

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 minut. od centrum Warszawy i lotniska Chopina, dogodna komunikacja, sąsiedztwo parku i pałacu królewskiego)
- Trzy sale:
Koncertowa *Kominkowa * Kameralna.
Wyposażone w klimatyzację oraz rzutniki multimedialne
- Zadaszony taras boczny i 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
f /KuzniaKulturalna

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

SALA KONCERTOWA

To właśnie tutaj znajduje się centrum imprezy weselnej, gdzie z miejscem na parkiet w układzie zasiadającym znajdzie miejsce 140 osób. Brak opłaty za wynajęcie sali Koncertowej; w soboty od 80 osób pełnoletnich, w pozostałe dni tygodnia od 50 osób pełnoletnich.



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 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 świądkowie często rezerwują salę na własne potrzeby.

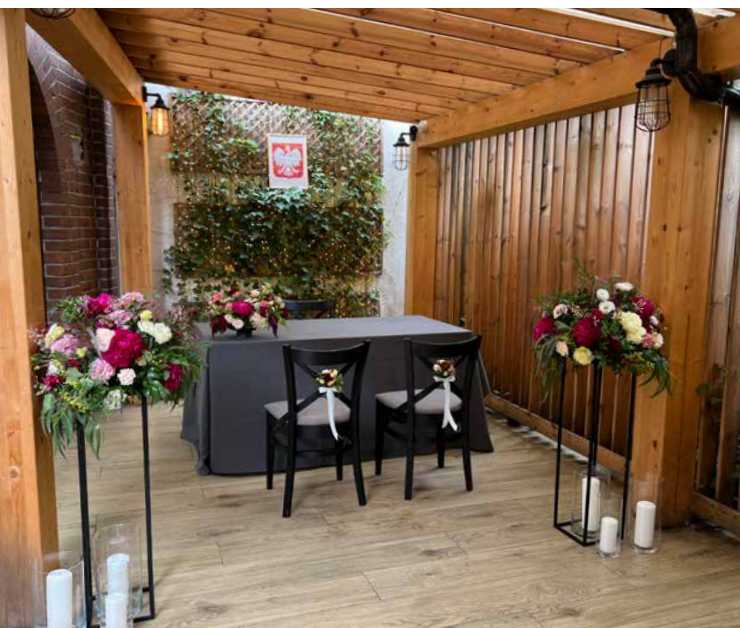


Front budynku Kuźni Kulturalnej znajduje się przy głównej alei biegnącej wzdłuż historycznego barokowego szlaku przy ul. Kostki Potockiego. Pięknie zagospodarowana strefa przed restauracją służy naszym gościom podczas wesela do wypoczynku i jako miejsce rozmów na świeżym powietrzu.



TARAS BOCZNY

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



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.

Soboty	Styczeń	Luty	Marzec	Kwiecień	Maj	Czerwiec	Lipiec	Sierpień	Wrzesień	Październik	Listopad	Grudzień
SARMACKI	320 zł	320 zł	320 zł	330 zł	340 zł	340 zł	340 zł	340 zł	340 zł	330 zł	320 zł	340 zł
PAŁACOWY	340 zł	340 zł	340 zł	350 zł	360 zł	360 zł	360 zł	360 zł	360 zł	350 zł	340 zł	360 zł
KRÓLEWSKI	400 zł	400 zł	400 zł	410 zł	420 zł	420 zł	420 zł	420 zł	420 zł	410 zł	400 zł	420 zł

w pozostałe dni tygodnia cena każdego pakietu niższa o 10 zł

OFERTA – ZAWARTOŚĆ PAKIETÓW	Sarmacki	Pałacowy	Królewski
poniższe menu (z opcją wegańską, wegetariańską i uwzględniającą nietolerancje pokarmowe)	+	+	+
osobne menu dla dzieci w wieku 3-10 lat	+	+	+
open bar na napoje bezalkoholowe	+	+	+
bufet z kawą i herbatą, na życzenie kawa z ekspresu	+	+	+
obsługa kelnerska	+	+	+
wynajęcie sali głównej bezpłatnie dla min. 80 osób pełnopłatnych	+	+	+
degustacja dań z aktualnej oferty menu restauracji	+	+	+
powitanie chlebem i solą		+	+
winiетки na stoły		+	+
wynajęcie 1/2 tarasu bocznego			+
podstawowa dekoracja kwiatowa stołów + tealighty			+
usługa barmańska (barman przez cały czas trwania wesela + napoje bezalkoholowe z oferty)			+
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 stołach po obiedzie serwowanym)	3	3	4
sałaty	3	3	4
deska pieczeni	1	1	1
deska serów		1	1
deska ryb			1
przekąska gorąca (przez 2 godziny)	1	1	1
zupa (na życzenie może być serwowana w nocy)	1	1	1
dania główne (1 danie może być podawane na półmiskach do stołu zamiast w bufecie)	3	3	3
dodatki do dań głównych	4	4	4
desery	4	4	5

