajkiem poche i rukolą
lub

Owsianka na syropie klonowym z owocami sezonowymi

kawa/herbata
soki owocowe
woda



Finger Food

- **Finger Food I 70 PLN netto/osoba
(2 sztuki każdej pozycji na osobę)**

pierozki gyoza z warzywami
mus z bakłażana
mus z zielonych oliwek
pieczywo rzemieślnicze i masło ziołowe
samosy z warzywami i sosem sweet chilli
guacamole z tofu, pomarańczą z kolendrą
satay z kurczaka z sosem orzechowym
chipsy z warzyw z dipami

- **Finger Food II 90 PLN netto/osoba
(2 sztuki każdej pozycji na osobę)**

pierozki gyoza z warzywami
mus z bakłażana
mus z zielonych oliwek
pieczywo rzemieślnicze i masło ziołowe
samosa z warzywami i sosem sweet chilli
satay z kurczaka z sosem orzechowym
chipsy z warzyw z dipami
guacamole z tofu, pomarańczą z kolendrą
tuńczyk kabayaki
grillowane warzywa z mozzarella.



Kolacje serwowane

● Kolacja serwowana 100 PLN netto/osoba

Przystawka:

Frytki z Halloumi na guacamole z pomarańczą i kolendra

lub

Tatar wołowy z chipsem chlebowym, borowikiem, majonezem lubczykowym, szalotka i cebulką

lub

Guacamole z pomarańczą, kolendrą i smażonym tofu

Danie główne do wyboru:

Łosoś z grillowanym brokułem łodygowym, cytrusowym aioli, cytrusami, orzechami i pietruszkową fregolą

lub

Pierś kurczaka kukurydziana z musem z młodej kukurydzy na mleku kokosowym, marynowanym imbirem i młodą cukinią

lub

Stek z kalafiora, prażony słonecznik, piklowane jabłko, marynowana czerwona cebula, ziola

Deser:

Owoce zabajone

lub

Sorbet z mango z owocami

● Kolacja serwowana 140 PLN netto/osoba

Przystawka:

Łosoś gravlax cytrusowy, creme fresh, marakuja, ogórek kompresowany z oliwą kolendrowa

lub

Chateau pieczone na różowo z marynowaną czerwoną cebulką po marokańsku z bakaliami

lub

Warzywna sajgonka z kolendrą i sałatką

Danie główne:

Okoń Morski w sosie omułkowym z chorizo i purée ziemniaczano - jogurtowym z lekką sałatką z rukoli

lub

Perliczka sous vide, veloute z młodej marchwi duxelle, palony por, tymiankowe juse, kopytka ze szczypiorem

lub

Pieczony batat z mango, awokado, chilli i kolendrą

Deser:

Fondant czekoladowy, chips czekoladowy, lody waniliowe

lub

Owoce, zabajone, lody waniliowe

lub

Owocowe crumble z sorbetem owocowym

*Zastrzegamy iż opcje wegańskie muszą być potwierdzone wraz z dokładną liczbą osób z wyprzedzeniem maksymalnie 72h przed rezerwacją oraz nie podlegają zmianie.

● Kolacja serwowana 160 PLN netto/osoba

Przystawka:

Tatar wołowy z majonezem truflowym/ lubczykowym, jajkiem przepiórczym, ogórkiem małosolnym, sygnowanym chipsem chlebowym, marynowane kurki, szalotka, szczypior

lub

Śledź Matyjas, kawior czerwony, creme fresh, blin ziemniaczano - koperkowy, marynowana szalotka w czerwonym winie, sos musztardowy, lekka sałata (koper włoski, sałata freezer)

lub

Warzywa w tempurze z musem awokado, marynowanym imbirem i żelem z yuzu

Zupa:

Pomidorowa ze świeżych pomidorów z kluskami półfrancuskimi, świeżym selerem naciowym i oliwą pietruszkową

lub

Consommé drobiowo - wołowe z fregolą i warzywnym julienne

lub

Wegański krem pomidorowy

Danie główne:

