



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**
- **Zniżki na menu dla dzieci:** od 2 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”

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 kiszone
 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 daniu 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 daniu 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: 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 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
 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 całości
 Połędwiczkę wieprzową pieczoną na sianie
 Stone babeczki faszerowane serem 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

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 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: 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 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

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

Róże łososiowe z jajkiem przepiórczym oraz kawiozem

Jajka garnirowane 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

Salatka 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 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: 410 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 | 410 zł |
| 110 - 119 | 420 zł |
| 100 - 109 | 430 zł |
| 90 - 99 | 440 zł |
| 80 - 89 | 450 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: 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
[cena nie obejmuje dekoracji kwiatowej]

- 500 Zł

Polecamy:

KAPELE WESELNE
DJ-a i KONFERANSJERA
FLORYSTYKĘ
OŚWIETLENIE 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:

ŚŁODKI UPOMINEK DLA GOŚCI WESELNYCH (paczka ciast i ciasteczek) - od 35 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.