



### ***Folwark Stara Winiarnia***

*to wymarzone miejsce na organizację niezwykłego Przyjęcia Weselnego,  
które na długo pozostanie w pamięci Gości oraz Państwa Młodych.*

*Nasze **piękne i klimatyczne wnętrza, doskonałe jedzenie**  
jak również wysmienita obsługa spełnią oczekiwania  
nawet najbardziej wymagających Par Młodych.*

*Ponieważ ten jedyny dzień w Waszym życiu musi być wyjątkowy  
dołożymy wszelkich starań, aby takim go Państwo zapamiętali.  
Aby ułatwić Państwu organizację tej niezwykle ważnej uroczystości  
– oddajemy do Państwa dyspozycji **Managera Ślubnego**,  
który obecny będzie na każdym etapie przygotowań i realizacji przyjęcia  
oraz będzie służył fachową radą we wszelkich kwestiach związanych z przyjęciem.*

### ***OFERUJEMY:***

- Niepowtarzalne zabytkowe wnętrza starego Kasztelu – **klimatyzowane sale**
- **Zniżkę na menu dla dzieci:** do 3 lat bezpłatnie (bez miejsca siedzącego), 4-7 lat: 70% ceny
  - Bezpłatny **parking** na terenie obiektu oraz dodatkowy monitorowany parking naprzeciwko obiektu
- Pomoc przy organizacji wszelkich szczegółów związanych z przyjęciem
- Możliwość zrealizowania **sesji zdjęciowej** w naszych XVI-wiecznych murach
  - Możliwość organizacji **Ślubu Cywilnego** lub **Ślubu Humanistycznego** w jednej z naszych zabytkowych sal lub na dziedzińcu folwarcznym

*Serdecznie zapraszamy do zapoznania się z ofertą.  
Posiadamy 15-letnie doświadczenie w organizacji Przyjęć Weselnych,  
nasze mury opuściło już setkę zadowolonych Par Młodych - dołącz do ich grona !*



**„PAKIET SZLACHECKI”****UROCZYSTY OBIAD POWITALNY****ZUPY (do wyboru 1 zupa)**

Tradycyjny rosół z makaronem, marchewką i lubczykiem

Krem z białych warzyw podawany z grzankami czosnkowymi

Aromatyczny krem pomidorowo - paprykowy z lany ciastem

**DANIE GŁÓWNE - MIĘSA (do wyboru 4 rodzaje mięs - po 2 porcje na osobę)**

Kotlet schabowy w aromatycznej panierce

Kotlet po szwajcarsku nadziewany serem i szynką wędzoną

Szpadka wieprzowa z boczkiem

Kotlet de volaille faszerowany masłem i świeżą pietruszką

Udko z kurczaka pieczone w miodzie z chilli i czosnkiem

Rolada z indyka z nadzieniem serowo-paprykowym w sosie serowym

Ryba w sosie cytrynowym

**DANIE GŁÓWNE - DODATKI**

Ziemniaki z wody z koperkiem lub puree (w zależności od sezonu)

Zestaw 3 surówek (dobór w zależności od sezonu)

**DESER (do wyboru 1 deser)**

Lody w trzech smakach z owocami i bitą śmietaną

Panna Cotta z sosem truskawkowym i karmelem

Krem waniliowy ze słodką bezą i świeżymi owocami sezonowymi

**BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK**

Kiełbasa wiejska

Kabanos

Salceson

**WYROBY WŁASNE:**

Pasztet pieczony

Karczek pieczony

Boczek pieczony

Schab pieczony

**SERY z dodatkiem żurawiny:**

Oscypek, korbaczyki, bunc

**SAŁATKI (do wyboru 2 sałatki)**

Jarzynowa domowa

Seler marynowany z kurczakiem i ananasem

Z porów i szynki

Makaronowa z grillowaną papryką i cukinią

Brokułowa ze smażonymi pieczarkami i jajkiem

Z kurczakiem i grzankami z sosem miodowym

Sałatka wiosenna a'la grecka

**DODATKI**

Ogórki kiszane

Grzyby leśne marynowane

Smalec wiejski

Chleb metrowy wiejski

**SOSY (do wyboru 2 sosy)**

Cumberland

Tatarski

Chrzanowy

Koktajlowy

Czosnkowy

**Pieczyno (NIELIMITOWANE)****OWOCE na stołach****DANIA CIEPŁE****I CIEPŁE DANIE i II CIEPŁE DANIE (do wyboru po 1 daniu z poniższej listy)**

