

OFERTA 2025/2026

WESELE NAD WISŁĄ



RIVER CAFE



River Cafe –

WYJĄTKOWE MIEJSCE NA WASZE WESELE I POPRAWINY

River Cafe to elegancka i nowoczesna przestrzeń nad samą rzeką, idealna na romantyczne przyjęcia weselne oraz niezapomniane poprawiny. Oferujemy:

- Wyjątkowe menu – autorskie dania inspirowane kuchnią europejską i polską, przygotowane z najwyższej jakości składników.
- Open bar – bogaty wybór alkoholi, koktajli i win serwowanych przez profesjonalnych barmanów.
- Dodatkowe atrakcje – aranżacje dekoracyjne, strefy chillout, możliwość rejsu po rzece i indywidualne propozycje dopasowane do charakteru przyjęcia.

Łączymy stylową oprawę, doskonałą kuchnię i wyjątkową lokalizację, aby stworzyć dla Was oraz Waszych gości niezapomniane chwile.

Przejrzyste warunki

CZAS TRAWANIA WESELA DO 8H
z możliwością przedłużenia za dopłatą

PODANE CENY ZAWIERAJĄ
PODATEK VAT ORAZ 10% SERWISU



W CENIE MENU

DRINK POWITALNY: MIMOSA

DANIA GORĄCE SERWOWANE:

- 1 ZUPA
- 1 DRUGIE DANIE

DESER W BUFECIE: 2 POZYCJE

ZIMNE PRZYSTAWKI W BUFECIE: 9 POZYCJI

DANIA Z RUSZTU: 8 POZYCJI

DANIE GORĄCE NAD RANEM: 1 POZYCJA

NAPOJE BEZALKOHOLOWE:

WYBÓR KAW I HERBAT
SOKI: POMARAŃCZOWY, JABŁKOWY
WODA GAZOWANA I NIEGAZOWANA

MOŻLIWOŚĆ WYMIANY DAŃ GŁÓWNYCH
NA WERSJĘ **WEGETARIAŃSKĄ**
PO WCZEŚNIEJSZYM UZGODNIENIU
ILOŚCI

WYKWALIFIKOWANĄ OBSŁUGĘ KELNERSKĄ

DODATKOWĄ, ZAMYKANĄ SALE
DO DYSPOZYCJI MŁODEJ PARY

LOKALIZACJĘ W **CENTRUM WARSZAWY**

PREFERENCYJNE WARUNKI NA **NOCLEGI**
W POBLISKIM HOTELU IBIS

WIDOK NA **DZIKI BRZEG WISŁY**

DEGUSTACJA MENU RESTAURACYJNEGO
/ DO CZTERECH OSÓB /, RABAT 50% NA CAŁY
RACHUNEK

PODPŁYNIĘCIE DO RESTAURACJI WIŚLANĄ
SZKUTĄ „TANGO” LUB ZAPROSZENIE
NA KOLACJĘ DLA MŁODEJ PARY W PIERWSZĄ
ROCZNICĘ ŚLUBU, TERMIN DO POTWIERDZENIA
NA TYDZIEŃ PRZED KOLACJĄ



WERSJA I CENA 319 PLN/OS

DANIA GORĄCE

ROSÓŁ Z TRZECH RODZAJÓW MIĘS, DOMOWY MAKARON
KONFITOWANA NOGA Z KACZKI, KOPYTKA Z MASŁEM, GLAZUROWANE BURAKI

DESER

CIASTO Z OWOCAMI I KRUSZONKĄ
BROWNIE ZE SŁONYM KARMELEM

ZIMNE PRZYSTAWKI / 250 G NA OSOBĘ /

WYBÓR MIĘS PIECZONYCH I WĘDLIN, CHRZAN, ŻURAWINA
PÓŁMISEK SERÓW, WINOGRONA I GRISSINI
PIERŚ Z KACZKI, KONFITURA CEBULOWA, RUKOLA
ŚLEDŹ MARYNOWANY, ZIEMNIAK, PIKLE, ŚMIETANA
HUMMUSY, WARZYWA SEZONOWE
TORTILLA Z KURCZAKIEM, SEREK KREMOWY, SOS MAYO SRIRACHA
FRITATTA Z WARZYWAMI, SOS AIOLI
LIŚCIE ŚWIEŻYCH SAŁAT, POMIDORKI KOKTAJLOWE, PRAŻONY SŁONECZNIK,
KIEŁKI, VINAIGRETTE
PIKLE Z SEZONOWYCH WARZYW WŁASNEGO WYROBU

