

Poleca

ORGANIZACJĘ
PRZYJĘĆ WESELNYCH



STARY
FOLWARK

w cenie

- Wejście po czerwonym dywanie
 - Powitanie chlebem i solą
- Szampan z maliną i truskawką na przywitanie Gości
 - Tradycyjne tłuczenie kieliszków
 - Pokój dla Pary –garderobiany
- Ogrodzony teren, parking, klimatyzowana sala
- Dekoracje stołów: obrusy, fałbany, serwetki, zastawa
 - Dekoracja wejścia do sali
- Ciepłe napoje: kawa, herbata bez ograniczeń
- Napoje gazowane 1l/os oraz soki bez ograniczeń
 - Woda z miętą i cytryną bez ograniczeń
 - Palma owocowa
- Opakowania na produkty i potrawy, które pozostały po uroczystości
 - Koszyki ratunkowe dla Pary Młodej i Gości
- A także profesjonalna pomoc z naszej oraz pracowników strony w pełnym zakresie współpracy

w opcji za dopłatą

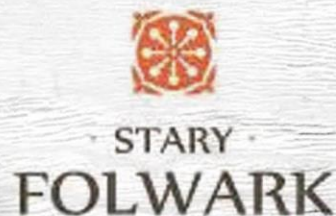
- Namiot ślubny 3500zł z dekoracją i krzesłami
- 7-osobowy Peugeot do podwożenia gości do jednego najbliższego hotelu
 - Poprawiny
- Okrągłe stoły 10/11 osób – 200 zł
- Dekoracje kwietne sali oraz bukieciki ślubne. Styl boho, greenery, rustykalny, klasyczny.
Kontakt Ania Tel.: 504 018 380
- Pokrowce na krzesła gości weselnych 4,5 zł/ szt.
 - Ciasto oraz tarty sezonowe
 - Atrakcje kulinarne

ZAPRASZAMY DO PIĘKNEJ 100 -LETNIEJ SALI W GRĘBOCINIE K/TORUNIA

www.staryfolwark.eu
info@staryfolwark.eu

dekoracje ślubne: 504 018 380
tel. kom. (Ania) 504 018 380
(Piotr) 601 624 744

Menu



www.staryfolwark.eu

ZESTAW I – 230 zł za osobę
(pow 60 gości pełnopłatnych na sali)
wesela w piątki 220 zł za osobę

ZUPA

(jedna do wyboru)

ROSÓŁ Z KURY Z MAKARONEM,
KREM Z PIECZAREK Z PTYSIAMI,
KREM ZE SZPARAGÓW,
KREM JARZYNOWY

DANIE GŁÓWNE

(trzy porcje na osobę, wybór pięciu z proponowanych poniżej)

- KURCZAK PO MEKSYKAŃSKU – soczysty kurczak w pikantnym pomidorowym sosie ze słodką papryką i czerwona fasolką
- KOTLET KAPITAŃSKI – dwa rodzaje mięsa zapiekane z pomidorem, cukinią i rozpuływającą się mozzarellą
- ZAWIJAS DROBIOWY - z serem, szynką, pomidorem, w panierce z płatków owsianych
- PIECZEŃ Z KARKÓWKI z sosem lub KARKÓWKA Z GRILLA
- KIESZONKA WIEPRZOWA z kaszą gryczaną, boczkiem i marchwią
- ZRAZ WIEPRZOWY w sosie własnym
- KOTLET SCHABOWY PO STAROPOLSKU podany z kapustą zasmażaną
- KOTLET DEVOLAILLE - filet z kurczaka, masło, pietruszka
- KURCZAK W SOSIE KURKOWYM
- RYBA SOUTE (DORSZ, PSTRAĞ) w warzywach

DODATKI

(trzy rodzaje do wyboru)

- ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM -FRYTKI -ZIEMNIAKI PIECZONE KSIEŻYCE LUB KULKI
- KLUSKI ŚLĄSKIE – zalecane do pieczenia z karkówki
- RYŻ – zalecany do kurczaka po meksykańsku

SURÓWKI

cztery rodzaje, z białej kapusty, wiosenna, buraczki, mizзера, surówka z marchewki

DESER

PUCHAR LODOWY z owocami, bitą śmietaną i polewą

ZAKĄSKI

(siedem porcji na osobę, wybór siedmiu z asortymentu poniżej)

- BABECZKI W CIESCIE FRANCUSKIM - z nadzieniem z kurczaka lub warzyw w sosie pomidorowym
- TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ podany na bagietce oprószony cebulką i kiszonym ogórkiem
- GALANTYNA W SOSIE TATARSKIM – rolada drobiowa, pieczarki, ogórek, papryka, majonez
- PSTRAĞ W GALARECIE – kawałeczki pstrąga w galarecie z koreczkiem z oliwki sera i papryczki
- ROLADA Z ŁOSOSIA ZE SZPINAKIEM I FETA
- RULONIKI Z TORTILLI- z sałatą, twarożkiem, łososiem, oraz z sałatą, szynką, twarożkiem, papryką
- SZYNKA ZE SZPARAGIEM W GALARECIE
- SCHAB W GALARECIE
- MINI BURGERS
- WŁOSKIE TARTALETKI-mini tarta z czarną oliwką, bazylią, mozzarellą, pomidorem
- TRADYCYJNY ŚLEDZIK W OLEJU
- ŚLEDŹ PO FLISACKU – przykryty pierzynką z jogurtu z dodatkiem ogórków, cebulki, majonezu
- RYBA PO GRECKU
- SAŁATKA z PIECZONYM BURAKIEM(talarki), rucola, ser feta, orzechy włoskie, sos miodowo musztardowy
- SAŁATKA Capresse-pomidorki, mozzarella, bazylia, sos balsamiczny
- SAŁATKA JARZYNOWA