Karczek w naturalnym sosie pieczeniowym z kopytkami i surówką Coseław

Pieczeń wieprzowa z szynki w sosie porowym z kaszą gryczaną i sałatką z buraczków

Gulasz po węgiersku z galuszkami

**III CIEPŁE DANIE i IV CIEPŁE DANIE (do wyboru po 1 daniu z poniższej listy)**

Barszcz czerwony z krokietem

Barszcz czerwony z pasztecikiem grzybowym

Kwaśnica z zeberkiem wędzonym

**NAPOJE ZIMNE I GORĄCE NIELIMITOWANE**

Woda mineralna z cytryną, sok owocowy (serwowane w dzbankach na stołach Gości)

Pepsi / Mirinda / 7 UP (serwowane na stole szwedzkim)

Kawa, herbata (serwowane na stole szwedzkim)

**CENA: 330 ZŁ / OS.\*****W cenie menu:**

1. Przywitanie chlebem i solą, lampka szampana dla każdego.
2. Wynajem Restauracji na wyłączność.
3. Dekoracja kwiatowa na stołach GRATIS.
4. Apartament dla Młodej Pary GRATIS oraz specjalne rabaty na hotel dla Gości Weselnych.

| Liczba osób  | Cena menu |
|--------------|-----------|
| 120 i więcej | 330 zł    |
| 110 - 119    | 340 zł    |
| 100 - 109    | 350 zł    |
| 90 - 99      | 360 zł    |
| 80 - 89      | 370 zł    |

Cena Pakietu uzależniana są od ostatecznej liczby osób na przyjęciu weselnym (minimalna liczba to 80 osób dorosłych).  
W przypadku mniejszej liczby osób Zamawiający musi uiścić opłatę jak za 80 osób (= 29 600 zł).

**\* Poza sezonem oraz w tygodniu RABAT -10% na Pakiet Szlachecki**  
(od listopada do końca marca oraz od poniedziałku do czwartku przez cały rok,  
z wyjątkiem dni i okresów świątecznych)

**„PAKIET KRÓLEWSKI”****UROCZYSTY OBIAD POWITALNY****ZUPY (do wyboru 1 zupa)**

Tradycyjny rosół z makaronem, marchewką i lubczykiem  
Krem z białych warzyw podawany z grzankami czosnkowymi  
Aromatyczny krem pomidorowo - paprykowy z lanym ciastem  
Krem cebulowy na białym winie z dodatkiem tymianku i grzankami ziołowymi

**DANIE GŁÓWNE - MIĘSA (do wyboru 4 rodzaje mięs - po 2 porcje na osobę)**

Roladka wołowa w aromatycznym sosie z czerwonego wina  
Bitki wołowe w sosie grzybowym z dodatkiem żubrówki  
Kotlet schabowy w aromatycznej panierce  
Kotlet po szwajcarsku nadziewany serem i szynką wędzoną  
Szpadka wieprzowa z boczkiem  
Żeberka duszone w miodzie i chilli  
Kotlet de volaille faszerowany masłem i świeżą pietruszką  
Filet z kurczaka w sosie z pomidorów suszonych  
Roladki drobiowe faszerowane szpinakiem i serem feta  
Udka z kurczaka pieczone w miodzie z chilli i czosnkiem  
Rolada z indyka z nadzieniem serowo-paprykowym w sosie serowym  
Ryba w sosie cytrynowym  
Filet z łososia w sosie kaparowym

**DANIE GŁÓWNE - DODATKI**

Ziemniaki z wody z koperkiem lub puree (w zależności od sezonu)  
Zestaw 3 surówek (dobór w zależności od sezonu)

**DESER (do wyboru 1 deser)**

Lody w trzech smakach z owocami i bitą śmietaną  
Panna Cotta z sosem truskawkowym i karmelem  
Krem waniliowy ze słodką bezą i świeżymi owocami sezonowymi  
Mus czekoladowy z bitą śmietaną i kruszonką orzechową

**BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK**

Kiełbasa wiejska  
Kabanos  
Salceson

**WYROBY WŁASNE:**

Pasztet pieczony  
Karczek pieczony  
Boczek pieczony  
Schab pieczony

**PRZEKĄSKI PO KRÓLEWSKU (do wyboru 4 rodzaje przekąsek)**

Indyk w maladze  
Zapiekane śliwki w boczku  
Mini tortille  
Confit z kaczych piersi  
Pstrąg wędzony w całości  
Połędwiczki wieprzowe pieczone na sianie  
Słone babeczki faszerowane serkiem fromage z dodatkiem ryb wędzonych / szynki