Usługi dodatkowe	Cena
1/2 tarasu bocznego / cały taras boczny	600zł/1500zł
usługa barmańska	1400zł
powitanie chlebem i solą	100zł
powitanie winem musującym	8 zł/os.
serwowanie tortu dostarczonego przez Parę Młodą	8 zł/os.
alkohol we własnym zakresie dla wesel od 80 dorosłych	10% od cen zakupu alkoholu (od faktur), nie dotyczy welcome drink
opłata korkowa (za przyniesiony alkohol) 51 - 79 dorosłych	25zł za każdą osobę dorosłą
opłata korkowa (za przyniesiony alkohol) 40 - 50 dorosłych	30zł za każdą osobę dorosłą
menu dziecięce dla dzieci w wieku 2-10 lat	1/2 ceny
menu dla obsługi technicznej (Dj, zespół fotograf)	pełne menu (100% ceny), menu tylko z bufetów (50% ceny)
wypożyczenie stołów okrągłych (z szarymi lub białymi obrusami)	100zł/szt.
wynajęcie rzutnika na sali koncertowej lub kameralnej	300zł
organizacja ślubu cywilnego na tarasie bocznym lub na sali	1 000zł
opłata za wynajęcie sali koncertowej w soboty dla 50-79 osób	w zależności od liczby gości od 200zł do 6 000zł
restauracja na wyłączność	od 35 tys. zł (bez alkoholu i pozostałych usług spoza restauracji)

	MENU SERWOWANE DO STOŁU	SARMACKI	PAŁACOWY	KRÓLEWSKI
Przystawki 1	caprese z bazyliowym pesto - WEGE.	x	x	x
	zapekany camembert na musie żurawinowym - WEGE.	x	x	x
	pasztet z kaczki z grissini na konfiturze z czerwonej cebuli	x	x	x
	pieczone buraki z karmelizowaną marchwią w miodzie gryczanym/syropie klonowym - VEG.	x	x	x
	vol-au-vent z ragout drobiowym	x	x	x
	grecki ser feta w pieczonym boczku z karczochami i ziołową focaccią		x	x
	roladki z cukinii z domowym masłem z orzechów i serkiem philadelphia - WEGE.		x	x
	pieczeń kaczki na carpaccio z buraka z chutney'em gruszkowym		x	x
	szpinakowe roladki z łososiem, kremowym serkiem i czerwonym pieprzem		x	x
	terrina z sandacza pod galaretką ziołową		x	x
	tatar z łososią z guacamolle i prażonym sezamem			x
	marynowane plastry łososią gravlax z koperkiem i brandy			x
	vitello tonnato z kaparami			x
	warzywne spring rollsy z makaronem ryżowym, chrupiącymi sałatami i mango - VEG.			x
	tagliata wołowa na duszonym porze w sosie sojowym ze świeżym imbirem i chili			x
Zupy 1 + 1	krem z czerwonej soczewicy z jogurtem i kolendrą - WEGE.	x	x	x
	domowy rosół z makaronem	x	x	x
	włoskie minestrone - VEG.	x	x	x
	krem z wędzonych pomidorów - WEGE.	x	x	x
	żurek z jajem i białą kiełbasą	x	x	x
	francuska cebulowa z grzankami i serem - WEGE.	x	x	x
	chłodnik litewski/ ogórkowy (sezonowo) - WEGE.	x	x	x
	flaczki z boczników - VEG.	x	x	x
	krem z białych warzyw z oliwą truflową - WEGE.	x	x	x
	barszcz czerwony z krokietkami z kapustą i grzybami - WEGE.	x	x	x
	krem z pieczonej marchewki z imbirem i popcornem - VEG.		x	x
	hiszpańska zupa z chorizo i bobem		x	x
	consomme z perliczki z ravioli borowikowym			x
krem z leśnych grzybów - VEG.			x	
Dania główne 1	połudwiczki wieprzowe z sosem grzybowym, ziemniakami pieczonymi i miksem sałat	x	x	x
	pieczona szynka z warzywnym ragout i puree chrzanowym	x	x	x
	roladki z indyka ze szpinakiem pod sosem serowym z puree szczypiorkowym i marchewką baby	x	x	x
	penne z suszonymi pomidorami, cukinią i szpinakiem - WEGE./VEG.	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 tagliatelle	x	x	x
	udo z kurczaka w sosie BBQ z ziemniakami pieczonymi i grillowanymi warzywami	x	x	x
	kaszotto z pęczaku z grzybami i płatkami sera bursztyn - WEGE.	x	x	x
	sandacz z sosem limonkowym z maślanym risotto i warzywami z pary		x	x
	połudwiczka wieprzowa sous vide na musie ziołowym z puree ze słonecznikiem i mikro ziołami		x	x
	udo kaczki confit z sosem pomarańczowym, buraczkami na puree tymiankowym		x	x
	risotto z borowikami lub kurkami (sezonowo) i serem bursztyn - WEGE.		x	x
	gołąbek z soczewicą i warzywami na puree ziemniaczanym z sosem pomidorowym - WEGE.		x	x
	stek z łososią na czarnym risotto z dzikim brokułem		x	x
	okoń morski na salsie paprykowej z ryżem i grillowanymi warzywami			x
	wołowina po burgundzku z grzybami i szalotką na maślanym puree i chipsami marchewkowymi			x
podwędzana pierś kaczki na puree z kasztana z confitowanym batatem, gnocchi i sosem truskawkowym			x	

