



### *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 HRABIEGO KRASIŃSKIEGO”

### POWITANIE MŁODEJ PARY

Lampka szampana  
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 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  
Pasztet 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 kiszone  
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