Oferta Weselna

„ FIGARO”
PARK IM. J. PADEREWSKIEGO
WARSZAWA

WEJŚCIE OD UL.WASZYNGTONA
KORTY TENISOWE

Rezerwacje: 602 354 789, ewaimiroslaw@figaropark.pl
www.figaropark.pl
https: // www.facebook.com/ FigaroParkRestauracja

3

Wesela w Figaro

„Figaro" jest położone w uroczym, ***zabytkowym parku im.Ignacego Paderewskiego****.*

To tylko 5 minut od Centrum Warszawy. Usytuowanie obiektu w tym miejscu to wymarzona i niepowtarzalna sceneria na wesele.

„Figaro" to miejsce na przyjęcia weselne dla tych wszystkich, którzy lubią rozkoszować się radością chwili w niezwykłej oprawie, ***zielonej scenerii parku****.*

Przestrzeń

Sala bankietowa „ Figaro" z wewnętrznym patio - na partrze – o łącznej powierzchni 250 m² jest idealnym miejscem na zorganizowanie wesela .

Na tę wyjątkową uroczystość polecamy także eleganckie sale usytuowane na pierwszym piętrze o łącznej powierzchni 250m² z pięknym widokowym tarasem o powierzchni 100m² .

Atrakcją zimową natomiast są trzy kominki usytuowane na salach : VIP Room, Longue Bar oraz sali bankietowej , a ponadto dwie kameralne salki ***z widokiem na park****.*

Warto oddać się radości świętowania niepowtarzalnych chwil w życiu w romantycznej scenerii „ Figaro" mieszczącego się ***w centrum parku****.*

Ewa i Mirosław Mirkowiczowie

Oranizujemy przyjęcia w salach „ Figaro" jak i w innych miejscach w Warszawie.

Nasza oferta zawiera elementy, które dowolnie możemy modyfikować zgodnie z życzeniami gości.

Proponujemy Pakiety weselne

*Pakiety zawierają**

· Powitanie Państwa Młodych weselnym chlebem i solą,
· Wino musujące dla Gości na toast powitalny - pakiet z alkoholem przy 100 osobach,
· 4 dania gorące (2 zupy, 2 potrawy mięsne)
· 10 przekąsek zimnych,
· 4 rodzaje sałatek,
· Bufet kawowy,

*· Obsługę kelnerską**
*· Pokój dla nowożeńców**,
· Romantyczną kolację w pierwszą rocznicę Ślubu.
*10% rabat na wszystkie kolejne imprezy rodzinne dla Państwa Młodych**
(Chrzciny, komunie, rocznice,imieniny, urodziny) organizowane minimum dla 20 osób.

** Ceny przyjęcia weselnego dla 100 i więcej osób.*

Informacje

Zadatek przy podpisaniu umowy wynosi 25% wartości przyjęcia
i w przypadku rezygnacji klienta z wesela nie podlega zwrotowi.

Potwierdzenie ostatecznej ilości osób na 14 dni przed przyjęciem.
Dzieci od lat 4 do 7 – płatność 50% ustalonej ceny.
Pokrowce na krzesła 7zł/ 10zł.
Każda kolejna przedłużona godzina pobytu to koszt 500zł.

Zapewniamy dodatkowe
usługi podczas przyjęcia :

· oprawę muzyczną,
· dekoracje kwiatowe,
· aranżacje i dekoracje pleneru

Organizujemy przyjęcia w salach „Figaro"
jaki i w innych miejscach w Warszawie.

„Figaro" proponuje dodatkowo

Stół Polski : 1700zł/ 2700zł

Stacja pieczonego prosiaka
z jabłkami i gruszkami
(serwowana przez kucharza):
30zł/45zł na osobę
(minimum 100 osób)

Pieczony dzik
(serwowany przez kucharza) :
45zł/osoba

Podane w całości szynki pieczone
nadziewane gożdzikami
z leśną borówką
(serwowane przez kucharzy) :
35 zł/ osobę

Stacja grillowa
1800zł/ 60 osób
2700zł/100 osób

Indyk pieczony w całości :
320zł/szt.
Kurczak pieczony w całości :
300zł/ 6 szt.

Szczupak pieczony w całości :
320 zł/ szt.

Szczupak na postumencie:
350zł/ szt.

Szczupak faszerowany:
350zł/ szt.