Halibut, czarna soczewica bieluga, sos beurre blanc z kawiolem czerwonym, sałatka z kopru włoskiego, kolendry, czerwony pieprz, brokuł todygowy

Lub

Perliczka sous vide, veloute z młodej marchwi, duxelle, palony por, tymiankowe juse, kopytka ze szczypiorem

lub

Warzywne stir-fry na czarnej soczewicy bieluga

Deser:

Modern sernik, ciasto cygaretkowe, coulis malinowe, owoce, zamsz

lub

Fondant czekoladowy, chips czekoladowy, lody waniliowe

lub

Pudding z nasion chia z mlekiem kokosowym i owocami



● Bufet 100 PLN netto/osoba

Przystawki:

Sałatka z gruszką, orzechami, kozim serem
Sałatka z arbuza, sera feta, kolendry, pomidorów cherry
Befszyk tatarski z piklami
Rostbef pieczony z cebulą, rodzynkami i orzechami
Guacamole z tofu, pomarańczą i kolendrą

Zupa:

Chłodnik litewski z kozim serem i jajkiem przepiórczym
Rosół drobiowo - wołowy ze szpeclami

Dania główne:

Żeberka orientalne
Dorsz pieczony z kalmarami w sosie pomidorowym
Tagliatelle w sosie grzybowym
Ziemniaki młode z masłem i koprem
Ryż jaśminowy z trawą cytrynową
Warzywa na maśle i winie

Deser:

Tarta z kremem waniliowym i truskawkami
Ciasto francuskie z owocami sezonowymi

● Bufet 140 PLN netto/osoba

Przystawki:

Sałatka z gruszką, orzechami, kozim serem
Sałatka z arbuza, sera feta, kolendry, pomidorów cherry
Befszyk tatarski z piklami
Rostbef pieczony z cebulą, rodzynkami i orzechami
Humus z pesto kolendrowym
Pate z gęsi
Mus z piezonego bakłażana z orzechami
Satay z kurczaka
Pieczywo rzemieślnicze i masło ziołowe

Zupa:

Zupa rybna
Lekki krem z młodego pora z oliwą lubczykową

Dania główne:

Wolno pieczona cielęcina w sosie winnym
Kurczak kukurydziany z grillowaną kukurydzą
Łosoś w cytrusach
Gnocchi alfredo z oliwą truflową
Ziemniak hasselback
Puree z marchewki, batata i imbiru
Warzywa na maśle i winie
Kalafior z granatem
Soczewica beluga

Deser:

Creme brulee
Brownie z pomarańczą



Dodatkowe atrakcje

Jesteśmy gotowi spełniać wszystkie Państwa życzenia i zapewnić wachlarz atrakcji dodatkowych. Na stałe współpracujemy z czołówką polskich i zagranicznych artystów.

Do najpopularniejszych atrakcji dodatkowych należą:

- koncerty
- live acty
- rewie taneczne
- dekoracje kwiatowe
- pokazy akrobatyczne
- pokazy magii
- relacje foto i video
- live cooking



FAQ

1. Czy doliczana jest jakaś opłata za wynajem przestrzeni?

Nie, do całości zamówienia doliczany jest serwis w wysokości 10% od sumy brutto baru i kuchni. W wyjątkowych sytuacjach może być doliczona opłata za wynajem powierzchni.

2. Czy dostępny jest mikrofon i ekran?

Tak, nie pobieramy za użytkowanie tego sprzętu dodatkowych opłat.

3. Czy organizujemy zamknięte imprezy na wyłączność?

Tak, ich minimalna wartość jest zależna od dnia tygodnia i pory dnia.

4. Czy mamy parking?

Niestety nie, dostępny jest płatny parking podziemny budynku The Tides.





Kontakt

eventy@ogrodywisla.pl

Amelia Ostrowska

mali : a.ostrowska@ogrodywisla.pl

tel. 535 770 900