WYBÓR PIECZYWA BIAŁEGO I CIEMNEGO

DANIA Z RUSZTU / 2 PORCJE NA OSOBĘ, CZAS TRWANIA 3H /

KIEŁBASKI BIAŁE I WĘDZONE
KASZANKA, KARMELIZOWANA CEBULA Z TYMIANKIEM
UDZIKI W SŁODKO-OSTREJ GLAZURZE
ŁOSOŚ MARYNOWANY W PESTO
KARKÓWKA, MARYNATA MIODOWO-MUSZTARDOWA
SZASZŁYK Z WEGAŃSKIM MIĘSEM
ZIEMNIAKI W ZIOŁACH
GRILLOWANE WARZYWA

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

GORĄCE DANIE NAD RANEM

ŻUREK STAROPOLSKI Z JAJKIEM I BIAŁĄ KIEŁBASĄ

WERSJA II

WEGETARIAŃSKA

CENA 299 PLN/OS

DANIA GORĄCE

CONSOMME GRZYBOWE Z ŁAZANKAMI
PIECZONA KAPUSTA, BOCZNIKI W MISO, KASZA BULGUR,
SAŁATKA Z OGÓRKA

DESER

CIASTO Z OWOCAMI I KRUSZONKĄ
BROWNIE ZE SŁONYM KARMELEM

ZIMNE PRZYSTAWKI / 250 G NA OSOBĘ /

CARPACCIO Z PIECZONYCH BURAKÓW, SER FETA, RUKOLA
CROSTINI Z GUACAMOLE I POMIDORAMI KOKTAJLOWYMI
PÓŁMISEK SERÓW, WINOGRONA I GRISSINI
CIASTO FRANCUSKIE, POR, GORGONZOLA
TORTILLA, GRILLOWANA CUKINIA, SEREK KREMOWY, WASABI
HUMMUSY, WARZYWA SEZONOWE
FRITATTA Z WARZYWAMI, SOS AIOLI
LIŚCIE ŚWIEŻYCH SAŁAT, POMIDORKI KOKTAJLOWE,
PRAŻONY SŁONECZNIK, KIEŁKI, VINAIGRETTE
PIKLE Z SEZONOWYCH WARZYW WŁASNEGO WYROBU

WYBÓR PIECZYWA BIAŁEGO I CIEMNEGO

DANIA Z RUSZTU / 2 PORCJE NA OSOBĘ, CZAS TRWANIA 3H /

WEGAŃSKI SZASZŁYK
KALAFIOR W SŁODKO-OSTREJ GLAZURZE
PIECZARKA PORTOBELLO FASZEROWANA ZIEMNIAKIEM Z OSCYPKIEM
SZASZŁYK Z WEGAŃSKIM MIĘSEM
WEGAŃSKIE KIEŁBASKI
PAPRYKI FASZEROWANE PO MEKSYKAŃSKU
ZIEMNIKI W ZIOŁACH
GRILLOWANE WARZYWA

DO DAŃ PODAMY SAŁATY, OGÓRKI KISZONE, SOSY ORAZ PIECZYWO

GORĄCE DANIE NAD RANEM

CURRY WARZYWNE Z CIECIERZYCĄ



WERSJA III

ELEGANCE

CENA 349 PLN/OS

DANIA GORĄCE

BULION WOŁOWY Z TORTELLINI
BITKI CIEŁĘCE W SOSIE BOROWIKOWYM, CHRZANOWE PUREE,
KARMELIZOWANE BURACZKI

DESER /SERWOWANY/

GRUSZKA W SOSIE CZEKOLADOWYM Z LODAMI WANILIOWYMI

ZIMNE PRZYSTAWKI /250 G NA OSOBĘ/

PÓŁMISEK SERÓW, OLIWKI, PIKLE
TATAR Z WĘDZONEGO ŁOSOSIA, CHRUPIĄCY TOST
PIECZONY ROSTBEF, SOS CHIMICHURRI
CARPACCIO Z PIECZONYCH BURAKÓW, SER KOZI, SOS FIGOWY,
ORZECHY WŁOSKIE
ZESTAW MEZZE, PASTY SEZONOWE
CIASTO FRANCUSKIE, SER PLEŚNIOWY, POMIDORKI
VAUL AU VENT Z PASTĄ Z GROSZKU I SUSZONYMI POMIDORAMI
SAŁATKA CEZAR, KURCZAK, PARMEZAN, GRZANKI
LIŚCIE ŚWIEŻYCH SAŁAT SUSZONE POMIDORY, OLIWKI,
MIGDAŁY, VINAIGRETTE

