



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 175 zł
 - Dekorację kwiatową Sali 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 !



FOLWARK STARA WINIARNIA
34-730 Mszana Dolna, ul. Ogrodowa 2

tel. +48 18 33 12 382, +48 506 140 446
www.folwarkstarawiniarnia.pl
manager@folwarkstarawiniarnia.pl

„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
Piersz 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 ananasem
Z porów i szynki
Z chińskiego makaronu z kabanosem
Z kurczakiem i grzankami z sosem miodowym
Sałatka wiosenna

DODATKI

Ogórki kiszone
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 danie z poniższej listy)**

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

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

CENA: 195 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 | 195 zł |
| 100 - 119 | 205 zł |
| 80 - 99 | 215 zł |
| 79 i mniej | Do uzgodnienia |

*** Poza sezonem Pakiet Szlachecki w cenie od 175 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:

Pasztet pieczony
Karczek pieczony
Boczek pieczony
Schab pieczony

PRZEKĄSKI PO KRÓLEWSKU

Confit z kaczycy 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 Colestaw

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

(o listę dostępnych smaków oraz dekoracji poproś Managera)

CENA: 220 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 | 220 zł |
| 100 - 119 | 230 zł |
| 80 - 99 | 240 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 wafłowym 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 kiszane
Grzyby marynowane

Smalec wiejski
Chleb metrowy wiejski

BUFET SŁODKOŚCI

Owoce filetowe
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
Zurek 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: 255 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 | 255 zł |
| 100 - 119 | 265 zł |
| 80 - 99 | 275 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. Przyjęcia poniżej 80 osób organizowane są na parterze restauracji.

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 ANIMATORSKĄ NAD DZIEĆMI podczas przyjęcia - od 200 Zł / h / 15 dzieci
(minimum 3 godziny)

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 - 350 Zł za obsługę całonocną

Dostarczamy WINA na przyjęcie weselne w atrakcyjnych cenach.