**SERY z dodatkiem żurawiny:**

Oscypek, korbaczyki, bunc

**SAŁATKI (do wyboru 2 sałatki)**

Jarzynowa domowa  
Seler marynowany z kurczakiem i ananasem  
Z porów i szynki



Makaronowa z grillowaną papryką i cukinią  
 Brokułowa ze smażonymi pieczarkami i jajkiem  
 Z kurczakiem i grzankami z sosem miodowym  
 Sałatka wiosenna a'la grecka

**DODATKI**

Ogórki kiszzone  
 Grzyby leśne marynowane  
 Smalec wiejski  
 Chleb metrowy wiejski

**SOSY (do wyboru 2 sosy)**

Cumberland  
 Tatarski  
 Chrzanowy  
 Koktajlowy  
 Czosnkowy

Pieczyno (NIELIMITOWANE)

**OWOCE na stołach****DANIA CIEPŁE****I CIEPŁE DANIE i II CIEPŁE DANIE (do wyboru po 1 daniu z poniższej listy)**

Karczek w naturalnym sosie pieczeniowym z kopytkami i surówką Coseław  
 Pieczeń wieprzowa z szynki w sosie porowym z kaszą gryczaną i sałatką z buraczków  
 Golonko z ziemniakami opiekany, kapustą zasmażaną i chrzanem  
 Duet wieprzowo-drobiowy w sosie pieczarkowym z kluskami śląskimi i surówką z czerwonej kapusty  
 Udziec z kurczaka ze śliwką węgierką, frytki, sałatka z kapusty pekińskiej z pomarańczą  
 Gulasz po węgiersku z galuszkami  
 Gulasz z dzika z dodatkiem jałowcówki

**III CIEPŁE DANIE i IV CIEPŁE DANIE (do wyboru po 1 daniu z poniższej listy)**

Barszcz czerwony z krokietem  
 Barszcz czerwony z pasztecikiem grzybowym  
 Kwaśnica z żeberkiem wędzonym  
 Żurek na wędzonce z jajkiem i kiebasą

**NAPOJE ZIMNE I GORĄCE NIELIMITOWANE**

Woda mineralna z cytryną, sok owocowy (serwowane w dzbankach na stołach Gości)  
 Pepsi / Mirinda / 7 UP (serwowane na stole szwedzkim)  
 Kawa, herbata (serwowane na stole szwedzkim)

**CIASTO I TORT WESELY**

Wybór ciast i ciasteczek serwowanych na paterach na stołach  
 Tort weselny serwowany uroczysto w trakcie przyjęcia  
 (o listę dostępnych smaków oraz dekoracji poproś Managera)

**CENA: 370 ZŁ / OS.\***

**W cenie menu:**

1. Przywitanie chlebem i solą, lampka szampana dla każdego.
2. Wynajem Restauracji na wyłączność.
3. Dekoracja kwiatowa na stołach GRATIS.
4. Apartament dla Młodej Pary GRATIS oraz specjalne rabaty na hotel dla Gości Weselnych.

| Liczba osób  | Cena menu |
|--------------|-----------|
| 120 i więcej | 370 zł    |
| 110 - 119    | 380 zł    |
| 100 - 109    | 390 zł    |
| 90 - 99      | 400 zł    |
| 80 - 89      | 410 zł    |

**\* Poza sezonem oraz w tygodniu RABAT -10% na Pakiet Królewski**

(od listopada do końca marca oraz od poniedziałku do czwartku przez cały rok,  
 z wyjątkiem dni i okresów świątecznych)

## „PAKIET HRABIEGO KRASIŃSKIEGO”

### UROCZYSTY OBIAD POWITALNY

#### PRZYSTAWKA (do wyboru 1 przystawka)

Paszтет z dzika na toście z żurawiną

Tatar ze śledzia

Tatar z łososia z tostem

#### ZUPY (do wyboru 1 zupa)

Rosół z mięs wielu z makaronem

Krem borowikowy z łazankami

#### DANIE GŁÓWNE (do wyboru 1 danie)

Pierś z kaczki z jabłkami glazurowanymi w miodzie i majeranku  
podawana z talarkami z ziemniaków i buraczkami zasmażanymi

Filety z polędwicy wołowej ze szparagami i masłem czosnkowym  
podawane z ziemniakami zapiekаныmi z boczkiem i serem

Polędwiczki wieprzowe zawijane w bekonie na sosie serowym,  
kasza jaglana, mini-buraczki marynowane