WYBÓR PIECZYWA BIAŁEGO I CIEMNEGO

DANIA Z RUSZTU /2 PORCJE NA OSOBĘ, CZAS TRWANIA 3H/

KOFTA JAGNIĘCA Z MIĘTĄ
KIEŁBASKI
STEKI MINUTOWE ZE ZRAZOWEJ W ANANASIE
ŁOSOŚ MARYNOWANY W PESTO
ŻEBERKA GLAZUROWANE BBQ
KARKÓWKA MARYNOWANA Z CZOSNKIEM I ROZMARYNEM
BATATY Z SOSEM TAHINII
WARZYWA W TYMIANKU

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

GORĄCE DANIE NAD RANEM

ZUPA GULASZOWA Z DZICZYZNĄ



PIZZA Z PIECA OPALANEGO DREWNEM

SMAKI PIZZY

**MARINARA, MARGHERITA, DIAVOLA, PROSCIUTTO E FUNGHI,
VERDE, CAPRINO E PERA**

30 szt. CENA 1600 pln, 50 szt. CENA 2700 pln, 80 szt. CENA 4200 pln



BUFET SŁODKI

WYBÓR CIAST, OWOCE FILETOWANE,
CZEKOLADOWA FONTANNA Z DODATKAMI

39 PLN/OS



Open bar

NIECH KAŻDY TOAST OPOWIE WASZĄ HISTORIĘ

Przygotowaliśmy kilka wersji pakietów open bar,
tak abyście mogli wybrać ten, który najlepiej
podkreśli charakter Waszego wesela

PAKIET I

CENA 69 PLN/OS

PIWO, WINO

PIWO BECZKOWE

OKOCIM/OKOCIM KLASYCZNA PSZENICA

PIWO BEZALKOHOŁOWE

WINO WYTRAWNE BIAŁE

CHARDONNAY

WINO WYTRAWNE CZERWONE

MERLOT VENETO

PAKIET II

CENA 89 PLN/OS

ZAWIERA PAKIET I + WYBÓR WÓDEK

FINLANDIA VODKA

ŻUBRÓWKA BISONA GRASS

GORZKA ŻOŁĄDKOWA

PAKIET III

CENA 229 PLN/OS

PIWO, WINO ORAZ LEKKIE KOKTAJLE; SPRTIZERY

PAKIET ELEGANCE Z COCKTAILAMI

PIWO BECZKOWE

OKOCIM/OKOCIM KLASYCZNA PSZENICA

WINO BIAŁE W BUTELCE

EPICURO PINOT GRIGIO

WINO CZERWONE W BUTELCE

INFINITI PRIMITIVO

CINZANO PROSECCO

APERITIVO

FINLANDIA VODKA

GIN BICKEN'S LONDON DRY

BALLANTINE'S FINEST SCOTCH WHISKY

JIM BEAM

JACK DANIEL'S

EL JIMADOR

RUM BARCELO ANEJO



Modyfikacje open bar

STWÓRZCIE SWÓJ WYMARZONY BAR

NAPOJE GAZOWANE 29 PLN/OS

COLA, COCA ZERO, SPRITE, TONIC

NAPOJE GAZOWANE W SZKLANYCH BUTELKACH 39 PLN/OS

COLA, COCA ZERO, SPRITE, TONIC, WODA MINERALNA

PAKIET PROSECCO PLUS SPRITZERY 39 PLN/OS

APEROL SPRITZ

prosecco, aperitivo, sok z pomarańczy, soda

HUGO SPRITZ

Prosecco, syropu z kwiatów bzu, limonka, mięta

MIMOSA

prosecco, świeży sok pomarańczowy

LEMONIADY 29 PLN/OS

RÓŻNE SMAKI, NATURALNE SKŁADNIKI

KOKTAJLBAR 59 PLN/OS

PROFESJONALNA OBSŁUGA BARMAŃSKA,

APEROL SPRITZ, WHISKY SOUR, MOJITO,

PORNSTAR MARTINI, GIN TONIC,

BABY STAR /KOKTAJL BEZALKOHOLOWY/

ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ PRZYNIESIENIA WŁASNYCH ALKOHOLI,