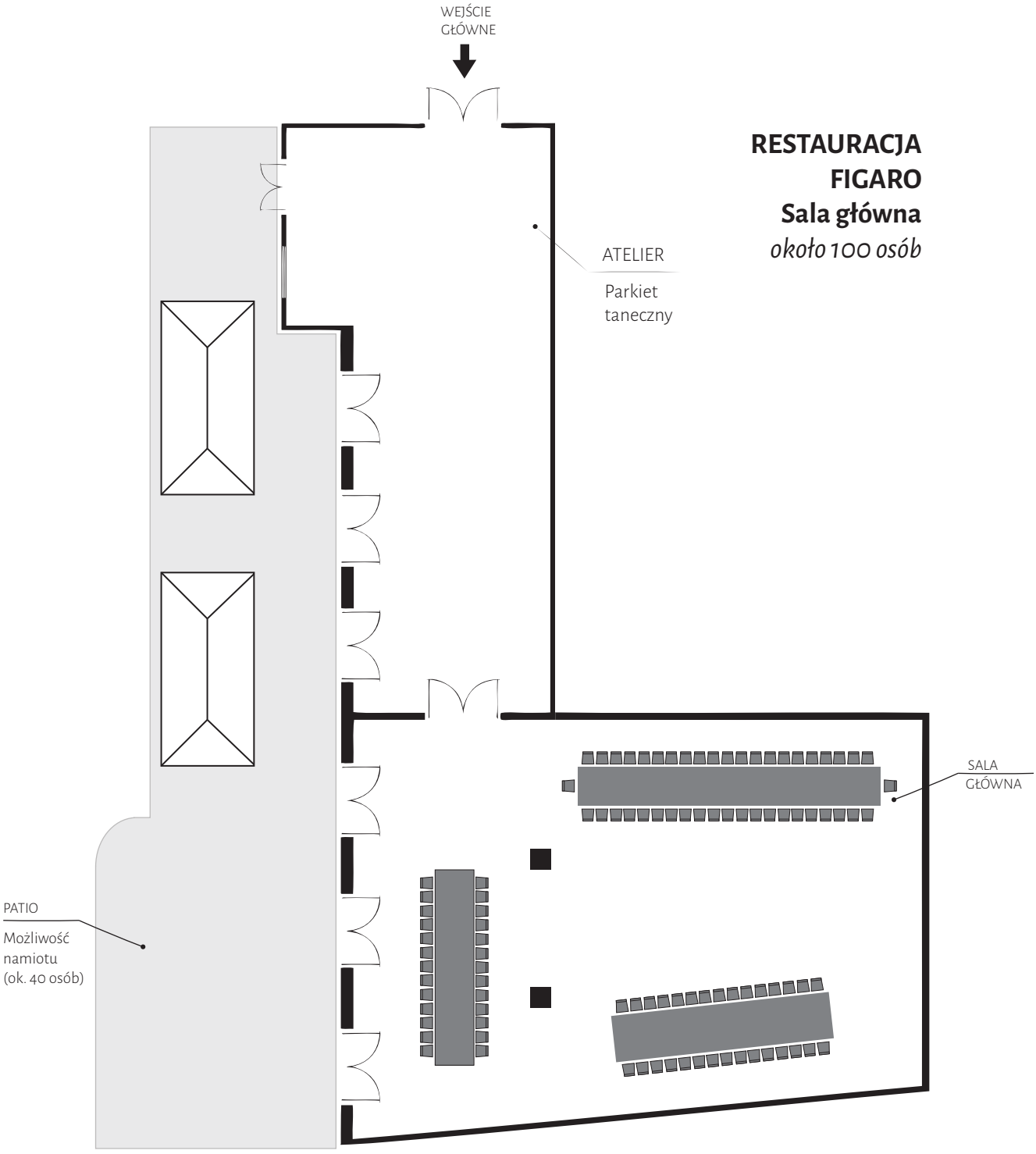
Łosoś norweski pieczony w całości :
350zł/ szt.

