Kasztel - Chateâu

FOLWARK STARA WINIARNIA

*** XVI ***







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 wyśmienita 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***
- ***Zniżki na menu dla dzieci**: do 3 lat bezpłatnie (bez miejsca siedzącego), 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 !







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"

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 volaile 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

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

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)
Karczek w naturalnym sosie pieczeniowym z kopytkami i surówką Colesław
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 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 **(serwowane na stole szwedzkim)**
Kawa, herbata **(serwowane na stole szwedzkim)**

CENA: 340 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	340 zł
110 – 119	350 zł
100 – 109	360 zł
90 – 99	370 zł
80 - 89	380 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 (= 30 400 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"

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
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 volaile faszerowany masłem i świeżą pietruszką
Filet z kurczaka w sosie z pomidorów suszonych
Roladki drobiowe faszerowane szpinakiem i serem feta
Udko 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 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
Seler marynowany z kurczakiem i ananasem
Z porów i szynki

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

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

Pieczywo (NIELIMITOWANE)

OWOCE na stołach

DANIA CIEPŁE

I CIEPŁE DANIE i II CIEPŁE DANIE (do wyboru po 1 daniu 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 opiekanymi, 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 daniu 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 uroczyście w trakcie przyjęcia
(o listę dostępnych smaków oraz dekoracji poproś Managera)

CENA: 380 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.

Wartość Pakietu dla minimum 80 osób: 33 600 zł

Liczba osób	Cena menu
120 i więcej	380 zł
110 – 119	390 zł
100 – 109	400 zł
90 – 99	410 zł
80 - 89	420 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"

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 kaczych piersi
Polędwiczki wieprzowe pieczone na sianie
Pstrąg wędzony w całości
Róże łososiowe z jajkiem przepiórczym oraz kawiorem
Jajka garnirowane pastami i kawiorem
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 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

TORT WESELNY

Tort weselny serwowany uroczyście 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 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 **(serwowane na stole szwedzkim)**
Kawa, herbata **(serwowane na stole szwedzkim)**

CENA: 480 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	480 zł
110 – 119	490 zł
100 – 109	500 zł
90 – 99	510 zł
80 - 89	520 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: 1590 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 uroczyście w trakcie przyjęcia, krojony na sali przez Szefa Kuchni
CENA: 3850 ZŁ

DODATKOWE PRZYSMAKI 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: 380 ZŁ

ŁOSOŚ W CAŁOŚCI NADZIEWANY WARZYWAMI (ok. 7 kg)

Serwowany na stole szwedzkim.
CENA: 1590 ZŁ

ŚWIŃSKI UDZIEC W CAŁOŚCI Z RACICĄ (ok. 10 kg)

Serwowany na stole szwedzkim.
CENA: 790 ZŁ

DĘBOWA BECZKA PARY MŁODEJ
przygotowana specjalnie na tę wyjątkową okazję
z imionami Nowożeńców, datą ślubu i logiem Folwarku Stara Winiarnia
CENA: 750 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: 1300 ZŁ

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

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
oraz inne usługi

NAPIS LOVE – ~~300 ZŁ~~ TERAZ GRATIS!
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 ! – 500 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: 600 ZŁ/h
- 2450 ZŁ - powyżej 25 dzieci // dodatkowe godziny: 700 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:
SŁODKI UPOMINEK DLA GOŚCI WESELNYCH (paczka ciast i ciasteczek) – od 40 ZŁ
lub BUTELKĘ WINA Z ETYKIETĄ FOLWARKU – od 49 ZŁ
KELNER do roznoszenia ALKOHOLU - aktualnie obowiązująca stawka dla kelnera.

Dostarczamy WINA na przyjęcie weselne w atrakcyjnych cenach.