



**OGRODY  
WISŁA**  
RESTAURACJA & BAR

**Spotkajmy się  
nad Wisłą**



# O Nas

**Ogrody Wisła to wyjątkowe miejsce przy stołecznym 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 m<sup>2</sup> przestrzeni eventowej z czego 466 m<sup>2</sup> stanowi piękny ogród na świeżym powietrzu z widokiem na Wisłę oraz Stadion Narodowy.

## Strefa VIP- 60 m<sup>2</sup>

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

## Ogród zimowy - 127 m<sup>2</sup>

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

## Sala Główna- 245 m<sup>2</sup>

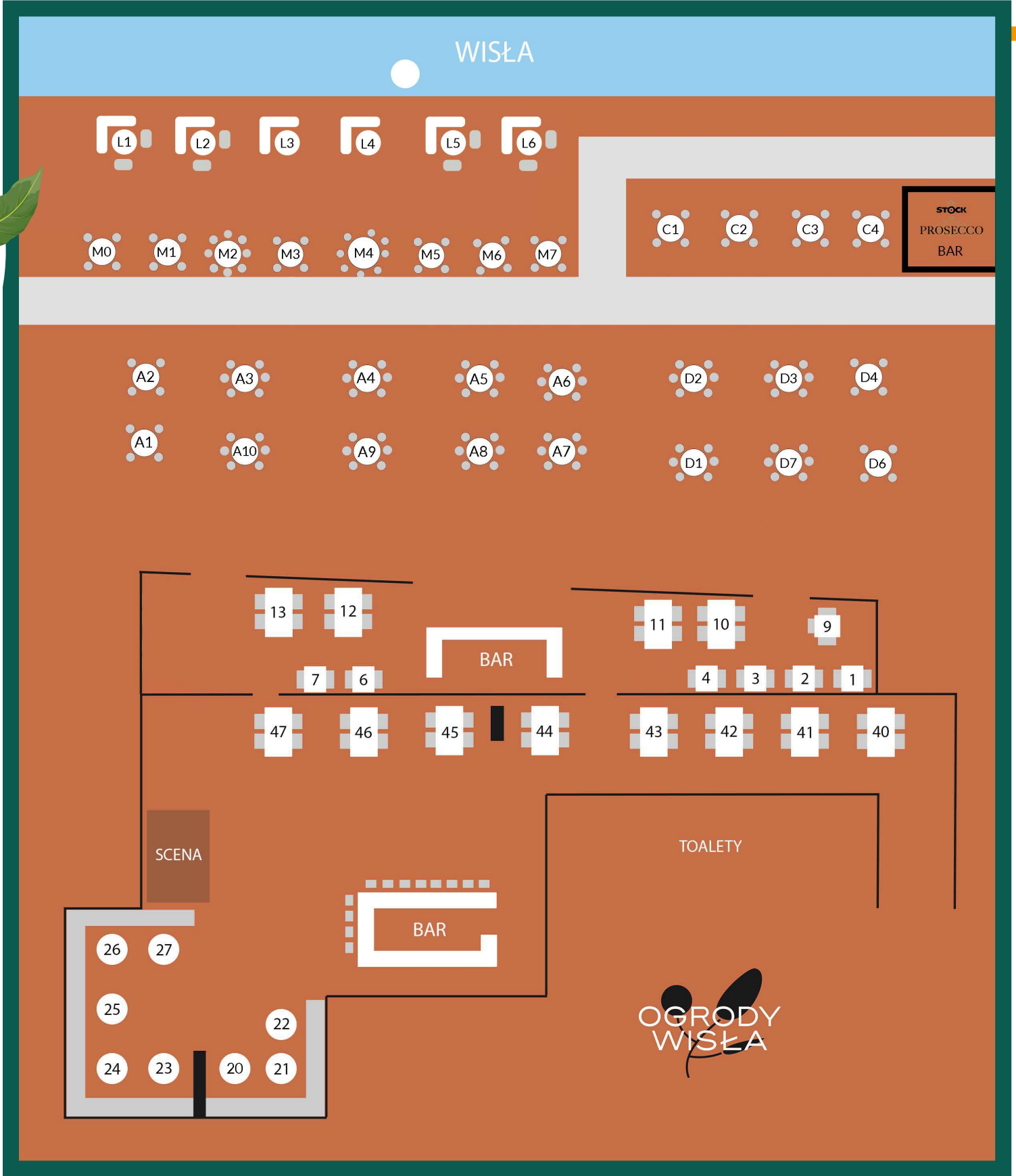
- kolacja serwowana do 120 osób
- koktajl party do 180 osób
- konferencja do 80 osób