Fontanna czekoladowa: 600zł

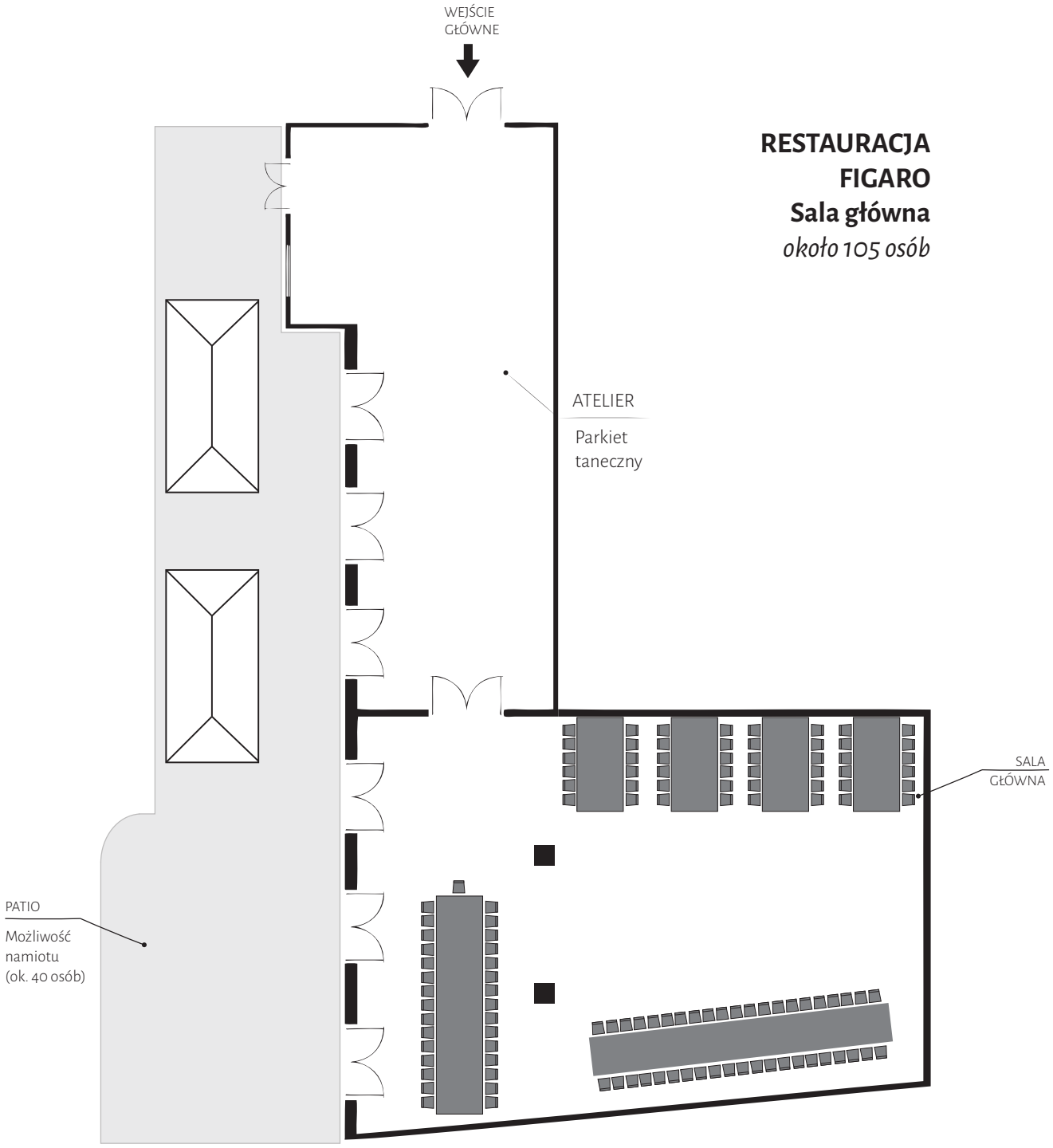
Stylizowany bufet słodki
50zł/osoba
(minimum 40 osób)

