

A scenic view of a river at dusk. In the foreground, a blurred metal railing is visible. The middle ground features a white riverboat with a Polish flag on its deck, moving across the water. In the background, a large steel truss bridge spans the river, and a string of warm-toned lights hangs from the top of the frame. The sky is a soft mix of blue and orange.

RIVER CLUB

IMPREZY NA WIŚLE

O NAS...

Zapewniamy kompleksową organizację wydarzeń, od pomysłu na imprezę tematyczną, przez własny catering i koktajle, dodatkowe atrakcje, po pełną obsługę techniczną. Eventy realizujemy zarówno w zacumowanej restauracji, jak również podczas rejsów naszymi oraz zaprzyjaźnionymi jednostkami.

Oryginalna przestrzeń to nie wszystko, doskonale zdajemy sobie sprawę jak ważną rolę pełni oprawa, dlatego współpracujemy z najlepszymi agencjami eventowymi, które przeniosą uczestników do beach baru na Hawajach, na bal marynarzy, elegancką uroczystość czy wesele z wodzirejem. Dekoracje, animatorzy, zabawy integracyjne, konkursy, wszystko aby Goście zapamiętali ten wieczór na długo!

Za smak i jakość potraw dba nasza Szefowa Kuchni Marta Ziarno, przygotowując autorskie menu bazujące na świeżych produktach i opierając się na najnowszych trendach. Wśród przygotowanych propozycji znajdują się opcje mięsne, wegetariańskie oraz wegańskie. Forma tradycyjnego bufetu, a może finger foods? Grill? Pizza z pieca opalanego drewnem? Wspólnie porozmawiamy, uzgodnimy klimat imprezy i dobierzemy menu. Szef Baru Łukasz Rybaniec również chętnie urozmaici Państwa wieczór o koktajle bazujące na naturalnych składnikach i oryginalnych recepturach. Smak lata w szklance to hasło przewodnie jego propozycji.

Mamy bogatą ofertę atrakcji. Fotobudka 360, chyba najbardziej klasyczny dodatek, dzięki niemu Goście mają pamiątkę na długo po imprezie. Iluzjonista, kto z nas nie lubi świata magii, dodatkowym atutem jest świetny kontakt z publicznością oraz zachęcanie jej do wspólnych występów. Pokaz sztuki barmańskiej flair, tutaj nie lada gratka, bo współpracujemy z Mistrzami Świata. Jeszcze nigdy nie zawiedli, show jest na naprawdę wysokim poziomie. Ponadto, pokaz tańców latino, rzeźbienie w lodzie i wiele innych.

Nasze wieloletnie doświadczenie procentuje współpracą z wieloma podwykonawcami. Jesteśmy w stanie oświetlić i zapewnić system audio na każdy koncert czy wydarzenie, zgodnie z podanymi wytycznymi. Mieliśmy okazję sprawdzić się przy koncertach „The Warsaw Dixielanders”, „Sławomir”, Ani Karwan oraz dbać o nagłośnienie konferansjerów takich jak Marcin Prokop czy Kacper Kuszewski.

Skontaktuj się z nami - doradzimy i pomożemy wybrać najlepszą opcję, gwarantującą sukces Twojego eventu!



**DOBRZE DOBRANE MENU
TO GWARANCJA UDANEGO EVENTU**

WERSJA I

CENA ZA OSOBE 89 PLN

DRINK POWITALNY – PROSECCO

ZIMNE PRZYSTAWKI / 300 G NA OSOBE /:

WYBÓR MIĘS PIECZONYCH I WĘDLIN
CHRZAN, ŻURAWINA

PÓLMISEK SERÓW
WINOGRONA I GRISSINI

PIERŚ Z KACZKI
KONFITURA CEBULOWA, RUKOLA

ŚLEDŹ MARYNOWANY
ZIEMNIAK, PIKLE, ŚMIETANA

HUMMUSY
WARZYWA SEZONOWE

LIŚCIE ŚWIEŻYCH SAŁAT
POMIDORKI KOKTAJLOWE, PRAŻONY SŁONECZNIK,
KIEŁKI, VINAIGRETTE ZIOŁOWY

TORTILLA Z KURCZAKIEM
SEREK KREMOWY, SOS MAYO SRIRACHA

FRITATTA Z WARZYWAMI
SOS AIOLI

PIKLE Z SEZONOWYCH WARZYW
WŁASNego WYROBU

PAKIET WEGAN / 125 G NA OSOBE /

CENA ZA OSOBE 35 PLN

PIECZARKI, MISO, DYMKA

ŚLEDZIK Z BOCZNIKÓW

WERSJA II (WEGETARIAŃSKA)

CENA ZA OSOBE 89 PLN

DRINK POWITALNY – PROSECCO

ZIMNE PRZYSTAWKI / 300 G NA OSOBE /:

CARPACCIO Z PIECZONYCH BURAKÓW
SER FETA, RUKOLA

PÓLMISEK SERÓW
WINOGRONA I GRISSINI

TARTA
POR, GORGONZOLA

TORTILLA
SEREK KREMOWY, OGÓREK, WASABI

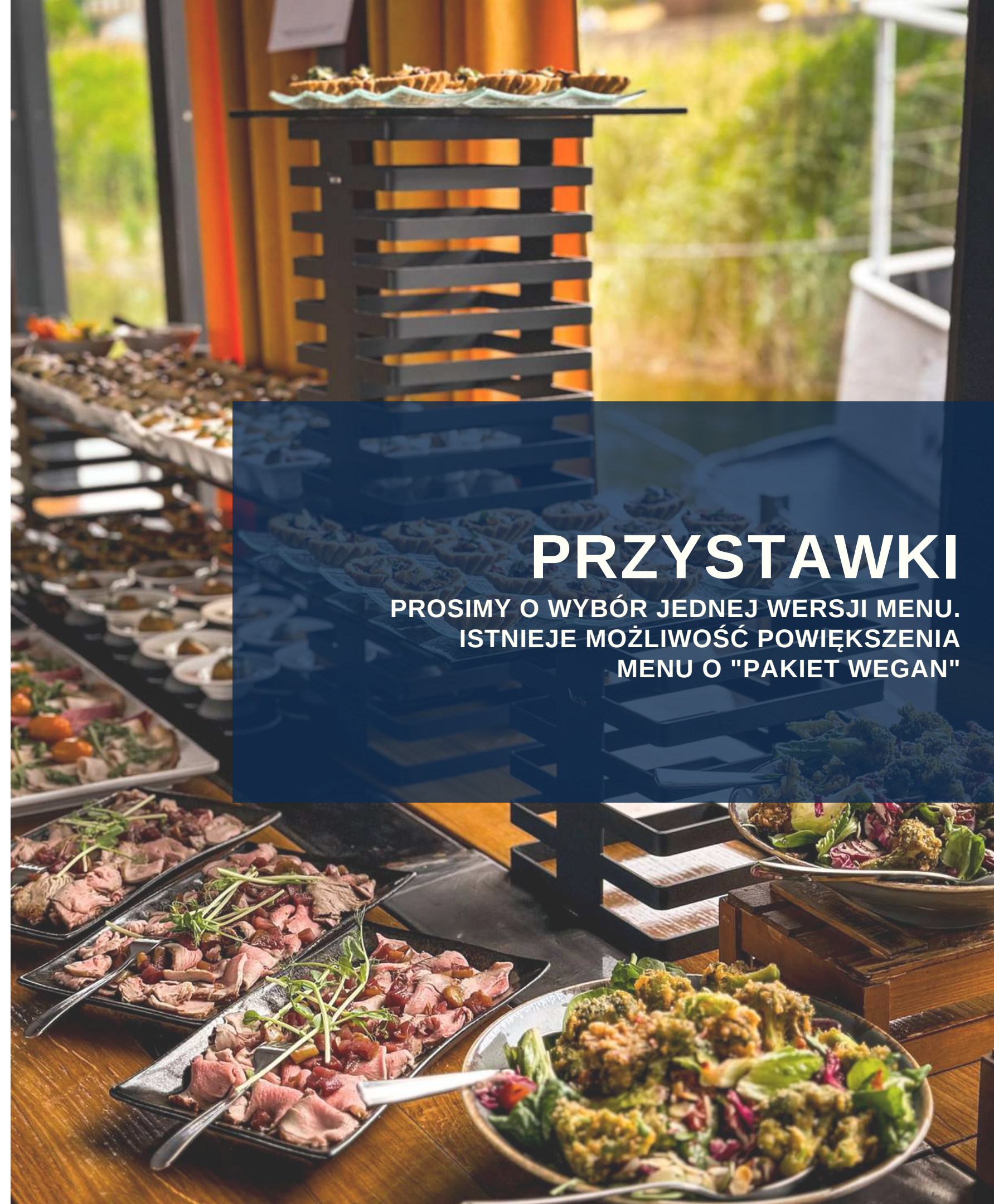
HUMMUSY
WARZYWA SEZONOWE

LIŚCIE ŚWIEŻYCH SAŁAT
POMIDORKI KOKTAJLOWE, PRAŻONY SŁONECZNIK,
KIEŁKI, VINAIGRETTE ZIOŁOWY

PASZTET WARZYWNY
SOS SRIRACHA-MAYO

FRITATTA Z WARZYWAMI
SOS AIOLI

PIKLE Z SEZONOWYCH WARZYW
WŁASNego WYROBU



PRZYSTAWKI

PROSIMY O WYBÓR JEDNEJ WERSJI MENU.
ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ POWIĘKSZENIA
MENU O "PAKIET WEGAN"

DANIA GORĄCE

PROSIMY O WYBÓR JEDNEJ WERSJI MENU.
ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ POWIĘKSZENIA
MENU O "PAKIET WEGAN".

WERSJA I

CENA ZA OSOBE 89 PLN

ZUPA / 150 ML NA OSOBE /:

KREM Z BIAŁYCH WARZYW
ZIELONA OLIWA

BUFET GORĄCY / 400 G NA OSOBE /:

PIECZONY ŁOSOŚ ATLANTYCKI
PESTO, CYTRUSY

PIECZEŃ Z SZYNKI
SOS Z ZIELONEGO PIEPRZU, ROZMARYN

CURRY Z KURCZAKIEM
MLEKO KOKOSOWE, KOLENDRA

PIECZONY KALAFIOR
SOS ORZECHOWY

ZIEMNIAK
CZOSNEK, TYMIANEK

KASZA BULGUR
OLIWA, ŚWIEŻE ZIOŁA

LIŚCIE ŚWIEŻYCH SAŁAT
VINAIGRETTE

WERSJA II (WEGETARIAŃSKA)

CENA ZA OSOBE 89 PLN

ZUPA / 150 ML NA OSOBE /:

KREM Z BIAŁYCH WARZYW
ZIELONA OLIWA

MAKARON RYŻOWY Z BOCZNIAKAMI
SOSIE TERYIAKI

ZAPIEKANKA SELEROWA
SOCZEWICA, POMIDORY

CURRY WARZYWNE
MLEKO KOKOSOWE, KOLENDRA

PIECZONY KALAFIOR
SOS ORZECHOWY

ZIEMNIAK
CZOSNEK, TYMIANEK

KASZA BULGUR
OLIWA, ŚWIEŻE ZIOŁA

LIŚCIE ŚWIEŻYCH SAŁAT
VINAIGRETTE

BUFET SŁODKI / 100 G NA OSOBE /:
CENA ZA OSOBE 29 PLN

CIASTO Z OWOCAMI I KRUSZONKĄ

PÓLMISEK OWOCÓW

TARTA LEMON CURD Z PŁATKAMI MIGDAŁÓW

PAKIET WEGAN / 150 G NA OSOBE
CENA ZA OSOBE 25 PLN

PIECZONA KAPUSTA, PUREE Z SELERA

WERSJA I

CENA ZA OSOBE 89 PLN

DANIA Z RUSZTU / 400 G NA OSOBE /:

KIELBASKI
BIALE, WEDZONE

STEKI MINUTOWE ZE ZRAZOWEJ
ANANAS, SOS SOJOWY

UDZIKI KURCZAKA
SŁODKO-OSTRA GLAZURA

ŁOSOŚ MARYNOWANY
PESTO, LIMONKA

KARKÓWKA
MARYNATA MIODOWO-MUSZTARDOWA

WEGAŃSKI SZASZŁYK
WEGAŃSKIE MIĘSO

ZIEMNIAK
OLIWA, ROZMARYN

GRILLOWANE WARZYWA
CUKINIA, PAPRYKA, PIECZARKI, CEBULA

DO DAŃ PODAMY SAŁATY,
OGÓRKI KISZONE,
SOSY ORAZ PIECZYWO.

WERSJA II (WEGETARIAŃSKA)

CENA ZA OSOBE 89 PLN

DANIA Z RUSZTU / 400 G NA OSOBE /

WEGAŃSKI SZASZŁYK
WEGAŃSKIE MIĘSO

KALAFIOR
SŁODKO-OSTRA GLAZURA

PIECZARKA PORTOBELLO
FASZEROWANA ZIEMNIAKIEM Z OSCYPKIEM

SZASZŁYK WARZYWNY
SEZONOWE WARZYWA

WEGAŃSKIE KIELBASKI
SOJOWE

PAPRYKI FASZEROWANE
FARSZ PO MEKSYKAŃSKU

ZIEMNIAK
OLIWA, ROZMARYN

GRILLOWANE WARZYWA
CUKINIA, PAPRYKA, PIECZARKI, CEBULA

DO DAŃ PODAMY SAŁATY,
OGÓRKI KISZONE,
SOSY ORAZ PIECZYWO.

PAKIET WEGAN / 150 G NA OSOBE /

CENA ZA OSOBE 29 PLN

GRILLOWANA KAPUSTA CURRY

BATATY Z SOSEM TAHINI



DANIA Z RUSZTU

PROSIMY O WYBÓR JEDNEJ WERSJI MENU.
ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ POWIĘKSZENIA
MENU O "PAKIET WEGAN"
Z UWAGI NA POGODĘ DANIA Z RUSZTU
POLECAMY W OKRESIE
OD KWIETNIA DO WRZEŚNIA

WERSJA ELEGANCE

SKŁADA SIĘ Z ZIMNYCH PRZYSTAWEK, PRZYSTAWEK ROZNO SZONYCH PRZEZ KELNERÓW W FORMIE FINGER FOODS, DAŃ GORĄCYCH ORAZ BUFETU SŁODKIEGO. TO IDEALNIE SKOMPONOWANA PROPOZYCJA MENU. ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ POWIĘKSZENIA MENU O "PAKIET WEGAN".

WERSJA ELEGANCE
CENA ZA OSOBĘ 279 PLN

DRINK POWITALNY – PROSECCO

ZIMNE PRZYSTAWKI / 200 G NA OSOBĘ !:

FOCCACIA WŁASNEGO WYPIEKU
ROZMARYN, OLIWKI

PÓŁMISEK SERÓW
OLIWKI, PIKLE

TATAR Z WĘDZONEGO ŁOSOSIA
CHRUPIĄCY TOST

PIECZONY ROSTBEF
CHIMICHURRI

CIASTO FRANCUSKIE,
KOZI TWAROŻEK, POMIDORKI

SAŁATKA CEZAR
KURCZAK, PARMEZAN, GRZANKI

FINGER FOODS W BUFECIE / 4 SZT. NA OSOBĘ !:

KOSZYCZKI Z CIASTA FILO
SER BRIE, KONFITURA CEBULOWA

KREWETKA
NACHOS, KREMOWY SEREK WASABI

PASTA Z PIECZONEGO BAKŁAŻANA
CHRUPIĄCA GRZANKA

KROKIET Z KACZKI
SOS Z OWOCÓW LEŚNYCH Z IMBIREM

PAKIET WEGAN / 150 G NA OSOBĘ
CENA ZA OSOBĘ 29 PLN

STEKI Z BAKŁAŻANA, CAPONATA, SOS TAHINI, ZIOŁA

ZUPA / 150 ML NA OSOBĘ !:

ZUPA RYBNA
BOCZEK, ZIEMNIAK

KREM Z BIAŁYCH WARZYW
ZIELONA OLIWA

BUFET GORĄCY / 400G NA OSOBĘ !:

FILET Z DORSZA
SOS CYTRYNOWY, TYMIANEK

DUSZONA CIEŁĘCINA
BOROWIKI, ZIELONY PIEPRZ

PĘCZOTTO
POLICZKI WIEPRZOWE

PIECZONY KALAFIOR
SOS ORZECHOWY

ZIEMNIAKI FRANCUSKI
MASŁO, NATKA

KARMELIZOWANE WARZYWA
MARCHEWKA, PIETRUSZKA, SELER

LIŚCIE ŚWIEŻYCH SAŁAT
VINAIGRETTE MIODOWO-CYTRUSOWY

BUFET SŁODKI / 150 G NA OSOBĘ !:

MINI TIRAMISU
PÓŁMISEK OWOCÓW
MUS CHAŁWOWY Z OWOCAMI
BROWNIE ZE SŁONYM KARMELEM



STANOWISKO POKE BOWL /OPCJA DODATKOWA DO WYBRANEJ WERSJI MENU - 200 G NA OSOBE/ CENA: 69 PLN/OSOBA

BAZA: RYŻ BASMATI, MAKARON RYŻOWY, MIESZANKA SAŁAT, NACHOSY

RYBA/MIĘSO: ŁOSOŚ PIECZONY, TUŃCZYK, KREWETKI, KURCZAK,
ROSTBEF WOŁOWY, TOFU MARYNOWANE

WARZYWA/OWOCE: AWOKADO, FASOLA EDAMAME, KIMCHI, MANGO, MARCHEW,
MARYNOWANE JALAPEÑO, MARYNOWANY IMBIR, OGÓREK, POMIDOR CHERRY,
DAIKON, SAŁATKA Z WAKAME, CEBULKA DYMKA