	DANIA W BUFECIE	SARMACKI	PAŁACOWY	KRÓLEWSKI
	Liczba dań do wyboru	3	3	4
Przekąski zimne	caprese z bazyliowym pesto – WEGE.	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
	chrupiące warzywa z dipami: serowy, tysiąca wysp, ziołowy – WEGE./VEG.	x	x	x
	antipasti z karczochami i oliwkami – VEG.	x	x	x
	miodowy melon z szynką dojrzewającą	x	x	x
	szpinakowe roladki z łososiem, kremowym serkiem i czerwonym pieprzem		x	x
	roladki z cukinii z masłem z orzechów i serkiem philadelphia – WEGE.		x	x
	ser feta otulony grillowanym bekonem na chrupiących sałatach z oliwkami		x	x
	terrina z sandacza na rozsponce		x	x
	pieczone buraki z rozspinką, orzechami, serem blue cheese i winogronami - WEGE.		x	x
	tatar wołowy z grzybkami, cebulką i ogórkiem kiszonym			x
	tagliata wołowa na duszonym porze w sosie sojowym z imbirem, chili i sezamem			x
	pieczony rostbef na rukoli, oprószony pestkami granatu i płatkami parmezanu			x
marynowane plastry łososia gravlax z koperkiem i brandy			x	
tatar z łososia na guacamolle posypany sezamem			x	
vitello tonnato (plastry pieczonej cielęciny na musie tuńczykowym) z kaparami			x	
	Liczba dań do wyboru	1	2	3
Deski	pieczenie	x	x	x
	sery – WEGE.		x	x
	wędzone ryby			x
	Liczba dań do wyboru	3	3	4
Sałaty	tradycyjna sałatka jarzynowa – WEGE.	x	x	x
	sałatka z makaronem orzo z kurczakiem, selerem naciowym i pomidorkami	x	x	x
	mieszane sałaty z sezamowym kurczakiem i sosem taryjaki	x	x	x
	penne z grillowanymi warzywami, tuńczykiem i kaparami w sosie majonezowym	x	x	x
	sałatka śledziowa z ziemniakami i gorczycą	x	x	x
	mieszane sałaty z ostrą wieprzowiną i jogurtowym sosem ziołowym		x	x
	rukola z grillowanym portobello z pestkami dyni, orzechami i sosem teryjaki - VEG.		x	x
	tabbouleh - kasza bulgur, pomidor, ogórek, natka pietruszki - VEG.		x	x
	rukola z suszonymi pomidorami i grapefruitem - VEG.		x	x
	szpinak baby z zapiekany serem kozim z figą, granatem i sosem malinowym - WEGE.		x	x
	sałatka z piersią kaczą sous vide, burakami, jabłkiem, gruszką i żurawiną		x	x
	szpinak z grillowanym bekonem, jajkiem i sosem czosnkowym		x	x
	kuskus z suszonymi pomidorami, paluszkami surimi, avocado, kolendrą i ogórkiem		x	x
	sałatka z krewetkami na szpinaku baby z sosem gorczycowym z brandy			x
	mieszane sałaty z wędzonym łososiem, warzywami i sosem limonkowym			x
makaron ryżowy z pieczoną wołowiną, warzywami, kolendrą i sosem sojowym			x	
	Liczba dań do wyboru	1	1	1
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 (mięsne i WEGE.)	x	x	x
	baba ziemniaczana z kapustą kiszoną smażona na maśle - WEGE.	x	x	x
	stripsy z kurczaka z sezamem		x	x
	chorizo z bobem w cydrze		x	x
	burrito z kukurydzą, jalapeño i czerwoną fasolą		x	x
	szparagi zawinięte w szynkę dojrzewającą z odrobiną pesto (tylko w sezonie)			x
	krewetki w sosie winno-maślanym z imbirem i chili			x
grzyby leśne duszone z tymiankiem z gnocchi szpinakowym - WEGE.			x	