## Ogród letni - 466 m<sup>2</sup>

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



# Przestrzeń



# Przykładowe realizacje



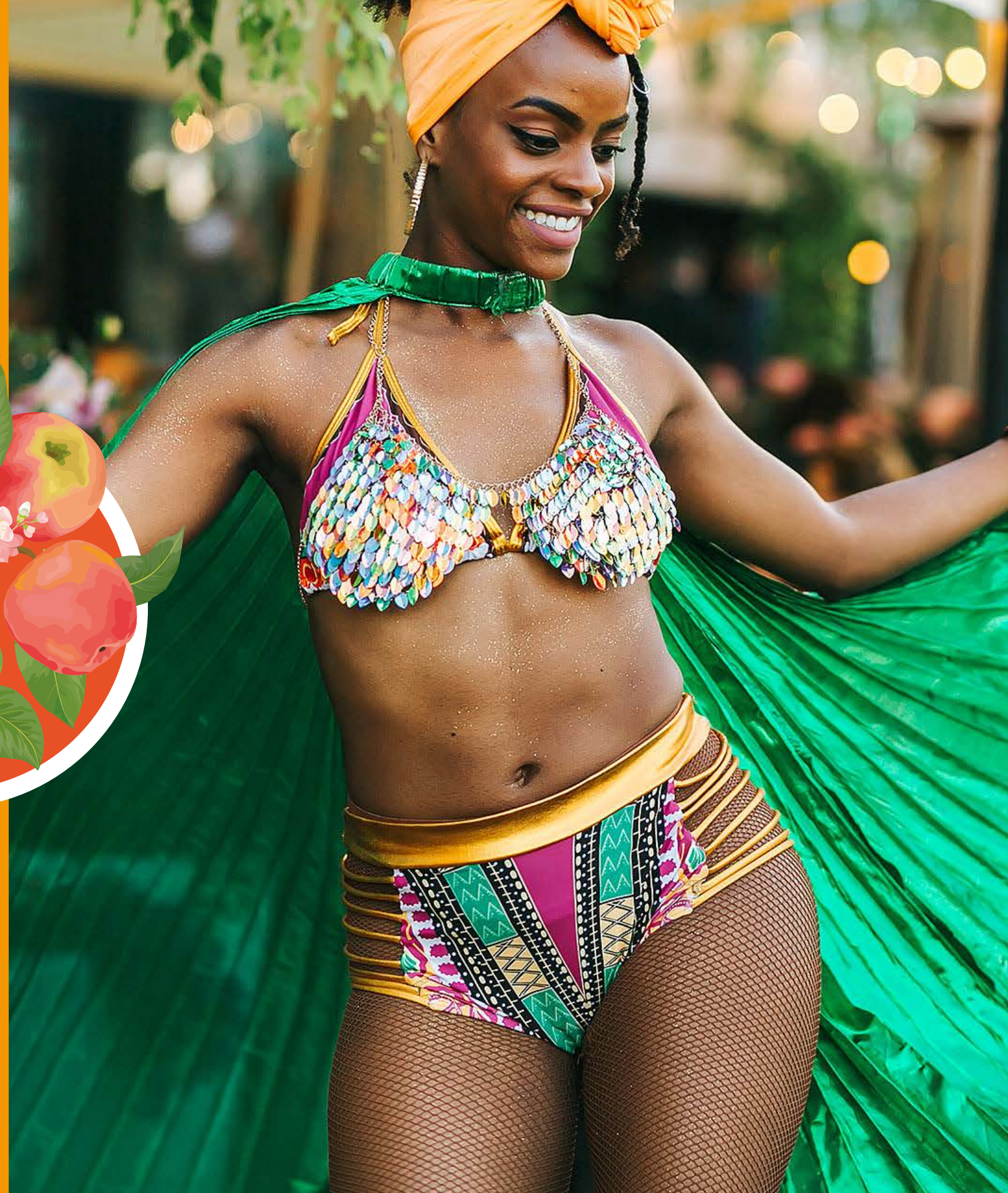
**Ogrody Wisła to miejsce z szerokim wachlarzem możliwości, cieszące się ogromnym zainteresowaniem zarówno lokalnych jak i międzynarodowych firm.**

**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](mailto:eventy@ogrodywisl.pl)



# Oferta Open Bar

## ● Open Bar I - 90 zł netto / osoba (6h)

Welcome drink wino musujące  
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 - 140 zł netto / osoba (6h)

Welcome drink wino musujące  
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 - 180 zł netto / osoba (6h)

Welcome drink - wino musujące  
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 świeżymi  
Frytki halloumi z guacamole, pomarańczą i kolendrą  
Łosoś gravlax/ cream fresh/ sos rouille/ ogre kompresowany z pomarańczą  
Wybór włoskich wędlin i serów  
Pieczywo kraftowe  
Kawa/herbata  
Woda/soki owocowe

## ● Oferta śniadaniowa 70 PLN netto/osoba

W stół:  
Deska włoskich wędlin  
Deska serów ze świeżymi owocami i miodem  
Ciastka francuskie z kremem mascarpone i musem z marakui  
Owoce sezonowe świeże  
Mix Pieczywa/ masło ziołowe  
Do wyboru serwowane:  
Jajka po benedyktyńsku:  
2 jajka poche lub sadzone / tosty na maśle/ boczek/ sos holenderski / szczypiorek/ oliwa zielona  
Lub  
Jajka po królewsku:  
2 jaja poche lub sadzone / tosty na maśle/ łosoś gravlax/ awokado / sałatka z ziołami/ sos holenderski  
Lub  
Owsianka na syropie klonowym z owocami sezonowymi  
Lub  
Wegańskie śniadanie:  
Tosty / guacamole / pomidory conkase / sałatka z ziołami/ oliwa zielona  
Kawa lub herbata  
Soki owocowe  
Woda