#### DESER (do wyboru 1 deser)

Lody w trzech smakach z owocami i bitą śmietaną

Panna Cotta z sosem truskawkowym i karmelem

Krem waniliowy ze słodką bezą i świeżymi owocami sezonowymi

Mus czekoladowy z bitą śmietaną i kruszonką orzechową

### BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

#### WYBÓR MIĘS PIECZONYCH I WĘDLIN:

Schab pieczony nadziewany morelą

Paszтет pieczony ze śliwką

Boczek rolowany pieczony z czosnkiem

Roladki z szynki nadziewane serkiem fromage

Kiełbasa wiejska i kabanos

#### PRZEKĄSKI (do wyboru 4 rodzaje przekąsek):

Confit z kaczycy piersi

Polędwiczki wieprzowe pieczone na sianie

Pstrąg wędzony w całości

Różę łososiową z jajkiem przepiórczym oraz kawiolem

Jajka garnirowane pastami i kawiolem

Ślone babeczki faszerowane serkiem fromage z dodatkiem ryb wędzonych / szynki

Mini tortille

#### WYBÓR SERÓW z dodatkiem żurawiny:

Oscypek, korbaczyki, bunc

#### DODATKI WARZYWNE (do wyboru 2 dodatki):

Warzywa grillowane w sosie worcester

Salatka z makaronu farfalle ze szpinakiem i suszonymi pomidorami

Roszkonia z orzechami z sosem malinowym na musztardzie Dijon

#### DODATKI WIEJSKIE:

Ogórki kiszane

Grzyby marynowane

Smalec wiejski

Chleb metrowy wiejski

**BUFET SŁODKOŚCI**

Owoce filetowane

Kolorowe deserki „sweet shoty” - nadziewane musami i owocami, dekorowane czekoladą

Tradycyjne ciasta domowe: sernik, szarlotka

**TORT WESELNY**

Tort weselny serwowany uroczysto w trakcie przyjęcia

(o listę dostępnych smaków oraz dekoracji poproś Managera)

**DANIA CIEPŁE****I CIEPŁE DANIE (do wyboru 1 danie)**

Pierś z indyka faszerowana morelą w sosie naturalnym z kopytami i marchewką z groszkiem na ciepło

Pieczeń wieprzowa z szynki w sosie porowym, puree ziemniaczane z dodatkiem czosnku,

surówka z marchewki z chrzanem

**II CIEPŁE DANIE (do wyboru 1 danie)**

Rolada wieprzowa ze schabu nadziewana pieczarkami i boczkiem, kasza gryczana, surówka z selera

Gulasz z dzika z dodatkiem jałowcówki

**III CIEPŁE DANIE (do wyboru 1 danie)**

Barszcz czerwony z pasztecikiem grzybowym w cieście francuskim

Żurek na wędzonce z jajkiem i kiebasą podany w czarce chlebowej

**NAPOJE ZIMNE I GORĄCE NIELIMITOWANE**

Woda mineralna z cytryną, sok owocowy (serwowane w dzbankach na stołach Gości)

Pepsi / Mirinda / 7 UP (serwowane na stole szwedzkim)

Kawa, herbata (serwowane na stole szwedzkim)

**CENA: 470 ZŁ / OS.\***

**W cenie menu:**

1. Przywitanie chlebem i solą, lampka szampana dla każdego.
2. Wynajem Restauracji na wyłączność.
3. Dekoracja kwiatowa na stołach GRATIS.
4. Apartament dla Młodej Pary GRATIS oraz specjalne rabaty na hotel dla Gości Weselnych.

| Liczba osób  | Cena menu |
|--------------|-----------|
| 120 i więcej | 470 zł    |
| 110 - 119    | 480 zł    |
| 100 - 109    | 490 zł    |
| 90 - 99      | 500 zł    |
| 80 - 89      | 510 zł    |

- \* **Poza sezonem oraz w tygodniu RABAT -10% na Pakiet Hrabiego Krasińskiego**  
(od listopada do końca marca oraz od poniedziałku do czwartku przez cały rok,  
z wyjątkiem dni i okresów świątecznych)

## SPECJALNOŚĆ SZEFA KUCHNI - DODATKOWE PROPOZYCJE:

### STÓŁ SŁODKOŚCI

Fontanna czekoladowa (2,5 kg mlecznej czekolady)

Owoce filetowe (5 kg)

Kolorowe babeczki z owocami (50 sztuk)

Galaretki owocowe w pucharkach (30 sztuk)

