



OFERTA WESELNA

KADYNY FOLWARK HOTEL
x RESTAURACJA STARA GORZELNIA

A romantic wedding scene with a bride and groom kissing in a garden. The bride is wearing a white dress and veil, holding a bouquet of flowers. The groom is in a light blue suit. They are standing in a lush green garden with trees in the background.

NASZA FILOZOFIA

Wiemy, że dzień ślubu to nie tylko wielkie wydarzenie, ale przede wszystkim ogromne emocje — radość, ekscytacja.. i odrobina stresu. Naszą misją jest zdjąć z Waszych barków wszystkie organizacyjne wyzwania, abyście mogli w pełni cieszyć się każdą chwilą.

Wierzymy, że to Wasze decyzje są niepodważalnie najważniejsze i kształtują ten dzień, dlatego zadaniem naszego zespołu jest spełniać Wasze oczekiwania i wprowadzać w życie nawet najbardziej nietypowe pomysły. Dla nas nie ma rzeczy niemożliwych — są tylko piękne wyzwania, które z przyjemnością podejmiemy. Razem stworzymy wyjątkowe wspomnienia, które zostaną z Wami na zawsze.

PLENER ŚLUBNY

STODOŁA

*wysokowjazdowa,
unikalna na skalę
Europy, z kolekcją
powozów, absolutnie
wyjątkowa. Jej
wnętrze widziało już
niejedną piękną
historię, a teraz może
stać się tłem Waszej
miłosnej opowieści.*



CENA: 3 500 ZŁ



CENA: 2 000 ZŁ

OGRÓD

*stworzony z miłością
do natury, pełen
sielskiego uroku,
z romantyczną
fontanną w tle, jest
idealny do
organizacji ślubów
cywilnych
i humanistycznych.*

w cenie zapewniamy: stół, 30 krzesełek, nagłośnienie i mikrofon

SALA WESELNA

sala balowa "Pod konikiem"

NAJWAŻNIEJSZE INFORMACJE:

MINIMALNA ILOŚĆ OSÓB: 60

MAKSYMALNA ILOŚĆ OSÓB: 130

KLIMATYZACJA

PORCELANOWA ZASTAWA

OGRÓD NA TYŁACH SALI

STÓŁY PROSTOKĄTNE I OKRĄGŁE

BEŻOWE KRZESŁA KONFERENCYJNE

BIAŁE/SZARE OBRUSY

BIAŁE OPINKI NA KRZESŁA

BEZPŁATNE WYPOŻYCZENIE

RZUTNIKA I EKRANU

POWIERZCHNIA: 280M2

MENU

DOSTĘPNE TRZY WARIANTY CENOWE 319ZŁ/369ZŁ/429ZŁ

w cenie menu zapewniamy:

wynajem sali, obsługę kelnerską, opiekę koordynatora, bezpłatny parking, podstawowe elementy dekoracyjne, lód przez cały czas trwania przyjęcia, powitalny toast winem musującym, powitanie chlebem i solą, serwis tortu weselnego. Chcąc podkreślić wyjątkowość tego wydarzenia, przy serwisie dań gorących stosujemy serwis talerzowy – obsługa kelnerska serwuje każdemu z Gości w pełni skomponowane danie. Zimne przekąski, kawa, herbata i tak zwane “stoły tematyczne” znajdują się w bocznych bufetach. Dzięki temu oko Waszych Gości cieszy piękna dekoracja. Alkohole serwujemy w odpowiednich temperaturach, zapewniając przy tym dedykowane szkło. Wódkę podajemy w tak zwanych coolerach z lodem. Przygotowaliśmy dla Was trzy propozycje Menu. W skład każdego z nich wchodzi również napoje: woda niegazowana, soki (pomarańczowy, jabłkowy) kawa, herbata oraz dodatki takie jak: pieczywo, masło i pikle Folwarku. Szef Kuchni restauracji “Stara Gorzelnia” uwzględni ewentualne nietolerancje pokarmowe Waszych gości.