CIEPŁE DANIE - ok godz. 21.30 - 22.00

(jedno do wyboru)

- ZUPA PIEKIELNY PRZYSMAK czyli zupa gulaszowa węgierska, podana w kociołkach z podgrzewaczem
- FLACZKI, -ŻUREK

OBIAD NOCNY - ok godz 2.00

- BARSZCZYK CZERWONY z pasztecikiem lub uszkami i ŻEBERKA W KAPUŚCIE lub SZASZŁYK DROBIOWY

NAPOJE

kawa, herbata, woda w dzbankach z miętą, soki w dzbankach 100%-bez liku, napoje gazowane do 1l/osoba

OWOCE

Palma Owocowa na stole bufetowym

Menu



STARY
FOLWARK

www.staryfolwark.eu

ZESTAW II –
zamienniki do zestawu I
z dopłatą od 1 do 8 zł za porcję (+.)

ZUPA

KREM BOROWIKOWY w chleбку(+7)
KREM POMIDOROWY Z GRZANKAMI lub mozzarellą i bazylią (+3)

DANIE GŁÓWNE

ZRAZ drobiowy ze szparagami owinięty szynką parmezańską w sosie gorgonzola (+4 zł)
ZRAZ WOŁOWY w sosie własnym - podawany w wydrążonym chlebie kapturku (+7)
BIFTEK WOŁOWY GRILLOWANY z dodatkiem fety, pomidor suszony (+7)
ROLADKI WOŁOWO DROBIOWE w sosie borowikowo śmietankowym (+3)
BEFSZTYK PO AMERYKAŃSKU z wołowiną siekaną owiniętą plastrem boczku, ananas (+4)
UDKA KACZE w sosie żurawinowym (+8)
ZRAZ Z INDYKA w sosie śliwkowym (+5)
BITKI DROBIOWE w sosie borowikowym (+5)
GOŁONKA PO BAWARSKU (+9)
ŁOSOŚ LUB HALIBUT w sosie śmietankowo-porowym (+5)
SANDACZ w sosie śmietankowo borowikowym(+5zł)

DODATKI:

FRYTKI Z BATATÓW (+7zł/os)

SURÓWKI

WARZYWA GOTOWANE – brokuły, kalafior, marchewka, bonduelle (+3)
SAŁATA LODOWA W SOSIE WINEGRET (+2)

ZAKĄSKI

ŁOSOŚ W GALARECIE (+5/os)
SZYNKA W GALARECIE z sałatką jarzynową po 2p/os -(+2 zł)
MINI GALARETKA z łososiem i jajkiem 2p/os (+2)
DESKA WĘDLIN I SERÓW (mix) (+9)
DESKA FOLWARCZNA smalec, ogórki kiszane, pajda chleba, grzyby marynowane (+5)
SCHAB ZE ŚLIWKĄ W GALARECIE (+2)
TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ Z ŻÓŁTKIEM (+7)
TATAR Z ŁOSOSIA WĘDZONEGO Z KAWIOREM (+5)
SAŁATKA Z ŁOSOSIEM lub SZYNKĄ PARMIEŃSKĄ, z gruszką, roszką, z prażonym słonecznikiem (+5zł)
SAŁATKA Z GRILLOWANYM serem halloumi, mango, roszką, prażony słonecznik (+7zł)
SAŁATKA BROKUŁOWA Z KURCZAKIEM I MAJONEZEM (+2)
SAŁATKA Z KURCZAKIEM w sosie vinegrette z kielkami pszenicy (+3)
WĘGORZ WĘDZONY (+7)

CIEPŁE DANIE

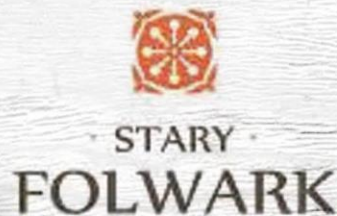
BOEUF STROGONOW (+4)
ŻUREK podany w chleбку kapturku (+3)

OBIAD NOCNY

ok godz 2.00

GOŁONKA PO BAWARSKU (+8)
BIGOS STAROPOLSKI Z DZICZYZNĄ (+8zł)

Pondto polecamy



www.staryfolwark.eu

PAKIET: CIASTA I TARTA

w cenie 12 zł/os

Pyszne ciasto:

2,5 porcji /os, 5 ciast do wyboru z listy:

Sernik tradycyjny lub seromak, szarlotka, brownie czekoladowe, ciasto luwr: mus z białej i ciemnej czekolady, ciasto pralina: twarda chrupiąca masa i mus z belgijskiej ciemnej czekolady, ciasto migdałowo gruszkowe: gruszki w kremie budyniowym z pianką bezową, ciasto porzeczkowe: mus z czarnej porzeczki, biszkopt i czekolada, ciasto ananasowo kokosowe, ciasto z galaretką z truskawkami lub gruszkami, ciasto węgierskie z wiśniami i alkoholem, ciasto opium: mak z bakaliami przełożone musem z ciemnej czekolady.