Bar napojowo - alkoholowy (organizacja obsługi baru) : 700zł

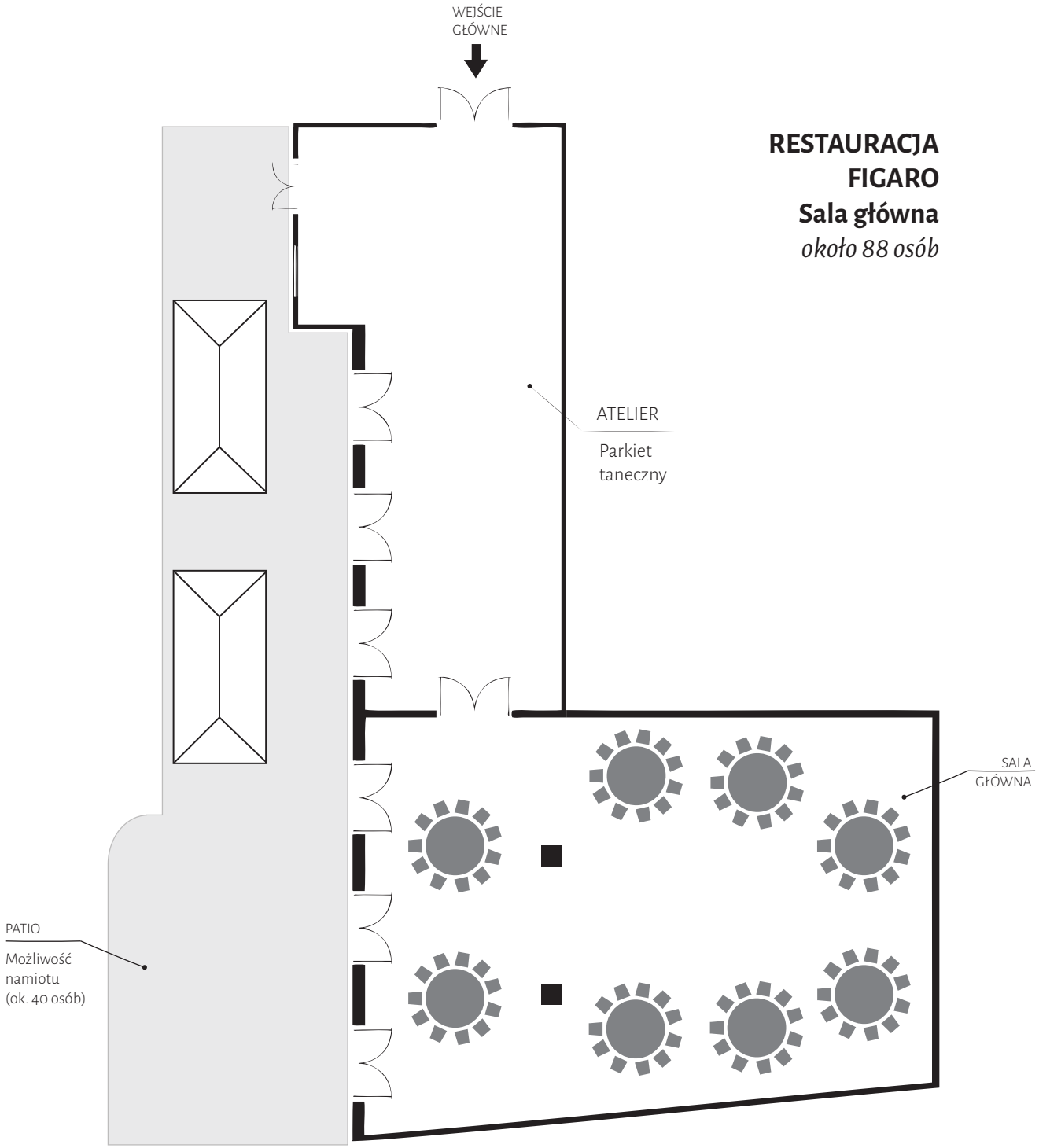
RESTAURACJA FIGARO
Sala główna
około 100 osób



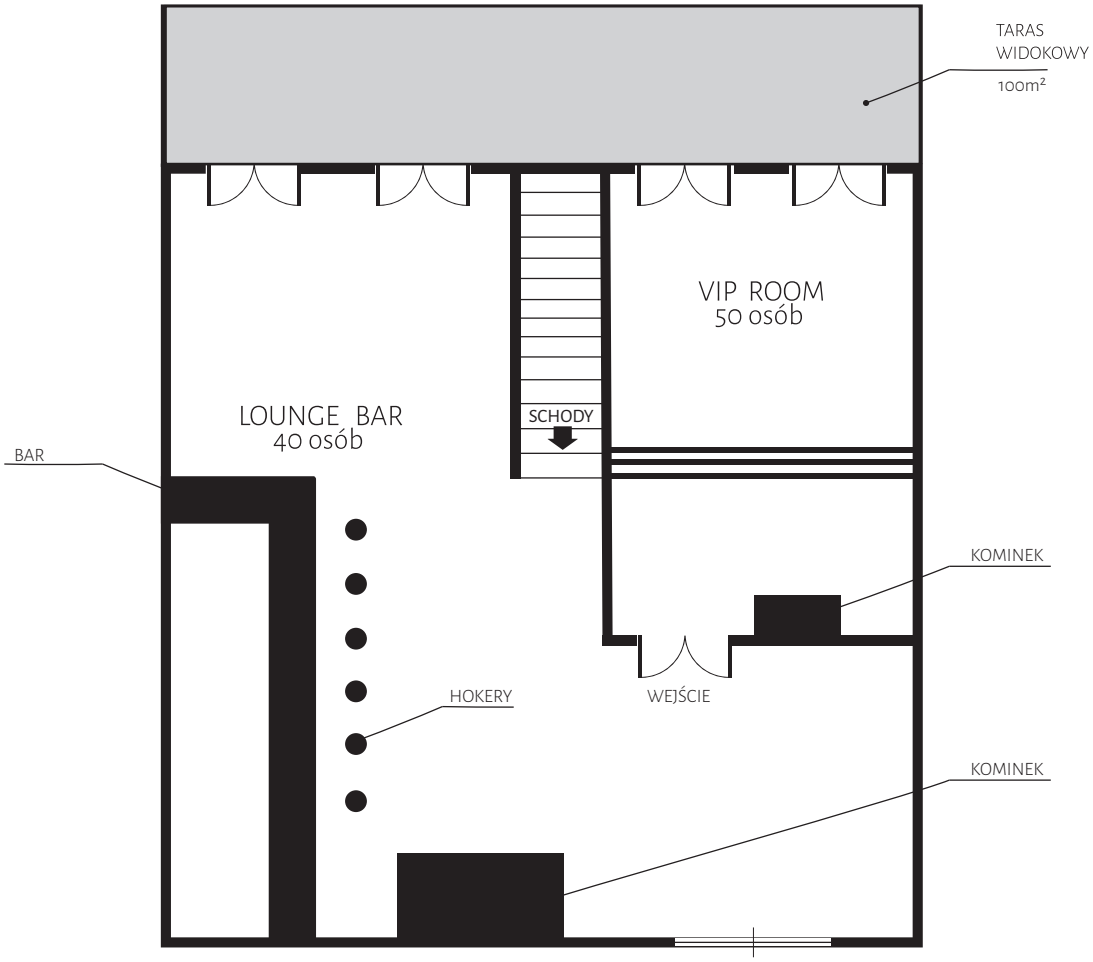
RESTAURACJA
FIGARO
Sala główna
około 105 osób