OPLĄTY DODATKOWE

opłata korkowa 20zł/osoba dorosła

opłata serwisowa 8zł/osoba – dotyczy tzw. stołów tematycznych (stół słodki, wiejski itp.)

Menu dla Usługodawców i dzieci do lat 12– 50% ceny podstawowej

MENU + OPLATA KORKOWA + OPLATA SERWISOWA
= CENA ZA OSOBĘ

MENU I

UROCZYSTY SERWIS

do wyboru jedna z proponowanych pozycji

Zupa

Tradycyjny rosół z domowym kluseczkami

Krem pomidorowy z kasztanami

Danie główne

*Schab z kością Confit podany w towarzystwie
gotąbka z kaszą gryczaną, sosu grzybowego
i piklowanych buraczków*

*Pierś kurczaka z kostką podana z ziemniakami
Gratin, kremowym puree na bazie marchwi,
żurawiny i zielonym groszkiem*

*Polik wieprzowy w sosie z cebulką perłową podany
z kluskami śląskimi i brukselką z czosnkiem*

PIERWSZA KOLACJA

do wyboru jedna z proponowanych pozycji

Polędwiczka wieprzowa podana z ziemniakami

*Parisiene w maśle i koprze, sosem śmietanowym
z grzybkiem i brokułem w migdałach*

*Filet z dorsza podany z puree ziemniaczanym
z pastą Aviar, kremowym szpinakiem i fasolką
szparagową*

DRUGA KOLACJA

do wyboru jedna z proponowanych pozycji

Barszcz z krokietem mięsnym

Bouef Strogonow wołowy z kluskami szpinakowymi

ZIMNE PRZYSTAWKI

do wyboru dziesięć pozycji

Deska mięs pieczonych i wędlin

Deska serów twardych i miękkich

Deska wędzonych ryb

Carpaccio z pieczonej karkówki

Ryba po grecku

Śledź Szefa Kuchni

Tortilla z kurczakiem i warzywami

Pasztet z bakaliami i żurawiną

Kurczak w boczku

Pate z wątróbki drobiowej z dodatkiem koniaku

Kawałki kurczaka panierowane w panko z sosami

Tatar wołowy z dodatkami

Butka Bao faszerowana kaczką Confit i warzywami

Tymbaliki z kawałkami kurczaka i warzyw

Hummus z pieczonej papryki podany z warzywami

Bruschetta z pomidorami

Melon Cantaloupe z szybką długo dojrzewającą

Rolada z cukinii z serem Feta i wędzonym łososiem

Vol-au-vent z pastą z suszonych pomidorów

Kurczak w boczku

Tarta ze szpinakiem lub boczkiem i serem feta

Tempeh z warzywami w sosie sojowym

SALATKI

do wyboru dwie pozycje

Salatka z kurczakiem i chrupiącym boczkiem

Salatka z wędzonym tofu i kiełkami fasoli mung

Salatka grecka

Salatka Caprese

MENU II

UROCZYSTY SERWIS

do wyboru jedna z proponowanych pozycji

Zupa

Rosół z ptactwa z kluseczkami szpinakowymi

Krem z grzybów leśnych z serową grzanką

Zupa rakowa z kawałkami sandacza

Danie główne

Filet z łososia podany z czarną soczewicą, sosem ze skorupiaków i sezonowymi warzywami

Noga kaczki Confit podana z kopytkami

z estragonem, buraczanym puree z maliną,

piklowanym burakiem i sosem Demi Glace

Polędwiczka wieprzowa duszona w grzybach

podana z zapiekaną ziemniaczaną i brokułem

z parmezanem

Deser

Creme Brulle z gruszką

Parfait chałwowe z sezonowymi owocami

Suflet czekoladowy podany w towarzystwie coulise

z pieczonej truskawki i palonej białej czekolady

PIERWSZA KOLACJA

do wyboru jedna z proponowanych pozycji

*Żeberko wolno gotowane z sosem porzeczkowym
podane z ziemniakami pieczonymi w ziołach i kolbą
kukurydzy w maśle*