DODATKI: KIEŁKI RZODKIEWKI, ZIARENKA SEZAMU, ORZESZKI, PAPRYCZKA CHILLI,
KOLENDRA, GRANAT

SOSY: SOJOWY, MANGO-CHILLI, CYTRUSOWY VINAIGRETTE, OLEJ SEZAMOWY, OLIWA EXTRA VIRGIN



GORĄCA PRZEKĄSKA /OPCJA DODATKOWA DO WYBRANEJ WERSJI MENU - 150 G NA OSOBE/ CENA: 39 PLN/OSOBA

LASAGNE Z MIĘSEM WOŁOWYM

LASAGNE WEGETARIAŃSKA



PAKIET PIZZA Z PIECA OPALANEGO DREWNEM /OPCJA DODATKOWA DO WYBRANEJ WERSJI MENU/ CENA: OD 1350 DO 3550 PLN

30 SZT. – 1350 PLN 4 RODZAJE: MARGHERITA, DIAVOLA, PROSCIUTTO E FUNGHI,
CAPRINO E PERA

50 SZT. – 2250 PLN 6 RODZAJÓW: 4 SMAKI Z POPRZEDNIEGO PAKIETU
ORAZ VERDE, MARINARA

80 SZT. – 3550 PLN 8 RODZAJÓW: 6 SMAKÓW Z POPRZEDNIEGO PAKIETU
ORAZ QUATTRO FORMAGGI, BIANCA



FINGER FOODS /OPCJA DODATKOWA DO WYBRANEJ WERSJI MENU - 4 SZT. NA OSOBĘ/ CENA: 39 PLN/OSOBA

KOSZYCZKI Z CIASTA FILO
SER BRIE, KONFITURA CEBULOWA

KREWETKA
NACHOS, KREMOWY SEREK WASABI

PASTA Z PIECZONEGO BAKŁAŻANA
CHRUPIĄCA GRZANKA

KROKIET Z KACZKI
SOS Z OWOCÓW LEŚNYCH Z IMBIREM



MENU NA SPOTKANIA ŚWIĄTECZNE

PRZYSTAWKI

PROSIMY O WYBÓR JEDNEJ WERSJI MENU
CZERWONE WINO, ROZMARYN

WERSJA I

CENA ZA OSOBĘ 89 PLN

DRINK POWITALNY – PROSECCO

ZIMNE PRZYSTAWKI / 250 G NA OSOBĘ /

MIĘSA PIECZONE,
PASZTETY WŁASNEGO
WYROBU, KONFITURA

TALERZ SERÓW, OWOCE, BAKALIE,
MIÓD, KONFITURA

ŚLEDŹ MARYNOWANY,
SUSZONA ŚLIWKA

ŁOSOŚ PIECZONY,
SALSA MANGO

BOCZNIAKI PO KASZUBSKU

SCHAB FASZEROWANY,
SUSZONE OWOCE, MIGDAŁY

SAŁATKA JARZYNOWA

WYBÓR PIECZYWA

WERSJA II

CENA ZA OSOBĘ 119 PLN

DRINK POWITALNY – PROSECCO

ZIMNE PRZYSTAWKI / 250 G NA OSOBĘ /

MIĘSA PIECZONE,
PASZTETY WŁASNEGO
WYROBU, KONFITURA

TALERZ SERÓW, OWOCE, BAKALIE,
MIÓD, KONFITURA

ŚLEDŹ W ŚMIETANIE, JABŁKO

TERRINA Z ŁOSOSIA,
DORSZ, SZPINAK

SAŁATKA ZIEMNIACZANA
BOCZEK, SZCZYPIOR

PŁATKI PIECZONEJ KACZKI,
CHUTNEY JABŁKOWY

BOCZNIAKI PO KASZUBSKU

WYBÓR PIECZYWA

DANIA GORĄCE

PROSIMY O WYBÓR JEDNEJ WERSJI MENU.

WERSJA I

CENA ZA OSOBĘ 89 PLN

ZUPA / 150 ML NA OSOBĘ /:

BARSZCZ CZERWONY,
DOMOWY ZAKWAS, USZKA

BUFET GORĄCY / 400 G NA OSOBĘ
/:

PIOTROSZ, WARZYWA
KORZENIOWE

ROLADA Z PIERSI INDYKA,
SOS ROZMARYNOWY

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

ZIEMNIAK PIECZONY,
TYMIANEK, CZOSNEK

BIAŁY I DZIKI RYŻ

WERSJA II

CENA ZA OSOBĘ 99 PLN

ZUPA / 150 ML NA OSOBĘ /:

BOROWIKOWA, ŁAZANKI

KREM Z DYNI,
MLEKO KOKOSOWE

BUFET GORĄCY / 400 G NA OSOBĘ /:

KARP Z PIECA, ZIOŁA

SZYNKA PIECZONA, POMARAŃCZE

BIGOS STAROPOLSKI,
SUSZONA ŚLIWKA

KOPYTKA, MASŁO

KASZA GRYCZANA

DESER

WERSJA I

CENA ZA 100G NA OSOBĘ 29 PLN

SERNIK KRAKOWSKI

BABKA CYTRYNOWA

WERSJA II

CENA ZA 100G NA OSOBĘ 39 PLN

PIEGUSEK

PIERNIK ZE ŚLIWKĄ

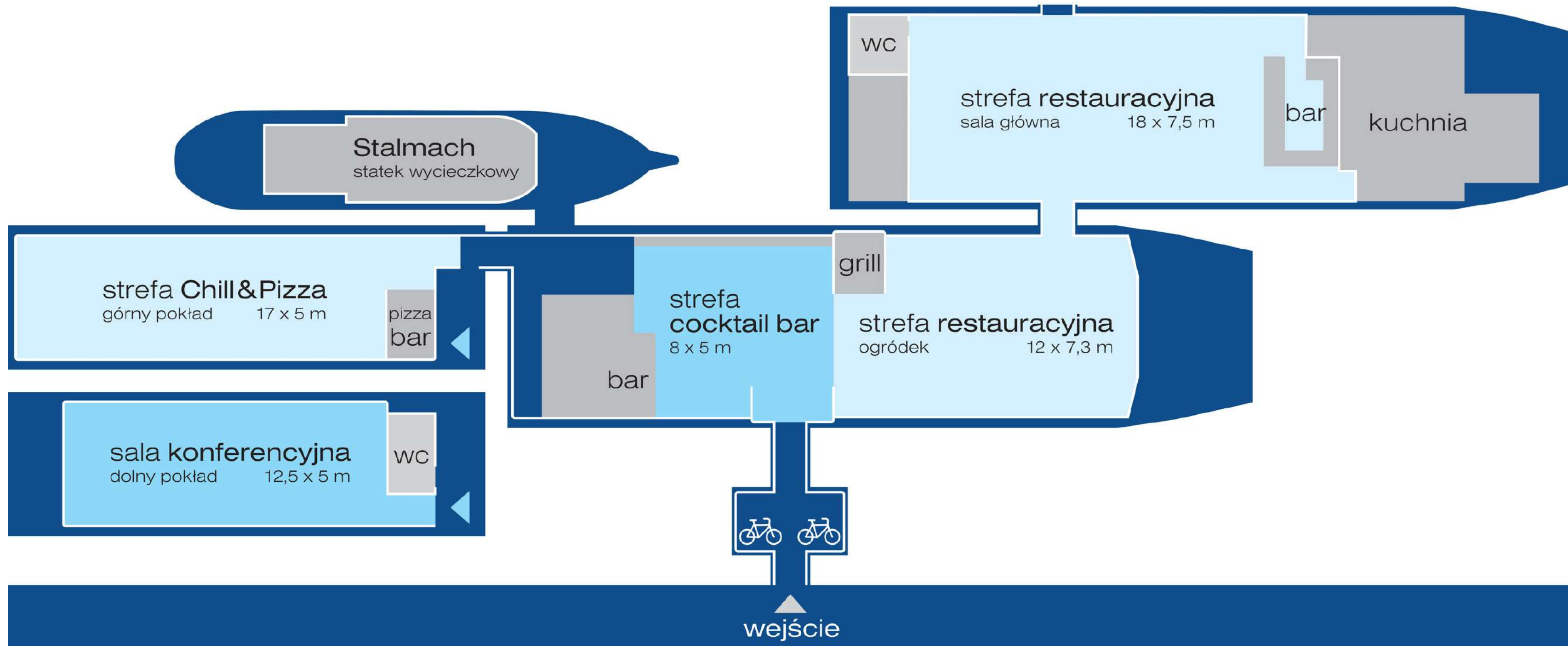
**BRAK OPŁATY
ZA WYNAJĘCIE
PRZESTRZENI
PRZY MINIMALNEJ
KWOCIE ZAMÓWIENIA
WEDŁUG TABELI**