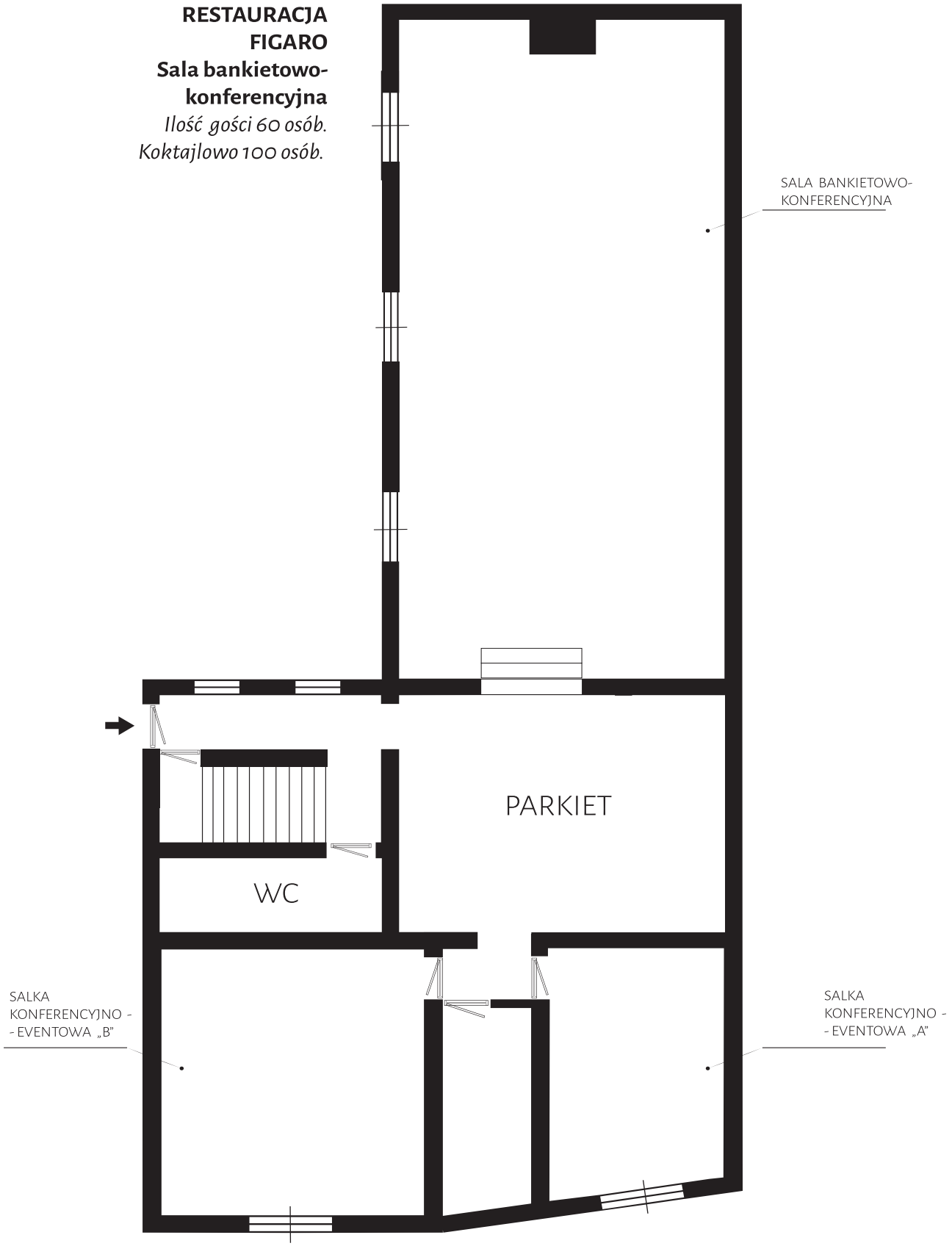
RESTAURACJA FIGARO
Sala główna
około 88 osób



RESTAURACJA
FIGARO
Górna/ Sala 1/



RESTAURACJA FIGARO
Sala bankietowo-konferencyjna
Ilość gości 60 osób.
Koktajlowo 100 osób.