Dodatkowo 2 tarty sezonowe z cukierni Staropolska

Eleganckie opakowania do ciasta na rozdanie gościom po weselu.

DANIA WEGETARIAŃSKIE

dopłata 15 zł/os cieszymy się, że będą z nami weganie 😊 jednak jest to dodatkowy czas szefa kuchni i pomocników na przygotowanie innych potraw

Danie Główne:

Zupa krem z pomidorów

Panierowane boczniki z pestkami dyni podane z risotto i sałatką z roszponki- serwowane indywidualnie, do tego surówki ze stołów gości oraz zapiekane księżycy lub frytki

Deser: lody wegańskie z owocami lub wegetariańskie z bitą śmietaną i owocami

Zakąski: 1.sałatka z roszponki, buraków, pestek słonecznika 2. Paszтет z ciecierzycy z

żurawiną i kielkami 3.mini burgery z kotletem buraczanym 4.tatar z suszonych pomidorów oprószony cebulka i ogórkiem

5.bruschetta z pomidorkami, bazylią, oregano, czosnkiem i oliwą 6.roladki z tortilli z humusem i warzywami

Kolacja: zupa z soczewicy

Obiad nocny: pierożki warzywne

ATRAKCJE DODATKOWE

FONTANNA CZEKOLADOWA

Podczas przerwy w zabawie Goście a zwłaszcza najmłodsi mogą rozkoszować się jedwabnym smakiem i zapachem słodkiej fontanny czekoladowej zanurzając w niej kawałki owoców.

Ulokowana na eleganckim

podeście tworzy dodatkową wizualną atrakcję wesela.

Cena: 550zł (2,5kg na 60 osób)

zawiera komplet wraz z owocami, piankami, talerzykami, patyczkami

LEMONIADA W SŁOJU Z KRANIKIEM

Orzeźwiający napój z kostkami lodu i kawałkami owoców. Smaki: arbuzowy, borówkowy, lawendowy, cytrynowy, truskawkowy, ogórkowy, marakuja. Cena 150zł.

Ponadto polecamy



STARY
FOLWARK

www.staryfolwark.eu

UDZIEC PŁONACY Z DODATKAMI:

żurawinę, zasmażaną kapustką, chrzanem, musztardą - 15 zł/os

INDYK PŁONĄCY - 16 zł / os

STÓŁ WIEJSKI NA BIAŁYM KREDENSIE

z tradycyjnymi wiejskimi wyrobami: wędliny, pasztety, kabanosy, kielbasy, salceson, konfitury, kompot, grzybki, ogórki, pieczywo, smalec ze skwarkami. Cena 1350zł

NALEWAK Z BECZKĄ PIWA

Idealny na ciepłe wieczory na tarasie. Cena uzależniona jest od wyboru piwa. W cenę wliczony jest sok malinowy, słomki, serwetki oraz kubeczki. 380-420zł.

ALKOHOL PODANY W WIADERKACH Z LODEM

Sprawi, że dzięki niemu serwowanie trunków stanie się bardziej uroczyste i eleganckie. Cena: 3zł/os (cała noc) na stołach gości

AUTOMATYCZNY DRINK BAR

Sprawdza się na każdej imprezie. Estetyczny bar ulokowany na niewielkiej białej komodzie. Wystarczy wybrać drink, dodać kostki lodu, owoc i gotowe. Napełnienie trwa około 15 sekund. Wybór 18 drinków w tym 3 są bezalkoholowe. Wynajem 600zł. Łącznie około 1000zł z alkoholem i sokami.

Polecamy również

POPRAWINY:

Wersja I - obiadowa:

obiad 2 daniowy, bufet kawowo herbaciany, woda źródlana z cytryną miętą, odświeżone dania pozostałe z dnia poprzedniego, czas trwania do 6 godz. 70 zł/osobę (minimum 40 osób) .Każda kolejna godzina dopłata 200zł.

Wersja II - śniadaniowa:

w formie szwedzkiego stołu, odświeżone dania pozostałe z dnia poprzedniego, kawa herbata, woda źródlana, pieczywo, czas do 3 godzin. 50 zł/osobę (cena przy minimalnej ilości 40 osób)

Istnieje możliwość organizacji poprawin dla mniejszych ilości osób lecz odpłatne będzie jak od 40stu.

Istnieje możliwość ułożenia Państwa własnej konfiguracji potraw w oparciu o zestaw I i II, wówczas zostanie sporządzona odrębna wycena.

Zespół muzyczny oraz dzieci do lat 12 zajmujące samodzielne miejsce przy stole – 50% stawki

ZAPRASZAMY ☺