



S Ogród Smaku

Kuchnia polska

Oferta przyjęć rodzinnych 2026/2027
Smaczne wspomnienia zaczynają się właśnie tutaj

Chrzcziny

Komunie

Urodziny

Jubileusze

Przyjęcia rodzinne

O NAS



Przyjęcia rodzinne w Ogrodzie Smaku

Organizujemy chrzciny, roczki, Pierwsze Komunie Święte, urodziny, jubileusze, baby shower i inne kameralne spotkania rodzinne w sercu Warszawy, przy ul. Elektoralnej 23.

Naszą specjalnością jest **domowa kuchnia polska** w eleganckim, ale ciepłym, rodzinnym wydaniu.

W cenie każdego pakietu zapewniamy

- obsługę kelnerską,
- obrusy, materiałowe serwety,
- świeże, cięte kwiaty na stołach,
- napoje soft (soki owocowe oraz woda z cytryną i miętą) bez limitu
- bufet kawowo-herbaciany bez limitu

Wy świętujecie, my dbamy o resztę



CO NAS WYRÓŻNIA?



SPOKOJNA ORGANIZACJA

Pomagamy dobrać pakiet, menu, sposób podania dań i dodatki do charakteru uroczystości.

DOPRACOWANA OPRAWA UROCZYSTOŚCI

Staranność i dbałość o każdy szczegół w przygotowaniu i podaniu potraw gwarantują pozytywne wrażenia estetyczne i kulinarne.

SMAK I AUTENTYCZNOŚĆ

Ręcznie lepione pierogi, kluski śląskie i inne domowe specjały zachwycą gości swoim wyjątkowym smakiem.

Tradycyjne receptury w nowoczesnym wydaniu sprawiają, że Państwa wydarzenie nabierze niepowtarzalnego, rodzinnego charakteru



Państwa **wizja** – nasza **inspiracja**.

Razem stworzymy przyjęcie, które zachwyci Gości i zostawi piękne wspomnienia.

Pakiet	Najlepszy na	Zawiera	Cena
RODZINNY OBIAD	chrzciny, roczek, urodziny	zupa, danie główne, ciasta na paterach, napoje soft, bufet kawowo-herbaciany, oprawa stołu, obsługa	209 zł/ osoba
POLSKA UCZTA	klasyczne przyjęcie rodzinne	przystawki, zupa, danie główne, ciasta na paterach, napoje soft, bufet kawowo- herbaciany, oprawa stołu, obsługa	269 zł / osoba
ELEGANCKIE ŚWIĘTOWANIE	komunia, jubileusz, kameralne przyjęcie weselne	bogatsze przystawki, dania premium, deser serwowany, napoje soft, bufet kawowo- herbaciany, oprawa stołu, obsługa	339 zł / osoba

Prosimy o kontakt — wspólnie wybierzemy pakiet, menu i oprawę idealną dla Państwa uroczystości.

Dzieci do 8. roku życia — 90 zł/os.

W cenie: zupa, danie główne, napoje, deser oraz przygotowane miejsce przy stole.

Menu dziecięce ustalamy indywidualnie.

Menu wegetariańskie i wegańskie przygotowujemy po **wcześniejszym** ustaleniu.

RODZINNY OBIAD



Danie główne - Proponujemy dwa warianty podania dania głównego

I. Danie serwowane indywidualnie - Każdy Gość otrzymuje tę samą, wcześniej wybraną kompozycję dania głównego.

II. Dania podane na półmiskach - Na stołach pojawiają się półmiski z dwoma rodzajami mięs oraz dodatkami do wyboru. Ten wariant obejmuje: 2 rodzaje mięsa, 2 dodatki skrobiowe oraz 2 dodatki warzywne do wyboru.