Pakiet Błękit Nieba

Menu pakietu Błękit Nieba

PRZEKĄSKI
DO WYBORU 10 PRZEKĄSEK:

Półmisek wędlin z domowej spiżarni Półmisek mięs pieczystych
(rolada z boczku),

Indyk z morelą, schab ze śliwką, rolada cielęca, pasztet myśliwski),
Półmisek wędlin / Półmisek pieczystych 50/50

Śledź z cebulką i koprem włoskim.
Śledź w kemowej śmietanie z jabłkiem i szczypiorkiem,

Różyczki z łososia z kremowym serkiem ziołowym,

Ryba po grecku,

Półmisek jaj faszerowanych pieczarkami i pastą jajeczną,

Półmisek warzyw świeżych,
Pomidory faszerowane sałatką jarzynową,

Befsztyk tatarski,

Deski serów z owocami i bakaliami,
Tortilla z łososiem / Tortilla z kurczakiem 50/50

Przekąski pod galaretę:
Schab pieczony z mięsem chrzanowym i kolendrą,

Indyk w maladze,

Roladki z szynki ze szparagami,
Galaretka z drobiu,
Frykasiki z polędwiczek z brokułami,
Roladki z szynki na sałatce jarzynowej,

Galaretka z drobiu,
Roladki z szynki na sałatce jarzynowej,
Kaczka faszerowana,
Ryba faszerowana orzechami.

SAŁATKI
DO WYBORU 4 SAŁATKI:

Sałatka grecka z serem feta i oliwkami,
Sałatka z kurczaka, selerem naciowym i kiełkami mung,
Sałatka jarzynowa tradycyjna,
Sałatka Cesarska,
Sałatka Meksykańska,
Sałatka Nicejska.

ZUPY
DO WYBORU 2 ZUPY:

Rosół tradycyjny z makaronem,
Tradycyjny żur na prawdziwkach,
Zupa grzybowa z łazankami,
Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym,
Żur Staropolski z jajkiem i kiełbasą,
Barszcz czerwony z pasztecikiem,
Flaki staropolskie,
Krem z cukrowego groszku z grzankami i bazylią,
Krem z białych warzyw z płatkami migdałów i oliwą truflową,
Dwu kolorowy krem pomidorowo - szpinakowy z bazylią

ZESTAWY OBIADOWE
DO WYBORU 2 ZESTAWY:

Sakiewki schabowe z kolorowym farszem
Ziemniaki opiekane z ziołami
Kompozycja warzyw

Polędwiczki wieprzowe z leśnymi grzybami
Ziemniaki faszerowane lub kluseczki domowe
Fantazja warzyw

Sznycel z polędwiczki z pieczarkami
Ziemniaki opiekane lub dauphine
Warzywa gotowane

Karkówka pieczona w sosie ziołowym
Kluski śląskie
Bukiet surówek 3 rodzaje

Rolada wieprzowa a la Radziwiłł
Ziemniaki Szefa
Garnitur warzyw

Kotlet schabowy z pieczarkami
Ziemniaki zawijane w boczku
Kapusta zasmażana

Zrazy zawijane w sosie myśliwskim
Kopytka na zielono lub kasza gryczana
Surówka z buraczków

Bitki wołowe
Kopytka lub ziemniaki opiekane
Buraczki zasmażane

Schab pieczony ze śliwką z sosem pieczeniowym
Ziemniaki z wody lub kluski śląskie
Bukiet surówek 3 rodzaje

Szaszłyk drobiowy,Ryż
Bukiet surówek 3 rodzaje

Zapiekana pierś kurczaka
z gruszką , oscypkiem i borówką
Ziemniaki po polsku
Fasolka szparagowa

Łosoś pieczony
na musie parowym,
Dziki ryż na szparagach

Rolada z indyka z farszem szpinakowym
ziemniaki opiekane
warzywa gotowane

CIASTA- BUFET KAWOWY:

Sernik krakowski, Makowiec,Szarotka
Rolada serowa lub z owocami, Rolada z bitą śmietaną,
Murzynek,Pychotka Szefa Kuchni,
Ciasteczka miks, Babeczki z owocami
Ciasto mieszane, Biszkopt z owocami

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

Kawa , Herbata, Woda, Soki owocowe

Cena 185 zł od osoby*
do liczby gości doliczani są członkowie orkiestry i kamerzyści.

