



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
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

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 serem i fromażem z dodatkiem ryb wędzonych / szynki

SERY z dodatkiem żurawiny:

Oscypek, korbaczyki, bunc

SAŁATKI (do wyboru 2 sałatki)

Jarzynowa domowa
Seler marynowany z kurczakiem i ananasm



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: 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 uroczysto 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 2,5 h:

- 1950 Zł - do 25 dzieci // dodatkowe godziny: 500 Zł/h

- 2450 Zł - powyżej 25 dzieci // dodatkowe godziny: 600 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 20 Zł (50 dkg)

lub BUTELKĘ WINA Z ETYKIETĄ FOLWARKU - od 39 Zł

KELNER do roznoszenia ALKOHOLU - 400 Zł za obsługę całonocną

Dostarczamy WINA na przyjęcie weselne w atrakcyjnych cenach.