



### *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**
- **Wysmienite menu** przygotowane przez naszego Szefa Kuchni – **od 247 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: 30% ceny, 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 15-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 lanym 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  
Udka 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 kiszone  
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 danie z poniższej listy)**

Karczek w naturalnym sosie pieczeniowym z kopytkami i surówką Coleslaw

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: 275 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	275 zł
110 - 119	285 zł
100 - 109	295 zł
90 - 99	305 zł
80 - 89	315 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 (= 25 200 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”

### 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 lonym 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 kaczycy piersi  
Pstrąg wędzony w całości  
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 kiszone  
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: 315 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	315 zł
110 - 119	325 zł
100 - 109	335 zł
90 - 99	345 zł
80 - 89	355 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 (= 28 400 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”

### 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 kawiozem  
Jajka garniowane pastami i kawiozem  
Słone 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 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: 355 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	355 zł
110 - 119	365 zł
100 - 109	375 zł
90 - 99	385 zł
80 - 89	395 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 (= 31 600 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 filetowane (5 kg)

Kolorowe babeczki z owocami (50 sztuk)

Galaretki owocowe w pucharkach (30 sztuk)

CENA: 1390 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 uroczyście w trakcie przyjęcia, krojony na sali przez Szefa Kuchni

CENA: 2900 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: 1200 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: 500 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: 900 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

OŚWIETLENIE ŻAROWE SALI

FOTOGRAFÓW WESELNYCH

SALONY SUKIEN ŚLUBNYCH

### **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 ! - 300 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 290 Zł/h/do 12 dzieci

- od 390 Zł/h/do 25 dzieci

(minimum 3 godziny, w cenie wynajem sali konferencyjnej)

### Oferujemy także:

SŁODKI UPOMINEK DLA GOŚCI WESELNYCH (paczka ciast i ciasteczek) - od 20 Zł (50 dkg)

lub BUTELKĘ WINA Z ETYKIETĄ FOLWARKU - od 35 Zł

KELNER do roznoszenia ALKOHOLU - 400 Zł za obsługę całonocną

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