*Filet z karmazyna podany z pęczotto i puree
z kalafiora z dodatkiem białej czekolady*

*Wołowina po burgundzku podana z puree
ziemniaczanym z gorczycą i pieczoną marchewką*

DRUGA KOLACJA

do wyboru jedna z proponowanych pozycji

Barszcz z krokietem mięsnym

Zupa gulaszowa z dziczyzną

Solanka na wieprzowinie z kwaśną śmietaną

Tajska zupa Tom Ka z mlekiem kokosowym

CIEPŁA PRZEKĄSKA

*serwowana w bufet podczas przyjęcia,
do wyboru jedna z proponowanych pozycji*

Mini burgery z wołowiną

Grillowane warzywa z parmezanem

*Szaszłyk z krewetek podany z sosem orzechowym
z chili*

ZIMNE PRZYSTAWKI

do wyboru dwanaście pozycji

Deska mięs pieczonych i wędlin
Deska serów twardych i miękkich
Deska wędzonych ryb
Carpaccio z pieczonej karkówki
Ryba po grecku
Śledź Szefa Kuchni
Tortilla z kurczakiem i warzywami
Pasztet z dziczyzny z bakalią i żurawiną
Kurczak w boczku
Pate z wątróbki drobiowej z dodatkiem koniaku
Kawałki kurczaka panierowane w panko z sosami
Tatar wołowy z dodatkami
Rillettes z pieczonego łososa z kaparami
Bułka Bao faszerowana kaczką Confit i warzywami
Łosoś macerowany w cytrusach
Tymbaliki z kawałkami kurczaka i warzyw
Hummus z pieczonej papryki podany z warzywami
Bruschetta z pomidorami
Melon Cantaloupe z szybką długo dojrzewającą
Rolada z cukinii z serem Feta i wędzonym łososem
Krewetki w sosie chili
Vol-au-vent z pastą z suszonych pomidorów
Kurczak w boczku
Tarta ze szpinakiem lub boczkiem i serem feta
Tempeh z warzywami w sosie sojowym

SALATKI

do wyboru dwie pozycje

Salatka z krewetkami i mango
Salatka z kurczakiem i chrupiącym boczkiem
Salatka z wędzonym tofu i kiełkami fasoli mung
Salatka grecka
Salatka Caprese

MENU III

UROCZYSTY SERWIS

do wyboru jedna z proponowanych pozycji

Przystawka

Tatar wołowy z grzybkami Shimej, żelem z żółtka, oliwą smakową, masłem ziołowym i domowym chlebem z ziarnami

Łosoś macerowany w cytrusach z musem mango, pomarańczą i ogórkiem kompresowanym

Pierś kaczki Sous Vide z wędzoną słoniną, żelem z żurawiny i młodym szpinakiem

Zupa

Rosół z ptactwa z kluseczkami szpinakowymi

Zupa rakowa z kawałkami sandacza

Zupa maślankowa podana z kawałkami wędzonych ryb i warzywami Julienn

Danie główne

Noga kaczki Confit podana z kopytkami z estragonem, buraczanym puree z maliną, piklowanym burakiem i sosem Demi Glace

Polędwica z dorsza z sosem krewetkowym, szafranowym risotto i zielonym groszkiem

Jeleń duszony podany z sosem piernikowym, gryczanym plackiem i sezonowymi warzywami

Pierś perlicy nadziewana musem z boczniaków

podana z ziemniaczanym fondantem, sosem ze smardzów i zielonymi szparagami

Deser

Tartaletka cytrynowa z kawiolem limonkowym

Brownie czekoladowe z watą cukrową

Parowany jogurt z maliną

PIERWSZA KOLACJA

do wyboru jedna z proponowanych pozycji

Bitki wołowe z sosem pieczeniowym i pieczarka brunatną, podane z gnocchi i puree z brokuła