Zupa / jedna do wyboru

Krem z białych warzyw

Krem z palonego czosnku

Chłodnik (dostępny maj - sierpień)

Flaki cielęco - wołowe (dostępne wrzesień - luty)

Tradycyjny rosół z ręcznie robionym makaronem

Żurek na pieczonych zeberkach z jajkiem i białą kiebasą

Danie główne wariant I - serwowane indywidualnie

Tradycyjny kotlet schabowy z ziemniakami gotowanymi z koperkiem i bukietem surówek

Roladka z piersi kurczaka z suszonym pomidorem w sosie tymiankowym z opiekanych ziemniakami i mixem świeżych sałat z vinaigrette

Grillowany schab z pieczarkami, zapieczony mozzarellą, opiekane ziemniaki i bukiet surówek

Kotlet de volaille z masłem i natką pietruszki z puree ziemniaczanym i gotowanymi warzywami

Dania premium za dopłatą:

Polędwiczka wieprzowa w sosie z zielonego pieprzu z ręcznie robionymi kopytkami i grillowanymi warzywami - dopłata 15 zł/os

Soczysta ćwiartka kaczki w zalewie żurawinowo-jabłkowej podana z ręcznie lepionymi kluskami śląskimi, sałatka z buraka, pomarańczy i rukoli - dopłata 15 zł/os

Pieczony filet z łososia, z sosem cytrynowym oraz puree ziemniaczanym z parmezanem i gotowanymi warzywami - dopłata 20 zł/os

Danie główne wariant II - podane na półmiskach

Tradycyjny kotlet schabowy

Roladka z piersi kurczaka z suszonym pomidorem LUB szpinakiem

Kotlet de volaille z masłem i natką pietruszki LUB z masłem i serem z pieczarkami

Grillowany schab w sosie myśliwskim

Soczyste udko z kaczki w zalewie żurawinowo - jabłkowej

Polędwiczka wieprzowa w sosie z czerwonego wina

Dodatki skrobiowe

ziemniaki gotowane / ziemniaki opiekane / ręcznie robione kluski śląskie / ręcznie robione kopytka

Dodatki warzywne

bukiet surówek / kapusta zasmażana / buraki zasmażane / warzywa gotowane / mix sałat ze świeżymi warzywami, sos vinaigrette

Deser

Sezonowe ciasta na paterach / 3 rodzaje /

Napoje bez limitu

napoje soft / soki oraz woda z cytryną i miętą w karafkach
bufet kawowo-herbaciany

209 zł / osoba

POLSKA UCZTA

dla miłośników domowych smaków i klasycznej kuchni polskiej



Przystawki WARIANT I

- Deska mięs pieczystych własnego wyrobu i wędlin oraz serów z owocami
- Jajka faszerowane mix smaków - pasta z łososia / pasta z tuńczyka / majonez i szczypior
- Tradycyjny śledzik z cebulką i koperkiem
- Pomidory z cebulką dymką i twarogiem z ziołami
- Sałatka a'la cesar z grillowanym kurczakiem i parmezanem
- Pieczywo

Przystawki WARIANT II

- Deska mięs pieczystych własnego wyrobu i wędlin oraz serów z owocami
- Mini wrapy mix smaków - z grillowanym kurczakiem i warzywami / z suszonym pomidorem, serkiem kremowym i rukolą
- Stripsy z kurczaka w chrupiącej marynacie, podane z sosami
- Sałatka z grillowanym boczkiem, awokado i parmezanem
- Pieczywo

Do wyboru jeden wariant przystawek dla całej grupy

Zupy — 2 rodzaje do wyboru, serwowane 50/50

Krem z białych warzyw

Krem z palonego czosnku

Chłodnik (dostępny maj - sierpień)

Flaki cielęco - wołowe (dostępne wrzesień - luty)

Tradycyjny rosół z ręcznie robionym makaronem

Żurek na pieczonych żeberkach z jajkiem i białą kiełbasą

Danie główne / jedno do wyboru

Tradycyjny kotlet schabowy z ziemniakami gotowanymi z koperkiem i bukietem surówek

