



Folwark Stara Winiarnia

to wymarzone miejsce na organizację niezwyklego 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**
- **Wysmienite menu** przygotowane przez naszego Szefa Kuchni – **od 179 zł**
 - **Dekorację kwiatową Sali w cenie**
 - **Apartament dla Nowożeńców w prezencie**
 - **Promocyjne ceny pokoi dla Gości Weselnych**
- **Zniżkę na menu dla dzieci:** do 3 lat: bezpłatnie (bez świadczeń), od 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 ponad 10-letnie doświadczenie w organizacji Przyjęć Weselnych, nasze mury opuściło już setki zadowolonych Par Młodych - dołącz do ich grona !





„PAKIET SZLACHECKI”

POWITANIE MŁODEJ PARY

Lampka szampana
Zdobiony chleb weselny
Kieliszki do toastu

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

Pieczywo (NIELIMITOWANE)

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

Karczek w naturalnym sosie pieczeniowym z kopytkami i surówką Colestów

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 danie z poniższej listy)

Barszcz czerwony z krokietem

Barszcz czerwony z pasztecikiem grzybowym

Kwaśnica z żeberkiem 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: 199 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	199 zł
105 - 119	209 zł
90 - 104	219 zł
80 - 89	229 zł
79 i mniej	Do uzgodnienia

- * **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”

POWITANIE MŁODEJ PARY

Lampka szampana
Zdobiony chleb weselny
Kieliszki do toastu

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
Udko 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 kaczycy piersi
Pstrąg wędzony w łańcuchy
Polędwiczki 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

Chrzezanowy

Koktajlowy

Czosnkowy

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

Karczek w naturalnym sosie pieczeniowym z kopytkami i surówką Colesław
 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 danie z poniższej listy)

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

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 WESELNY

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: 229 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	229 zł
105 - 119	239 zł
90 - 104	249 zł
80 - 89	259 zł
79 i mniej	Do uzgodnienia

* **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”

POWITANIE MŁODEJ PARY

Lampka szampana
Zdobiony chleb weselny
Kieliszki do toastu

UROCZYSTY OBIAD POWITALNY

PRZYSTAWKA (do wyboru 1 przystawka)

Pasztet 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 zapiekanymi 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
Pasztet 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
Róże łososiowe z jajkiem przepiórczym oraz kawiolem
Jajka garnirowane pastami i kawiolem
Stone 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
Sałatka z makaronu farfalle ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
Roszponka z orzechami z sosem malinowym na musztardzie Dijon

DODATKI WIEJSKIE:

Ogórki kiszzone
Grzyby marynowane
Smalec wiejski
Chleb metrowy wiejski

**BUFET SŁODKOŚCI**

Owoce filetowe

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 kiełbasą 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: 259 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	259 zł
105 - 119	269 zł
90 - 104	279 zł
80 - 89	289 zł
79 i mniej	Do uzgodnienia

*** 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)**

Powyższe ceny Pakietu Szlacheckiego, Królewskiego oraz Hrabiego Krasińskiego uzależniane są od ostatecznej liczby osób na przyjęciu weselnym. Dla liczby osób poniżej 80 ceny pakietów są indywidualnie kalkulowane. Przyjęcia poniżej 80 osób organizowane są na parterze restauracji.

SPECJALNOŚĆ SZEFA KUCHNI - DODATKOWE PROPOZYCJE:

STÓŁ SŁODKOŚCI

Fontanna czekoladowa (2,5 kg mlecznej czekolady)

Owoce filetowane (5 kg)

Kolorowe babeczki z owocami (50 sztuk)

Galaretki owocowe w pucharkach (30 sztuk)

CENA: 900 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: 1500 ZŁ

DODATKOWE PRYSMAKI NA STÓŁ SZWEDZKI (ok. 6 kg)

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

CENA: 350 ZŁ

DESKA SERÓW (ok. 2 kg)

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

CENA: 250 ZŁ

ŁOSOŚ W CAŁOŚCI NADZIEWANY WARZYWAMI (ok. 7 kg)

Serwowany na stole szwedzkim.

CENA: 450 ZŁ

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

Serwowany na stole szwedzkim.

CENA: 500 ZŁ

DĘBOWA BECZKA PARY MŁODEJ

przygotowana specjalnie na tę wyjątkową okazję

z imionami Nowożeńców, datą ślubu i logiem Folwarku Stara Winiarnia

CENA: 400 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: 600 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
FOTOGRAFÓW WESELNYCH
SALONY SUKIEN ŚLUBNYCH
FLORYSTKĘ
OŚWIETLENIE ŻAROWE SALI

NAPIS LOVE - 300 Zł

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 ! - 250 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 podczas przyjęcia - od 200 Zł/h/do 12 dzieci
- od 300 Zł/h/do 25 dzieci
(minimum 3 godziny)

SOLISTKĘ w kościele - Ave Maria - 150 Zł

SOLISTKĘ w kościele - kilka utworów w czasie Mszy Św. - 250 Zł

DZIECIĘCY ZESPÓŁ GÓRALSKI - powitanie Pary Młodej - 450 Zł

DZIECIĘCY ZESPÓŁ GÓRALSKI - powitanie Pary Młodej, występ po obiedzie - 700 Zł

DZIECIĘCY ZESPÓŁ GÓRALSKI - w kościele, powitanie Pary Młodej, występ po obiedzie lub
w trakcie życzeń - 950 Zł

KAPELĘ GÓRALSKĄ - w kościele, powitanie Pary Młodej, występ po obiedzie lub w trakcie życzeń - 950 Zł

Oferujemy także:

SŁODKI UPOMINEK DLA GOŚCI WESELNYCH (paczka ciast i ciasteczek) - od 20 Zł (70 dkg)

lub BUTELKĘ WINA Z ETYKIETĄ FOLWARKU - od 35 Zł

KELNER do roznoszenia ALKOHOLU - 350 Zł za obsługę całonocną

Dostarczamy WINA na przyjęcie weselne w atrakcyjnych cenach.