** Ceny dotyczą przyjecia weselnego dla 100 i wicej osób*

Pakiet Różany Ogród

Menu pakietu Różany Ogród

PRZEKĄSKI
DO WYBORU 10 PRZEKĄSEK :

Półmisek wędlin z domowej spiżarni
Półmisek mięs pieczystych (rolada z boczku),
Indyk z morelą, schab ze śliwką, rolada cielęca, pasztet myśliwski)
Półmisek wędlin/ Półmisek pieczystych 50/50
Śledź z cebulką i koprem włoskim,
Śledź w kremowej śmietanie z jabłkiem i szczypiorkiem,
Carpaccio z łososia, Ryba po grecku,
Półmisek jaj faszerowanych pieczarkami i pastą jajeczną,
Półmisek jaj faszerowanych dekorowanych
Półmisek warzyw świeżych,
Mozarella z pomidorami pod dressingiem bazyliowym
Pomidory faszerowane sałatką jarzynową
Befsztyk tatarski
Plastry pieczonego rostbefu na rukoli i roszponce
Roladki z kaczki ze świeżą figą
Roladki z cukinii, suszonego pomidora i sera bree
Deska serów z owocami i bakaliami
Tortilla z łososiem/ Tortilla z kurczakiem 50/50

PRZEKĄSKI POD GALARETĘ:

Schab pieczony z musem chrzanowym i kolendrą
Indyk w maladze
Roladki z szynki i ze szparagami
Galareta z drobiu
Frykasiki z polędwiczki z brokułem
Roladki z szynki na sałatce jarzynowej
Kaczka faszerowana
Ryba faszerowana z orzechami

SAŁATKI
DO WYBORU 4 SAŁATKI:

Sałatka grecka z serem feta i oliwkami
Sałatka z kurczakiem, selerem naciowym i oliwkami
Sałatka z kurczakiem, selerem naciowym i kiełkami mung
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka z tuńczykiem
Sałatka Cesarska
Sałatka Meksykańska
Sałatka Nicejska
Orientalna sałatka z sojową wieprzowiną,
makaronem ryżowym i warzywami

ZUPY
DO WYBORU 2 ZUPY:

Rosół tradycyjny z makaronem
Tradycyjny żur na prawdziwkach
Grzybowa z łazankami
Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym
Żur staropolski z jajkiem i kiełbasą
Barszcz czerwony z pasztecikami
Flaki staropolskie
Krem z cukrowego groszku z grzankami i bazylią
Krem z białych warzyw z płatkami migdałów i oliwą truflową
Dwukolorowy krem pomidorowo – szpinakowy z bazylią
Krem z trufli, śmietaną i orzechami

ZESTAWY OBIADOWE
DO WYBORU 2 ZESTAWY:

Sakiewki schabowe z kolorowym farszem
Ziemniaki opiekane z ziołami,kompozycja warzyw

Polędwiczki wieprzowe z leśnymi grzybami
Ziemniaki faszerowane lub kluseczki domowe
Fantazja warzyw

Sznycel z polędwiczki z pieczarkami
Ziemniaki opiekane lub dauphine
Warzywa gotowane

Karkówka pieczona w sosie ziołowym
Kluski śląskie
Bukiet surówek 3 rodzaje

Rolada wieprzowa a la Radziwiłł
Ziemniaki Szefa
Garnitur warzyw

Kotlet schabowy z pieczarkami
Ziemniaki zawijane w boczku
kapusta zasmażana

Zrazy zawijane w sosie myśliwskim
Kopytka na zielono lub kasza gryczana
Surówka z buraczków

Bitki wołowe
Kopytka lub ziemniaki opiekane
Buraczki zasmażane

Schab pieczony ze śliwką z sosem pieczeniowym
Ziemniaki z wody lub kluski śląskie
Bukiet surówek 3 rodzaje

Miruna zapiekana pod parmezanem
Ryż szafranowy
Szpinak blanszowany

Łosoś pieczony na musie porowym
Dziki ryż
Szpinak blanszowany

Kaczka pieczona z jabłkiem i pomarańczami
Puree szafranowe
Kapusta modra

Szaszłyk drobiowy, Ryż
Bukiet surówek 3 rodzaje

Zapiekana pierś kurczaka
z gruszką , oscypkiem i borówką
Ziemniaki po polsku
Fasolka szparagowa

Rolada z indyka z farszem szpinakowym
Ziemniaki opiekane
Warzywa gotowane

Kotleciki cielęce w sosie śmietanowo-winnym
Talarki lub ziemniaki opiekane
Garnitur warzyw