# Finger Food

## ● Finger Food I 80 PLN netto/osoba (2 sztuki każdej pozycji na osobę)

Pierozki gyoza z warzywami /szczypiorek/ sos rouille  
Samosy smażone z warzywami i sosem sweet chilli  
Guacamole z tofu , pomarańczą i kolendrą  
Satay z kurczaka z sosem orzechowym  
Tatar wołowy/ grzyby marynowane/ majonez szczypiorkowy  
Ośmiornica grillowana/ sos rouille  
Pieczywo rzemieślnicze  
Masto ziółowe

## ● Finger Food II 100 PLN netto/osoba (2 sztuki każdej pozycji na osobę)

Pierozki gyoza z warzywami /szczypiorek/ sos rouille  
Samosy smażone z warzywami i sosem sweet chilli  
Guacamole z tofu , pomarańczą i kolendrą  
Satay z kurczaka z sosem orzechowym  
Tatar wołowy/ grzyby marynowane/ majonez szczypiorkowy  
Ośmiornica grillowaną sos rouille  
Tuńczyk kabayaki / majonez wasabi / rzepa marynowana  
Grillowane warzywa z mozzarellą  
Pieczywo rzemieślnicze  
Masto ziółowe



# Kolacje serwowane

## ● Kolacja serwowana 140 PLN netto/osoba

Przystawka do wyboru:

Tatar wołowy / grzyby marynowane / majonez szczypiorkowy / żel z żółtka

lub

Łosoś gravlax / cream fresh / sos rouille / ogórek kompresowany z pomarańczą

lub

Mix sałat / guacamole / pomarańcza / sos winegret musztardowo - miodowy / owoce świeże / orzechy włoskie

Danie główne do wyboru:

Okoń morski / puree ziemniaczane / brokuł todygowy / mule / czerwony kawior / soliród / sos beurre blanc

lub

Pierś z kurczaka kukurydzianego sous vide / puree z batata i imbiru / palony por / mini marchewka / brokuł todygowy / sos porto

lub

Stek z kalafiora / palona kukurydza / jabłko kompresowane w whisky / puree z fioletowego kalafiora

Deser do wyboru:

Fondant czekoladowy / lody waniliowe / pistacje / owoce świeże

lub

Owoce zabajone / lody waniliowe

lub

Sorbet z owocami świeżymi



## ● 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 140 PLN netto/os.

### Przystawki

Mix sałat z gruszką, orzechami, kozim serem

Mix sałat z arbuzem , ser feta, pomidorki cherry, sos winegret musztardowo - miodowy

Tatar wołowy z grzybami marynowanymi i majonezem szczypiorkowym

Rostbef pieczony na różowo, cebula czerwona piklowana , mikro gren

### Zupy

Zupa dnia

Rosół drobiowo-wołowy z makaronem Filni i oliwą ziołową

### Dania główne i dodatki

Żeberka wolno pieczone z sosem BBQ

Polędwica z dorsza z mullami sos beurre blanc

Tagliatelle w sosie grzybowym z oliwą truflową i rukolą

Ziemniak francuski pieczony z ziołami i czosnkiem

Warzywa grillowane z pesto bazyliowym

### Deser

Ciasto francuskie z owocami sezonowymi

Sernik, zamsz, coulis owocowe

## ● Bufet 160 PLN netto/osobę

### Przystawki

Mix sałat z gruszką, orzechami, kozim serem

Mix sałat z arbuzem , ser feta, pomidorki cherry , sos winegret musztardowo - miodowy

Tatar wołowy z grzybami marynowanymi i majonezem szczypiorkowym

Rostbef pieczony na różowo, cebula czerwona piklowana , mikro gren

Pate z gęsi

Satay z kurczaka z sosem orzechowym

Pieczyno rzemieślnicze i masło ziołowe

### Zupy

Zupa dnia

Rosół drobiowo-wołowy z makaronem Filini i oliwą ziołową

### Dania główne i dodatki

Polędwiczki wieprzowe z sosem porto

Kurczak kukurydziany z chicken jus

Łosoś pieczony z cytrusami i sosem beurre blanc szafranowym

Gnocchi w sosie grzybowym z oliwą truflową

Ziemniak francuski pieczony z ziołami i czosnkiem

Warzywa grillowane z pesto bazyliowym

Puree z batata z imbirem

Kalafior grillowany/ kukurydza palona/ granat

### Deser

Tort bezowy z mussem z marakui i owocami sezonowymi

Sernik, zamsz, coulis owocowe



# 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](mailto:eventy@ogrodywisla.pl)

**Anna Brzuzy**

**mali : [a.brzuzy@ogrodywisla.pl](mailto:a.brzuzy@ogrodywisla.pl)**

**tel. 535 770 900**