**CENA: 1550 ZŁ**

### PROSIE PIECZONE (ok. 15 kg - gramatura wystarczająca dla około 100 osób)

Prosiak pieczony w całości, faszerowany kaszą i wątróbką, podawany z dodatkiem kapusty zasmażanej, serwowany uroczysto w trakcie przyjęcia, krojony na sali przez Szefa Kuchni

**CENA: 3850 ZŁ**

### DODATKOWE PRYSMAKI NA STÓŁ SZWEDZKI (ok. 6 kg)

Wybór śledzi przyrządzonych na trzy sposoby, galaretki wieprzowe oraz tymbaliki drobiowe

**CENA: 790 ZŁ**

### DESKA SERÓW (ok. 2 kg)

Wybór serów (camembert, brie, gorgonzola, cheddar) z dodatkiem bazylii, orzechów i winogron

**CENA: 350 ZŁ**

### ŁOSOŚ W CAŁOŚCI NADZIEWANY WARZYWAMI (ok. 7 kg)

Serwowany na stole szwedzkim.

**CENA: 1490 ZŁ**

### ŚWIŃSKI UDZIEC W CAŁOŚCI Z RACICĄ (ok. 10 kg)

Serwowany na stole szwedzkim.

**CENA: 690 ZŁ**

### DĘBOWA BECZKA PARY MŁODEJ

przygotowana specjalnie na tę wyjątkową okazję

z imionami Nowożeńców, datą ślubu i logiem Folwarku Stara Winiarnia

**CENA: 700 ZŁ**

### DĘBOWA BECZKA PARY MŁODEJ

przygotowana specjalnie na tę wyjątkową okazję

z imionami Nowożeńców, datą ślubu i logiem Folwarku Stara Winiarnia

W beczce serwowana miodówka (2 litry) wg staropolskiej receptury,

przygotowana odpowiednio wcześniej aby nabrać wyjątkowej mocy i aromatu

**CENA: 1100 ZŁ**

## PROPOZYCJE DODATKOWYCH ATRAKCJI ORAZ USŁUG WESELNYCH:

Przygotowanie SALI lub DZIEDZIŃCA na uroczystość

Ślubu Cywilnego (zgodnie z wymaganiami Urzędu Stanu Cywilnego)

lub Ślubu Humanistycznego

- 500 Zł

[cena nie obejmuje dekoracji kwiatowej]

### Polecamy:

KAPELE WESELNE

DJ-a i KONFERANSJERA

FLORYSTYKĘ

OŚWIECZENIE ŻAROWE SALI

FOTOGRAFÓW WESELNYCH

SALONY SUKIEN ŚLUBNYCH

oraz inne usługi

### **NAPIS LOVE - ~~300-ZŁ~~ TERAZ GRATIS!**

Podświetlany napis LOVE, który może stać się efektowną dekoracją sali bankietowej, jak również pięknym tłem do pamiątkowych zdjęć z przyjęcia.

### **GWARDIĘ KASZTELAŃSKĄ - HISTORYCZNA OPRAWA WESELA - strzał z armaty ! - 400 Zł**

Staropolskie powitanie Pary Młodej na dziedzińcu folwarcznym przez dwóch gwardzistów, którzy będą trzymać pieczę nad Parą Młodą przy użyciu szabli jak również złożą życzenia oddając salwę honorową z kasztelańskiej armaty.

### **PROFESJONALNĄ OPIEKĘ ANIMATORSKĄ NAD DZIEĆMI 2,5 h:**

- 1950 Zł - do 25 dzieci // dodatkowe godziny: 600 Zł/h

- 2450 Zł - powyżej 25 dzieci // dodatkowe godziny: 700 Zł/h

W pakiecie min.: zabawy ruchowo-taneczne, sensoryczne, tory przeszkód, gry wielkoformatowe, kolorowa chusta, pokazy baniek, przepięknie brokatowe tatuaże, malowanie twarzy profesjonalnymi, figurki balonowe oraz taniec z żywą maskotką i Parą Młodą.

### **Oferujemy także:**

ŚLÓDKI UPOMINEK DLA GOŚCI WESELNYCH (paczka ciast i ciasteczek) - od 40 Zł

lub BUTELKĘ WINA Z ETYKIETĄ FOLWARKU - od 49 Zł

KELNER do roznoszenia ALKOHOLU - aktualnie obowiązująca stawka dla kelnera.

**Dostarczamy WINA na przyjęcie weselne w atrakcyjnych cenach.**