CIASTA- BUFET KAWOWY:

Sernik krakowski
Makowiec
Szarotka

Rolada serowa lub z owocami
Rolada z bitą śmietaną,
Murzynek, Pychotka Szefa Kuchni,
Ciasteczka mix
Babeczki z owocami
Ciasto mieszane
Biszkopt z owocami
Patery owoców

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

Kawa, Herbata, Woda
Soki owocowe

TORT WESELNY

/ przygotowany wg. Państwa życzeń/

NAPOJE ALKOHOLOWE

Wino białe, czerwone
Wódka biała krajowa

*Cena 250 zł *od osoby*
do liczby gości doliczani są członkowie orkiestry i kamerzyści.

** Ceny dotyczą przyjecia weselnego dla 100 i wicej osób*

Pakiet Na Zielonej Trawie

Pakiet / wegetariański / Na Zielonej Trawie

PRZEKĄSKI
DO WYBORU 10 PRZEKĄSEK:

Łódeczki z cykorii, rukoli i suszonych pomidorów
Łódeczki z kolorowej cykorii z serem feta i mascarpone
Pomidory nadziewane warzywami
Ogórkowe studzienki z serkiem bazyliowym
Roladki z cukinii z serkiem ziołowym i oliwkami
Carpaccio z bakłażana, oliwkami, pomidorkami cherry i parmezanem
Tortilla z warzywami
Tortilla z serem brie, oliwkami i orzechami
Tartoletki(mini kruche babeczki) :
z mascarpone, suszonymi pomidorami i oliwkami
z pastą z avocado, oliwą z chilli, kolendrą, czosnkiem i pomidorami
Tarta ze szpoinakiem, białym serem i suszonymi pomidorami
Pieczone łódki z ziemniaka, kozim serem i winogronami
Patery grillowanych warzyw(papryka, cukinia, bakłażan,marchew,
czerwona cebula) podana z dipem
(czosnkowy, paprykowy ostry)
Mozarella z pomidorami i bazylią
Deski serów z bakaliami i owocami
Jaja faszerowane pieczarkami
Roladki z cukinii faszerowane ricottą i grillowaną papryką
Różki z ciasta wonton ze szpinakiem

SAŁATKI
DO WYBORU 4 SAŁATKI:

Sałatka ziemniaczana z winegretem czosnkowym i szczypiorkiem
Sałatka z rukoli, gorgonzolą i winegretem malinowym
Sałatka makaronowa z papryką i oliwkami
Sałatka z pieczonej papryki, białej rzodkwi z sosem ziołowym
Sałatka grecka z serem feta i oliwkami
Sałatka z kaszy jaglanej z warzywami
Miks sałat z winnym winegretem, pestkami dyni,
słonecznika i prażonymi orzechami
Ziołowa sałatka z awokado

ZUPY
DO WYBORU 2 ZUPY:

Krem z groszku cukrowego ze świeżą mietą
Krem z białych warzyw z prażonymi migdałami i oliwą truflową
Zupa z dyni na mleku kokosowym i chilli
Pomidorowa z ciecierzycą,
Krem szpinakowy,
Zupa oliwkowa z mascarpone,
Krem ze szparagów ze śmietaną
Zupa marchewkowa

DANIA GŁÓWNE
DO WYBORU 2 DANIA:

Cukinia faszerowana pomidorami słodka kukurydzą z kiełkami
i ziarnami słonecznika, Gołąbki warzywne z kaszą gryczaną
Papryka faszerowana kaszą kuskus, pomidorami,
parmezanem i puree z kalafiora

Spaghetti z kaparami, suszonymi pomidorami i parmezanem
Canelloni ze szpinakiem
Tagiatelle z bazylią i orzechami
Pene z groszkiem i ziarnami słonecznika

CIASTA – BUFET KAWOWY

Sernik krakowski, Makowiec
Szarotka, Rolada serowa lub z owocami
Rolada z bitą śmietaną
Murzynek
Pychota Szefa Kuchni
Ciasteczka miks
Babeczki z owocami
Ciasto mieszane
Biszkopt z owocami
Patery owoców

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

Kawa, Herbata
Soki owocowe

TORT WESELNY

(przygotowany wg . Państwa życzeń)

NAPOJE ALKOHOLOWE

Wino białe, czerwone
Wódka biała krajowa

*Cena od osoby : 250 zł**
do liczby gości doliczani są członkowie orkiestry i kamerzyści.
** Ceny dotyczą przyjecia weselnego dla 100 i wicej osób*

fot. Dariusz Cerazy

prof. graf. Bartłsz CERAZY, tel. 0 784 974 278