



### *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 170 zł
  - Dekorację kwiatową Salii w cenie
  - Apartament dla Nowożeńców w prezencie
  - Promocyjne ceny pokoi dla Gości Weselnych
- Zniżki na menu dla dzieci: do 3 lat - gratis, od 4-7 lat - 50%
  - Bezpłatny parking na terenie obiektu
- Pomoc przy organizacji wszelkich szczegółów związanych z przyjęciem
- Możliwość zrealizowania sesji zdjęciowej w naszych XVI-wiecznych murach

*Serdecznie zapraszamy do zapoznania się z ofertą.  
Posiadamy ponad 10-letnie doświadczenie w organizacji Przyjęć Weselnych,  
nasze mury opuściło już kilkaset zadowolonych Par Młodych - dołącz do ich grona !*



**„PAKIET SZLACHECKI”****POWITANIE MŁODEJ PARY**

Lampka szampana  
Chleb weselny  
Kieliszki do toastu

**UROCZYSTY OBIAD POWITALNY****ZUPY (do wyboru 1 zupa)**

Tradycyjny rosół z makaronem  
Krem pomidorowo - paprykowy z lanym ciastem  
Krem kalafiorowy z groszkiem ptysiowym

**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  
Kotlet de volaille  
Pierś z kurczaka nadziewana warzywami  
Nóżka z kurczaka pieczona w miodzie z chilli i czosnkiem  
Rolada z indyka z nadzieniem serowo-paprykowym w sosie serowym

**DANIE GŁÓWNE - DODATKI**

Ziemniaki z wody z koperkiem lub puree  
Zestaw 3 surówek

**DESER (do wyboru 1 deser)**

Mus owocowy z rurką czekoladową i miętą  
Lody z owocami i bitą śmietaną  
Panna Cotta z sosem truskawkowym i karmelem

**BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK**

Kiełbasa wiejska  
Kabanos

**WYROBY WŁASNE:**

Pasztet pieczony  
Karczek pieczony  
Boczek pieczony  
Schab pieczony

**SERY z dodatkiem żurawiny:**

Oscypek, korbaczyki, bunc

**SAŁATKI (do wyboru 2 sałatki)**

Jarzynowa domowa  
Z kurczakiem i ryżem  
Z kurczakiem i ananasm  
Z porów i szynki  
Z chińskiego makaronu z kabanosem  
Z kurczakiem i grzankami z sosem miodowym  
Sałatka wiosenna

**DODATKI**

Ogórki kiszane  
Grzyby 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)**

Schab z kością w kapuście z ziemniakami opiekаныmi  
 Karczek w naturalnym sosie pieczeniowym z kopytkami i surówką Colestów  
 Gulasz po węgiersku z galuszkami  
 Micha Hrabiego

**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 0,2 l (serwowane na stole szwedzkim)  
 Kawa, herbata (serwowane na stole szwedzkim)

**CENA: 190 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	190 zł
100 - 119	200 zł
80 - 99	210 zł
79 i mniej	Do uzgodnienia

**\* Poza sezonem Pakiet Szlachecki w cenie od 170 ZŁ/OS.**

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



## „PAKIET KRÓLEWSKI”

### POWITANIE MŁODEJ PARY

Lampka szampana  
Chleb weselny  
Kieliszki do toastu

### UROCZYSTY OBIAD POWITALNY

#### ZUPY (do wyboru 1 zupa)

Tradycyjny rosół z makaronem  
Krem pomidorowo - paprykowy z lanym ciastem  
Krem kalafiorowy z groszkiem ptysiowym

#### 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  
Kotlet de volaille  
Pierś z kurczaka nadziewana warzywami  
Filet z kurczaka w sosie z pomidorów suszonych  
Nóżka z kurczaka pieczona w miodzie z chilli i czosnkiem  
Rolada z indyka z nadzieniem serowo-paprykowym w sosie serowym  
Roladka wołowa w aromatycznym sosie z czerwonego wina

#### DANIE GŁÓWNE - DODATKI

Ziemniaki z wody z koperkiem lub puree  
Zestaw 3 surówek

#### DESER (do wyboru 1 deser)

Mus owocowy z rurką czekoladową i miętą  
Lody z owocami i bitą śmietaną  
Panna Cotta z sosem truskawkowym i karmelem  
Lekki mus jogurtowo - owocowy  
Mus czekoladowy z bitą śmietaną

### BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Kiełbasa wiejska  
Kabanos

#### WYROBY WŁASNE:

Paszтет pieczony  
Karczek pieczony  
Boczek pieczony  
Schab pieczony

#### PRZEKĄSKI PO KRÓLEWSKU

Confit z kaczych 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  
Z kurczakiem i ryżem  
Z kurczakiem i ananasem  
Z porów i szynki  
Z chińskiego makaronu z kabanosem



Z kurczakiem i grzankami z sosem miodowym

Salatka wiosenna

**DODATKI**

Ogórki kiszone

Grzyby 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)**

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

Udziec z kurczaka ze śliwką węgierką, frytki, sałatka z kapusty pekińskiej z pomarańczą

Duet wieprzowo-drobiowy w sosie pieczarkowym z kluskami śląskimi i surówką z białej kapusty

Schab z kością w kapuście z ziemniakami opiekаныmi

Karczek w naturalnym sosie pieczeniowym z kopytkami i surówką Coleslaw

Gulasz po węgiersku z galuszkami

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

Barszcz czerwony z krokietem lub 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 0,2 l (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.

**CENA: 210 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	210 zł
100 - 119	220 zł
80 - 99	230 zł
79 i mniej	Do uzgodnienia

**\***

Poza sezonem do Pakietu Królewskiego przy rezerwacji całego hotelu

**15 POKOI 2-OSOBOWYCH GRATIS**

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



## „PAKIET HRABIEGO KRASIŃSKIEGO”

### POWITANIE MŁODEJ PARY

Lampka szampana  
Chleb weselny  
Kieliszki do toastu

### 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)

Panna cotta z musem owocowym  
Torcik bezowy na sosie owocowym podany z karmelem  
Lody bakaliowe z kruszonką orzechową i waflowym sercem

### 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:

Jajka garniowane pastami i kawiozem  
Pstrąg wędzony w całości  
Róże łososiowe z jajkiem przepiórczym oraz kawiozem  
Stone babeczki faszerowane serkiem fromage z dodatkiem ryb wędzonych / szynki

#### 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 filetowane  
Kolorowe deserki „sweet shoty” - nadziewane musami i owocami, dekorowane czekoladą  
Tradycyjne ciasta domowe: sernik, szarlotka

### 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  
Udziec z kurczaka ze śliwką węgierką, frytki, sałatka z kapusty pekińskiej z pomarańczą

#### 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 0,2 l (serwowane na stole szwedzkim)

Kawa, herbata (serwowane na stole szwedzkim)

**CENA: 250 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	250 zł
100 - 119	260 zł
80 - 99	270 zł
79 i mniej	Do uzgodnienia

\* Poza sezonem do Pakietu Hrabiego Krasińskiego przy rezerwacji całego hotelu

### 15 POKOI 2-OSOBOWYCH GRATIS

(od listopada do końca marca oraz od poniedziałku do piątku 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.

W przypadku przyjęć poniżej 100 osób organizowanych na II poziomie restauracji obowiązuje dopłata - 300 zł



## 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)

Prosiak pieczony w całości, faszerowany kaszą i wątróbką,

serwowany uroczyście w trakcie przyjęcia, krojony na sali przez Szefa Kuchni

CENA: 1200 Zł

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

Wybór śledzi (3 rodzaje), galaretki mięsne (2 rodzaje)

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:**

**Pomagamy w organizacji ślubów w zabytkowych  
DREWNIANYCH KOŚCIOŁACH regionu.**

**Polecamy:**

KAPELE WESELNE  
DJ-a i KONFERANSJERA  
FOTOGRAFÓW WESELNYCH  
SALON SUKIEN ŚLUBNYCH  
FLORYSTKĘ

**GWARDIĘ KASZTELAŃSKĄ - HISTORYCZNA OPRAWA WESELA - strzały z armaty ! - od 250 Zł**

PROFESJONALNĄ OPIEKĘ ANIMATORÓW NAD DZIEĆMI podczas przyjęcia - 650 Zł  
(w cenie: opieka do 3 godzin, liczba dzieci - do 10 osób)

WYNAJEM SAMOCHODÓW (auta retro) - od 700 Zł

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 15 Zł

lub BUTELKĘ WINA Z ETYKIETĄ FOLWARKU - od 29 Zł

KELNER do roznoszenia ALKOHOLU - 300 Zł za obsługę całonocną

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