Filet sandacza z sosem pomidorowym z mascarpone, podany z plackiem Rosti i blanszowanym szpinakiem

Pierś kurczaka ze skórą z sosem kurkowym podana z ziemniakiem nadziewanym wędzonym twarogiem i grillowaną cukinią

Roladka z polędwiczki wieprzowej z duxelles owinięta szynką długo dojrzewającą, podana z babką ziemniaczaną i brukselką

DRUGA KOLACJA

do wyboru jedna z proponowanych pozycji

Barszcz z krokietem mięsnym

Zupa gulaszowa z dziczyzną

Boeuf Strogonow z kluską kładzioną

Tajska zupa Tom Ka z krewetką

Zupa meksykańska z czerwoną fasolą i nachosami

CIEPŁA PRZEKĄSKA

*serwowana w bufet podczas przyjęcia,
do wyboru jedna z proponowanych pozycji*

Mini burgery z wołowiną

Tosty z guacamole i ośmiornicą

Ratatouille

ZIMNE PRZYSTAWKI

do wyboru dwanaście pozycji

Deska mięs pieczonych i wędlin

Deska serów twardych i miękkich

Deska wędzonych ryb

Carpaccio z pieczonej karkówki

Ryba po grecku

Śledź Szefa Kuchni

Tortilla z kurczakiem i warzywami

Pasztet z dziczyzny z bakalią i żurawiną

Kurczak w boczku

Pate z wątróbki drobiowej z dodatkiem koniaku

Kawałki kurczaka panierowane w panko z sosami

Tatar wołowy z dodatkami

Rillettes z pieczonego łososia z kaparami

Butka Bao faszerowana kaczką Confit i warzywami

Łosoś macerowany w cytrusach

Tymbaliki z kawałkami kurczaka i warzyw

Hummus z pieczonej papryki podany z warzywami

Bruschetta z pomidorami

Melon Cantaloupe z szybką długo dojrzewającą

Rolada z cukinii z serem Feta i wędzonym łososiem

Krewetki w sosie chili

Vol-au-vent z pastą z suszonych pomidorów

Kurczak w boczku

Tarta ze szpinakiem lub boczkiem i serem feta

Tempeh z warzywami w sosie sojowym

SALATKI

do wyboru trzy pozycje

Salatka z krewetkami i mango

Salatka z kurczakiem i chrupiącym boczkiem

Salatka z wędzonym tofu i kiełkami fasoli mung

Salatka grecka

Salatka Caprese

MENU VEGE

UROCZYSTY SERWIS

Przystawka

Carpaccio z kolorowych buraków z sosem z stażonego octu balsamicznego i sałatką z rukoli i słonecznika

Zupa

Krem z pieczonej marchwi z dodatkiem imbiru i chili

Danie główne

Gołąbki z białej kapusty z kaszą gryczaną, pieczoną papryką, pomidorami i tofu
lub

Risotto z musem z pieczonej marchewki z kokosem, limonką i chilli

Deser

Pieczone jabłko z bakaliami

PIERWSZA KOLACJA

Makaron udon z warzywami w sosie teriyaki z kolendrą

DRUGI SERWIS

Flaczki z boczniaka

MENU DLA NAJMŁODSZYCH GOŚCI

UROCZYSTY SERWIS

Przystawka

*Mini wrap z grillowanym kurczakiem, mozarellą
i warzywami*

Zupa

Rosół z domowym makaronem "bez zielonego"

Danie główne

*Filecik z kurczaka w panko z frytkami i surówką
z marchewki*

Deser

Pancake z nutellą

PIERWSZA KOLACJA

Makaron Myszki Mickey z sosem bolognese

DRUGI SERWIS

Zupa pomidorowa z makaronem



POZWÓL NAM BYĆ CZĘŚCIĄ TEGO
PIĘKNEGO WYDARZENIA.
UMÓW SIĘ NA SPOTKANIE Z NASZYM
KOORDYNATOREM.
+48 888 230 234

IM MOŻESZ ZAUFAC!

