



**WESELA**

## **\_WESELA W QCHNI**

- 1\_ to oferta dla tych wszystkich, którzy lubią dobre jedzenie w niezwyklej oprawie.
- 2\_ zadowolimy najbardziej wymagające pary i chętnie przyjmujemy każde śmiałe i nietypowe zlecenie.
- 3\_ posiadamy wieloletnie doświadczenie w realizowaniu awangardowych, jak i tradycyjnych projektów.
- 4\_ organizujemy przyjęcia w salach restauracji, jak i w różnych miejscach w Warszawie.

Nasza oferta zawiera kilka elementów, które dowolnie możemy modyfikować zgodnie z życzeniami gości. Oto ogólne założenia przyjęć weselnych (dotyczy przyjęć zarówno w salach restauracji jak i cateringu zewnętrznego)

## **\_PRZESTRZEŃ**

- 1\_ restauracja jest doskonale położona w prestiżowej i uroczej części Warszawy, z łatwym dojazdem i pojemnym parkingiem, przy Centrum Sztuki Współczesnej w Zamku Ujazdowskim
- 2\_ do dyspozycji mamy dwie osobne sale różnej wielkości oraz taras z przepięknym widokiem na park Agrykola, Łazienki Królewskie i Wisłę.

### **\_wielkość sal:**

- 1\_ taras (223 m<sup>2</sup>) – przy odpowiednim zadaszaniu jesteśmy w stanie usadzić przy dowolnych stołach – okrągłych lub prostokątnych - do 160 osób
- 2\_ sala widokowa z dużymi oknami i przejściem bezpośrednio na taras (74 m<sup>2</sup>), tu zmieści się do 50 osób – przy przyjęciach z wykorzystaniem tarasu, w tej sali najczęściej organizujemy parkiet do tańca i bar
- 3\_ sala w głębi (100 m<sup>2</sup>) - klimatyczna sala zamkowa, pomieści na siedząco do 90 osób – najczęściej wykorzystywana przy weselach zimowych i wiosennych, latem wykorzystywana jest najczęściej jako chillout room z kanapami i cichą muzyką, gdzie można odpocząć.

## **\_FORMY PRZYJĘCIA**

- 1\_ przyjęcia zasiadane z serwowanym menu (obiad lub kolacja): przystawka, zupa, II danie – może być do wyboru, deser, ewentualnie tort
- 2\_ przyjęcie łączone (najczęściej przez nas organizowane) – kolacja zasiadana i część „nocna”, czyli szwedzki stół uzupełniany po kolacji, z jednym lub kilkoma daniami podawanymi w nocy)
- 3\_ cocktail, brunch - oferta dla tych, którzy poszukują czegoś odmiennego, chcą organizować przyjęcie na stojąco, krótkie, w ciągu dnia

## **\_WYSTRÓJ**

Wyjątkowym atutem w ofercie Qchni Artystycznej jest możliwość skorzystania z artystycznej opieki Marty Gessler nad aranżacją przestrzeni i współpraca z Warsztatem Woni. Wspólnie tworzymy kompleksowe, zintegrowane w swej formie i stylu dekoracje całego ślubnego przedsięwzięcia.

## **\_DODATKOWA OFERTA WARSZTATU WONI**

Oprócz stylizacji stołów i sali weselnej Warsztat Woni oferuje także indywidualnie zaprojektowane dekoracje innych elementów ślubnych. W ofercie znajdują Państwo:

- 1\_ wiązanki ślubne (z dowolnych kwiatów, nawet tych najbardziej egzotycznych)
- 2\_ dekoracja samochodu (maska, drzwi, klamki itp.)
- 3\_ dekoracja kościoła (ołtarz, ławki, kolumny, wejście, schody itp.) i innych miejsc, gdzie odbywa się ślub (ogród, namiot itp.)
- 4\_ pamiątkowe upominki dla gości weselnych

Każde zlecenie omawiane jest i projektowane indywidualnie z każdym klientem.



## PRZYKŁADOWE MENU

- jedzenie nowoczesne, lekkie, zdrowe, pięknie podane, zarówno polskie jak i inspirowane smakami ze świata, komponowane w oparciu o autorskie przepisy Marty Gessler

- przykładowe menu (założenia: ponad 100 osób, kolacja + zabawa do 5 rano, pora roku – późne lato)

1\_ Przystawki na początek – małe przekąski w na stołach:

- \_Tostowe krążki z mango, krabem i wasabi
- \_Mini omleczki z wędzonym łososiem
- \_Roladki z kurczaka z kokosem
- \_Roladki z soli z czarną oliwką
- \_Mini kwadraciki z ciasta francuskiego z pomidorkiem cherry i fetą
- \_Krewetki grillowane z różowym grapefrutem
- \_Sataye z kurczaka w sezamie ze słodkim sosem chili

2\_ Zupy – serwowane przez kelnerów (wybrane w zależności od pogody):

- \_Zupa curry z kurczakiem i makaronem chińskim (lub)
- \_Chłodnik avocado z koperkiem i lionką

3\_ II dania (do wyboru przez gości na podstawie wydrukowanego menu):

- \_Plastry wołowiny z chili, orzechami ziemnymi i imbirem z ryżem jaśminowym (lub)
- \_Łosoś z occie balsamicznym z karmelizowanymi szalotkami z pieczonymi ziemniakami

II część - przystawki i desery na bufetach podane po kolacji, uzupełniane w trakcie wesela

4\_ Przystawki

- \_Sałata rzymska z kurczakiem w orzechach pistacjowych z avocado i marchewkowym chutneyem
- \_Sałata z rukolą, pietruszka w miodzie, gruszką, gorgonzolą i orzechami makadamia
- \_Grillowane bakłazany, z pomidorkami cherry, pieczoną szynką parmeńską i sosem balsamicznym
- \_Sałatka z kuskusu z natką, miętą, świeżymi pomidorami i ogórkiem
- \_Łosoś wędzonym z musem chrzanowym i limonką
- \_Półmisek z karmelizowanymi figami, melonem, włoskimi wędlinami, oliwkami i parmezanem
- \_Cielęcina w liściach winogron z sosem z tuńczyka
- \_Indyk pieczony z zielonym farszem ze szpinakiem
- \_Bułeczki z makiem i sezamem + masło koperkowe

5\_ Danie na gorąco podane w nocy (w podgrzewaczach)

- \_Kurczak w mleku kokosowym ze świeżą kolendrą  
(opcjonalnie: chili con carne, wołowina duszona z warzywami, indyk w białym sosie, pierożki, itp.)

6\_ Desery:

- \_Muffinki z kolorowymi lukrami i bratkami
- \_Praliny czekoladowe z kremem waniliowym i toffi
- \_Tarty z kremem i świeżymi owocami
- \_Sernik bananowy z orzechami włoskimi

7\_ TORT (podawany ok. północy)

- \_Biały kwadrat z Malibu z musem z ciemnej i białej czekolady