



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 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 opiekany

Karczek w naturalnym sosie pieczeniowym z kopytkami i surówką Colestau

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)