Kotlet de volaille z masłem i natką pietruszki z puree ziemniaczanym i gotowanymi warzywami

Grillowany schab z pieczarkami, zapieczony mozzarellą, opiekane ziemniaki i buraczki zasmażane na maśle

Soczysta, pieczona karkówka w sosie chrzanowym z ręcznie robionymi kopytkami i bukietem trzech surówek

Dania premium za dopłatą:

Polędwiczka wieprzowa w sosie z zielonego pieprzu z ręcznie robionymi kopytkami i grillowanymi warzywami - dopłata 15 zł/os

Soczysta ćwiartka kaczki w zalewie żurawinowo-jabłkowej podana z ręcznie lepionymi kluskami śląskimi, buraczkami zasmażanymi - dopłata 15 zł/os

Pieczony filet z łososia, z sosem cytrynowym oraz puree ziemniaczanym z parmezanem i gotowanymi warzywami - dopłata 20 zł/os

Deser

Sezonowe ciasta na paterach / 4 rodzaje /

Napoje bez limitu

napoje soft / soki oraz woda z cytryną i miętą w karafkach
bufet kawowo-herbaciany

269 zł / osoba

ELEGANCKIE ŚWIĘTOWANIE

dla tych, którzy cenią smak klasyki z delikatnym twistem



Przystawki

Deska mięs pieczystych własnego wyrobu i wędlin z serami i owocami
Grillowana gruszka zapieczona z prosciutto z serem typu brie z sosem balsamicznym
Śledź w musie jabłkowym, glazurowanej cebuli i kwaśnej śmietanie skropiony oliwą koperkową
Słodko-wytrawna sałatka z sezonowym owocem, kozim serem, rukolą i malinowym vinaigrette
Chrupiące placuszki ziemniaczane z kwaśną śmietaną
Stripsy z kurczaka w parmezanie, serwowane z dipem jogurtowo - ziołowym
Pieczywo

Zupy — 2 rodzaje do wyboru, serwowane 50/50

Krem z białych warzyw
Krem z palonego czosnku
Chłodnik (dostępny maj - sierpień)
Flaki cielęco - wołowe (dostępne wrzesień - grudzień)
Tradycyjny rosół z ręcznie robionym makaronem
Żurek na pieczonych żeberkach z jajkiem i białą kielbasą

Danie główne / jedno do wyboru

Polędwiczka wieprzowa w sosie z czerwonego wina z ręcznie robionymi kopytkami i grillowanymi warzywami sezonowymi
Soczyste udko z kaczki w glazurze żurawinowo-jabłkowej, podane z ręcznie lepionymi kluskami śląskimi i sałatką z buraka, pomarańczy i rukoli
Medalion z kurczaka owinięty boczkiem podany z sosem śliwkowym, opiekany ziemniakami i grillowanymi warzywami sezonowymi
Zraz wołowy w sosie grzybowym z kluskami śląskimi i buraczkami zasmażanymi
Pieczony filet z łososia w sosie cytrynowo-maślanym, puree ziemniaczane z parmezanem, mix świeżych sałat z sosem vinaigrette

Deser serwowany / jeden do wyboru

Jabłecznik na ciepło z musem waniliowym i owocami
Sernik z białej czekolady z sosem truskawkowym
Tarta cytrynowa z bezą
Beza Pavlova z kremem i owocami z sosem truskawkowym

Napoje bez limitu

napoje soft / soki oraz woda z cytryną i miętą w karafkach
bufet kawowo-herbaciany