DEKORACJE

*absolutnie przepiękne,
dopracowane w każdym
calu*



@kosmosy.weddings



@aparatka.agatka

PAMIĄTKOWE KADRY

*ponadczasowe klatki
pełne pięknych emocji*

SŁODKOŚCI

*niezaprzeczalnie
przepyszne, ich torty
to małe dzieła sztuki*



@mir_cafe_paslek

MIEJSCA NOCLEGOWE

NOCLEG DLA PARY MŁODEJ W NOC WESELNĄ
W PREZENCIE OD OBIEKTU

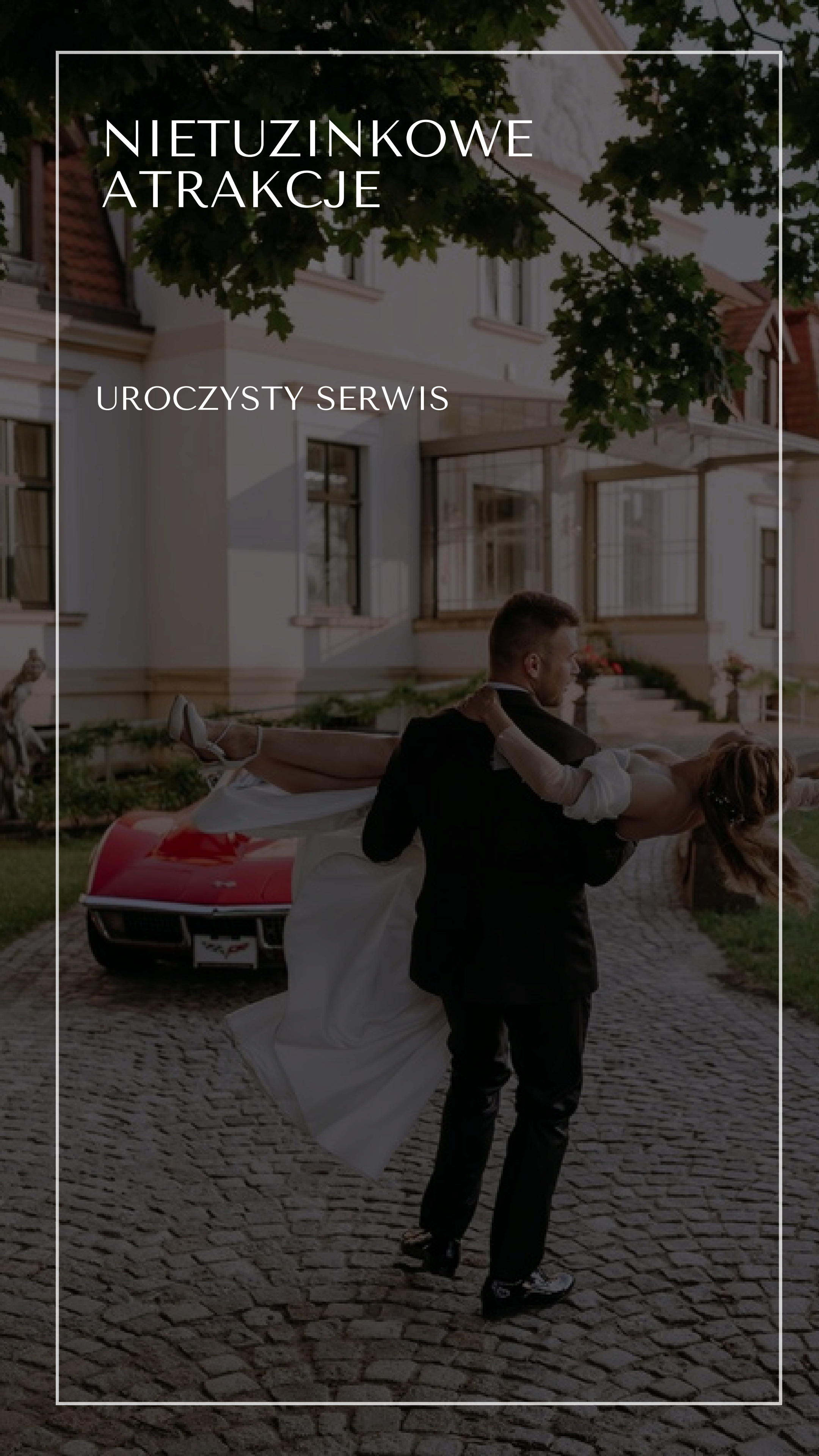
*KONIK – łącznie 24 miejsca noclegowe
5 pokoi – łóżko piętrowe + dwa pojedyncze
2 pokoje – dwa łóżka pojedyncze
*2 wspólne łazienki na korytarzu
90zł/osoba/doba*