OPŁATA KORKOWA WYNOSI 50 PLN/OSOBA





Atrakcje dodatkowe

ZASKOCZCIE, OCZARUJCIE, ŚWIĘTUJCIE
– ATRAKCJE STWORZONE
Z MYŚLĄ O WASZYM DNIU

WAHADŁOWE REJSY ŁODZIĄ 600 PLN/H
MAKSYMALNA ILOŚĆ PASAŻERÓW 12 OS., CZAS
TRWANIA OD 30 MINUT, MOŻLIWE JEST
ZAMÓWIENIE DWÓCH JEDNOSTEK.

**PLENEROWY ŚLUB NA POKŁADZIE
RESTAURACJI** 1500 PLN

W CENIE: ARANŻACJA SALI - USTAWIENIE KRZESŁ
WEDŁUG USTALEŃ, STÓŁ DLA URZĘDNIKA, GODŁO
NA SZTALUDZE, DWA GŁOŚNIKI, MIKROFON
*W PRZYPADKU **DJ'A ZEWNĘTRZNEGO** NALEŻY
DOLICZYĆ 1000 PLN ZA NAGŁOŚNIENIE

DJ OD 3500 PLN

NAGŁOŚNIENIE, OŚWIETLENIE

**WYNAJĘCIE RZUTNIKA LASEROWE
I EKRANU** 600 PLN

OŚWIETLENIE EFEKTOWE 1000 PLN

NAPIS „LOVE” LUB „MIŁOŚĆ” OD 1200 PLN

POKAZ SZTUKI BARMAŃSKIEJ

FLAIR OD 4500 PLN

POLSKI STÓŁ - INDYWIDUALNA WYCENA

FOTOBUDKA 360 STOPNI 2000 PLN/3,5H

POKAZ PIROTECHNICZNY OD 4200 PLN

ZABEZPIECZENIE RATOWNICZO-MEDYCZNE

WOPR OD 1200 PLN



Informacje dodatkowe



1. PRZEDŁUŻENIE WESELA JEST WYCENIANE INDYWIDUALNIE.
2. URZĄD STANU CYWILNEGO WYRAZIŁ ZGODĘ NA UDZIELANIE ŚLUBÓW NA POKŁADZIE RESTAURACJI RIVER CAFE
3. ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ MODYFIKACJI MENU
4. PRZYSTAWKI ZIMNE W STOŁACH, NALEŻY DOLICZYĆ 20 PLN ZA OSOBĘ
5. DANIE CIEPŁE DO WYBORU, NALEŻY DOLICZYĆ 20 PLN ZA OSOBĘ
6. PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ W CENIE WESELA
/ NA ŻYCZENIE MŁODEJ PARY /
7. MOŻLIWOŚĆ PRZECHOWANIA TORTU W NASZEJ CHŁODNI
8. DEKOROWANIE SALI MOŻLIWE OD GODZINY 6 RANO W DNIU WESELA
/ GODZINA DO POTWIERDZENIA /
9. RESTAURACJA JEST KLIMATYZOWANA LUB OGRZEWANA
W ZALEŻNOŚCI OD POGODY
10. POTWIERDZENIE OSTATECZNEJ ILOŚCI GOŚCI NA 7 DNI RZED WESELEM
11. MOŻLIWOŚĆ SKORZYSTANIA Z SEJFU
12. PARKING STRZEŻONY ZNAJDUJE SIĘ W ODLEGŁOŚCI 500 M
OD RESTAURACJI
13. PRZYSTANEK KOMUNIKACJI MIEJSKIEJ 100 M OD RESTAURACJI
VIS A VIS MULTIMEDIALNEGO PARKU FONTANN
14. KOSZT ZA MENU DZIECI 3-14 LAT ORAZ OSÓB Z OBSŁUGI WESELA,
NP.: DJ, FOTOGRAF, KAMERZYSTA TO 70% CENY.
15. W CELU POTWIERDZENIA TERMINU PROSIMY O WPŁATĘ ZADATKU
WYSOKOŚCI 5000 PLN PRZY PODPISANIU UMOWY
16. DBAJĄC O ŚRODOWISKO NIE UŻYWAMY PLASTIKU, ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ
ZABRANIA JEDZENIA PO WESELU WE WŁASNE POJEMNIKI