339 zł / osoba



OPCJE DODATKOWE



POWITALNY DRINK

Prosecco alkoholowe - 21 zł/os

Prosecco 0% - 21 zł/os

Mimosa (Prosecco + świeżo wyciskany sok pomarańczowy) - 24 zł/os

Mimosa 0% (Prosecco 0% + świeżo wyciskany sok pomarańczowy) - 24 zł/os

DESER SERWOWANY

Zamiana tradycyjnych ciast na paterach na deser serwowany

Jabłecznik na ciepło z musem waniliowym i owocami - 13 zł/os

Sernik z białej czekolady z sosem truskawkowym - 15 zł/os

Tarta cytrynowa z bezą - 15 zł/os

Beza Pavlova z kremem i owocami z sosem truskawkowym - 15 zł/os

CIEPŁA KOLACJA po 3 godzinach

Boeuf strogonow - 34 zł/os

Mix ręcznie lepionych pierogów - 3 szt/os - 18 zł/os

z mięsem / ruskie / z pieczoną kaczką

Barszcz czerwony z domowym pasztecikiem - 19 zł/os

DEKORACJE TEMATYCZNE

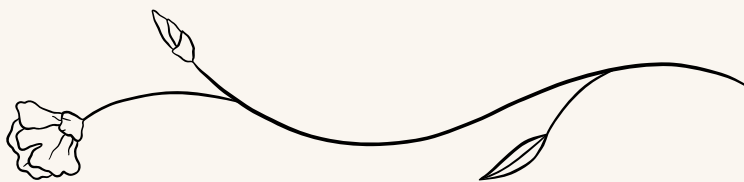
Aby nadać uroczystości wyjątkowego charakteru, oferujemy możliwość przygotowania dekoracyjnej ścianki do zdjęć z balonów, wypożyczenia podtalerzy oraz pokrowców na krzesła. Dekoracje tematyczne są wyceniane indywidualnie, w zależności od zakresu i stylu przyjęcia.

TORT

Zachęcamy do skorzystania z naszej oferty tortów okolicznościowych.

Szczegóły na kolejnej stronie.

TORT



Biała czekolada - malina

jasny biszkopt / krem malinowy / chrupka owocowa / krem z białej czekolady / frużelina malinowa

Oreo

ciemny biszkopt / krem truskawkowy/ chrupka oreo / krem oreo / frużelina truskawkowa

Kinder bueno

ciemny biszkopt / krem owoce leśne/ chrupka czekoladowa/ krem kinder bueno/ frużelina owoce leśne

Czekolada z wiśnią

ciemny biszkopt / krem wiśniowy / chrupka czekoladowa / krem czekoladowy / frużelina wiśniowa

Kremowa truskawka

jasny biszkopt / krem truskawkowy/ chrupka owocowa/ krem śmietankowy/ frużelina truskawkowa

Zamawiając tort u nas, nie muszą się Państwo martwić o transport, przechowanie i podanie.

Każdy tort jest wyceniany indywidualnie, po przesłaniu propozycji dekoracji oraz smaku. Poniżej prezentujemy nasze przykładowe prace



Istnieje możliwość wniesienia **własnego** tortu okolicznościowego - pobierana jest jednorazowa opłata serwisowa 7 zł/os.

ALKOHOLE



**Mogą Państwo skorzystać z naszej karty alkoholi
lub wnieść własny alkohol za opłatą korkową.**

Prosecco / półwytrawne / Włochy 119 zł

Wino domowe/ białe / półwytrawne/ Hiszpania 99 zł

Wino domowe / czerwone/ półwytrawne/ Hiszpania 99 zł

Wino domowe / białe / wytrawne / Francja 129 zł

Wino domowe / czerwone / wytrawne / Francja 129 zł

Chardonnay / Chile / białe/ wytrawne 129 zł

Primitivo / Włochy / czerwone/ wytrawne 139 zł

Wyborowa 99 zł/0,5l

Żubrówka czarna 119 zł/0,5l

Stumbras z kłosem 109 zł/0,5l

**W przypadku wniesienia własnego alkoholu pobierana jest opłata
korkowa zgodnie z poniższym cennikiem**

Wódka 35 zł/0,5l

Wino 45 zł/0,7l

Whisky 50 zł/0,5l

Wino musujące 50 zł/0,7l

Porozmawiajmy o Państwa przyjęciu.