*APARTAMENTY – łącznie 29 miejsc noclegowych
1 pokój jednoosobowy
3 pokoje dwuosobowe
4 pokoje trzyosobowe
1 pokój czteroosobowy
1 pokój sześćoosobowy
*apartamenty znajdują się w jednym budynku,
w każdym z nim jest prywatna łazienka, większość
aprtamentów jest wyposażona w aneks kuchenny
160zł/osoba/doba*

*GŁÓWNA CZĘŚĆ HOTELOWA – pokoje o różnym
standardzie, dla Gości weselnych -10% rabatu od
ceny z obowiązującego cennika*

NIETUZINKOWE ATRAKCJE

UROCZYSTY SERWIS



POPRAWINY

CELEBRUJ DŁUŻEJ!

WERSJA ŚNIADANIOWA

11:00-14:00

Pozycje dostępne w bufecie

Zupa Miso

Staropolskie flaczki

Kiełbaski z cebulą

Jajecznica na maśle

Naleśniki

Półmisek warzyw

Półmisek wędlin i serów

Kawa, herbata, woda, soki owocowe

60ZŁ/OS.

WERSJA OBIADOWA

11:00-16:00

Serwowane danie główne

do wyboru jedna pozycja

*Kotlet schabowy z puree ziemniaczanym
i zasmażaną kapustą*

*Karkówka w sosie BBQ z pieczonymi ziemniakami
i buraczkami*

Pozycje dostępne w bufecie

Staropolskie flaczki

Zupa Minestrone

Salatka nicejska

Mini Tosty w panko z warzywami

Tarta z warzywami

Kawa, herbata, woda, soki owocowe

89ZŁ/OS.

*+ produkty pozostałe w przyjęcia weselnego, które
można zaserwować ponownie*

WIEJSKI STÓŁ

ROZSZERZ OFERTE
O STAROPOLSKIE WYROBY!

WARIANT I

Wędzona szynka wieprzowa z nogą +/- 10kg

Kiełbasa wiejska

Wędzony: schab, boczek, polędwiczka

Pasztet z czarnej fasoli

Smalec z mięsiwem

Ogórki kiszone

45ZŁ/OS.

WARIANT II

Żurek z dziczyzną

Wędzona szynka wieprzowa z nogą +/- 10kg

Wędzony: schab, boczek, polędwiczka

Kiełbasa wiejska

Galareta wieprzowa

Kabanosy

Plastry dzikiego ptactwa: bażant, kaczka, perlica

Pasztet z czarnej fasoli

Smalec z mięsiwem

Ogórki kiszone

Grzyby marynowane

Nalewka Folwarku 3l

59ZŁ/OS.

Oferta cenowa obowiązuje przy przyjęciach od 60 osób. W przypadku mniejszej ilości Gości cena może ulec zmianie.