	CHILL&PIZZA DO 80 OSÓB	RESTAURACJA DO 200 OSÓB	RIVER CAFE DO 400 OSÓB
PONIEDZIAŁEK-WTOREK	5 000 PLN	10 000 PLN	20 000 PLN
ŚRODA-CZWARTEK	7 000 PLN	15 000 PLN	30 000 PLN
PIĄTEK-NIEDZIELA	9 000 PLN	20 000 PLN	40 000 PLN

1. ZAPEWNIAMY PROFESJONALNĄ OPIEKĘ NASZEGO EVENT MANAGERA ZARÓWNO W TRAKCIE PLANOWANIA WYDARZENIA, JAK I PODCZAS JEGO REALIZACJI.
2. NASZYM ATUTEM JEST ZADASZONA, OTWARTA PRZESTRZEŃ RESTAURACJI, PRZYSTOSOWANA RÓWNIEŻ NA WYPADEK GORSZEJ POGODY. GŁÓWNA CZĘŚĆ JEST KLIMATYZOWANA LUB OGRZEWANA W ZALEŻNOŚCI OD WARUNKÓW ATMOSFERYCZNYCH.
3. WYNAJĘTA RESTAURACJA LUB JEJ STREFA PRZEZNACZONA JEST DO WYŁĄCZNEJ DYSPOZYCJI GOŚCI EVENTU.
4. ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ MODYFIKACJI MENU ZA DODATKOWĄ DOPLATĄ.
5. MENU ORAZ ILOŚĆ OSÓB NALEŻY POTWIERDZIĆ 7 DNI PRZED REALIZACJĄ SPOTKANIA. PO TYM CZASIE WSZELKIE ZMIANY BĘDĄ DODATKOWO PŁATNE WEDŁUG INDYWIDUALNEJ WYCENY.
1. PARKING STRZEŻONY ZNAJDUJE SIĘ W ODLEGŁOŚCI 500 M OD RESTAURACJI.
2. PRZYSTANEK KOMUNIKACJI MIEJSKIEJ 200 M OD RESTAURACJI VIS A VIS MULTIMEDIALNEGO PARKU FONTANN.
3. ARANŻACJA SALI JEST W CENIE EVENTU.
4. PRZECHOWANIE I SERWIS TORTU 10 PLN/OSOBA. WYMAGANY JEST DOWÓD ZAKUPU.
5. WYŁĄCZNYM POTWIERDZENIEM REZERWACJI TERMINU JEST WPŁATA ZADATKU/ZALICZKI W WYSOKOŚCI 1/3 KWOTY ZAMÓWIENIA. W PRZYPADKU REZYGNACJI WPŁACONA KWOTA JEST BEZZWROTNA. POKRYWA ONA STRATY RESTAURACJI WYNIKAJĄCE Z NIEWYKORZYSTANIA REZERWOWANEGO TERMINU.
11. CENY PODANE W OFERCIE SĄ CENAMI NETTO. DO WSZYSTKICH PODANYCH CEN ZA CZĘŚĆ GASTRONOMICZNĄ NALEŻY DOLICZYĆ 10% SERWISU.
12. CZAS TRWANIA EVENTU DO 6H. ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ PRZEDŁUŻENIA SPOTKANIA W TRAKCIE JEGO TRWANIA, INFORMACJĘ NALEŻY PRZEKAZAĆ NA 30 MINUT PRZED KOŃCEM. KOSZT PRZEDŁUŻENIA USTALANY JEST INDYWIDUALNIE, W ZALEŻNOŚCI OD ZAMÓWIENIA.

INFO







POPŁYNEŁIŚMY Z NIEJEDNYM EVENTEM



DANE KONTAKTOWE:

RIVER CLUB | 515 KM WISŁY | WYBRZEŻE GDAŃSKIE, WARSZAWA

501 555 211 | e-mail: riverclub@riverclub.pl | www.riverclub.pl