DANIA W BUFECIE cd. (1 danie może być zaserwowane na półmiskach do stołu)		SARMACKI	PAŁACOWY	KRÓLEWSKI
Liczba dań do wyboru		3	3	3
Dania główne	żeberko wieprzowe w glazurze śliwkowej	x	x	x
	penne w sosie puttanesca (z warzywami w pomidorowym sosie) - WEGE./VEG.	x	x	x
	lasagne warzywno szpinakowa - WEGE.	x	x	x
	sznycelki wieprzowe marynowane w mleku pod sosem z pączków nasturcji	x	x	x
	połudwiczki wieprzowe z sosem z leśnych grzybów	x	x	x
	grillowana pierś z kurczaka w sosie pieczarkowo - tymiankowym	x	x	x
	udka kurczaka w sosie BBQ	x	x	x
	kasotto z pęczaku z grzybami leśnymi (i płatkami sera bursztyn) - WEGE./VEG.	x	x	x
	szynka pieczona w sosie własnym	x	x	x
	policzki wołowe duszone w warzywach okopowych		x	x
	sandacz w sosie porowym		x	x
	wołowina po burgundzku z duszoną szalotką i grzybami leśnymi		x	x
	okoń z patelni na sosie koperkowym			x
	kotleciki cielęce na sosie kurkowym (tylko w sezonie)			x
	grillowany łosoś w sosie z trawy cytrynowej i liści limonki			x
połudwica z dorsza marynowana w papryce wędzonej na sosie pomarańczowym			x	
medaliony z jelenia w sosie myśliwskim			x	
Liczba dań do wyboru		4	4	4
Dodatki	żeberko wieprzowe w glazurze śliwkowej	x	x	x
	młode ziemniaki z koperkiem (sezonowo) – VEG.	x	x	x
	puree ziemniaczane - WEGE.	x	x	x
	ryż szafranowy z groszkiem – VEG.	x	x	x
	prażona kasza gryczana okraszona boczkiem	x	x	x
	kluski śląskie - WEGE.	x	x	x
	kopytka - WEGE.	x	x	x
	kapusta zasmażana z prażonym boczkiem i koperkiem	x	x	x
	warzywa na parze pod masłem ziołowym z migdałami - WEGE.	x	x	x
	grillowane warzywa w oliwie tymiankowo rozmarynowej - VEG.	x	x	x
	fasolka szparagowa pod zasmażką - WEGE.	x	x	x
	karmelizowane warzywa korzenne - VEG.	x	x	x
	buraczki zasmażane - WEGE.	x	x	x
Liczba dań do wyboru		4	4	5
Desery	owoce filetowane	x	x	x
	ptysie z kremem waniliowym i cukrem pudrem – WEGE.	x	x	x
	patery ciasta (5 rodzajów w tym sernik, szarlotka, drożdżowe i inne) – WEGE.	x	x	x
	tarta limonkowa - WEGE.	x	x	x
	truskawki z serkiem mascarpone (tylko w sezonie) - WEGE.	x	x	x
	zestaw mini deserów (chia mango (VEG.), panna cotta, mus czekoladowy – WEGE.)		x	x
	domowe brownie z karmelizowanymi orzechami - WEGE.		x	x
mini tiramisu - WEGE.			x	

WEGE. – dania wegetariańskie

VEG. – dania wegańskie

Na życzenie Pary Młodej istnieje możliwość rozszerzenia menu wegetariańskiego i wegańskiego oraz uwzględniającego nietolerancje pokarmowe.