

OFETRA WESELNA 2026

Wesele

Pełne menu & napoje – 320zł/os

Tradycyjne staropolskie przywitanie chlebem swojskiego wypieku i solą
Obiad weselny – I i II danie + zestaw surówek
Kolejne ciepłe dania – 4 wejścia
Bufet przekąsek zimnych
Bufet słodki: ciasta własnego wypieku
Patera owoców sezonowych
Woda mineralna, soki owocowe , napoje gazowane Coca Cola, Fanta Sprite- **bez limitu!**
Bufet kawowo-herbaciany - **bez limitu!**
Śniadanie dla gości nocujących (w przypadku braku poprawin) – 40 zł/os.
Apartament dla nowożeńców - **gratis!**
Szampan na powitanie i toast – **gratis!**

Wesele

Menu & Open Bar- 400zł/os

Tradycyjne staropolskie przywitanie chlebem swojskiego wypieku i solą
Obiad weselny – I i II danie + zestaw surówek
Kolejne ciepłe dania – 4 wejścia
Bufet przekąsek zimnych
Bufet słodki: ciasta własnego wypieku
Patera owoców sezonowych
Woda mineralna, soki owocowe , napoje gazowane Coca Cola, Fanta Sprite, -
bez limitu!
Bufet kawowo-herbaciany - **bez limitu!**
Śniadanie dla gości nocujących (w przypadku braku poprawin) – 40 zł/os.
Apartament dla nowożeńców - **gratis!**
Szampan na powitanie i toast – **gratis!**
Alkohol OPEN BAR – bez limitu na czas trwania wesela
wódka biała bez limitu (Stock,Wyborowa)
piwo butelkowe lub z beczki (Lech, Tyskie,Warka)
wino białe i czerwone

Zupy:

- rosół z makaronem
- krem z pieczarek z grzankami
- zupa warmińska z kulkami mięsnymi i kluseczkami
- krem z białych warzyw z słonecznikiem
- rosół z kluseczką
- zupa borowikowa
- zupa cebulowa

II Danie (trzy propozycje do wyboru) :

- karkówka w sosie własnym
- kotlet Devollay z szynką, papryką i serem
- dorsz zapiekany serem mozzarella i warzywami
- tradycyjny kotlet schabowy
- sandacz w ziołowej panierce w sosie bazyliowym
- zraz z karkówki z kapustą kiszoną w sosie winnym
- sandacz w ogrodzie warzyw
- rolada z łopatki z cielęciną w sosie grzybowym

Surówki (trzy propozycje do wyboru) :

- biała kapusta
- marchewka z jabłkiem
- buraczki
- czerwona kapusta
- colesław
- mizeria
- por z jabłkiem

Dodatki (dwie propozycje do wyboru) :

- ziemniaki z wody z koperkiem
- ziemniaki pieczone
- ryż ze słonecznikiem
- frytki
- puree ziemniaczane

Zimne przekąski (osiem propozycji do wyboru)

- półmisek mięs wędzonych
- deska serów
- chleb folwarczny
- tortilla z kurczakiem + sos
- sałatka grecka
- półmisek mięs pieczonych
- sałatka z kurczakiem i suszonymi pomidorami
- tortilla z wędzonym łososiem + sos
- tymbaliki z łososia z jajkiem przepiórczym
- sałatka z burakiem i kozim serem
- tortilla z szynką + sos
- jajka faszerowane
- rożki szynki nadziewane sałatką jarzynową
- ryba po grecku
- terrina mięsna
- galaretki i z kurczaka z warzywami
- sałatka wiosenna z kurczakiem
- smalec, ogórek

Gorące wejścia (cztery propozycje do wyboru):

- żeberka w miodzie oraz ziemniaki pieczone
- flaczki wołowe
- pieczarka nadziewana podawana z frytkami
- szaszłyk z kurczaka podawany z frytkami
- barszcz czerwony z pasztecikiem z mięsem
- strogonow

- *schab pieczony z tymiankiem w sosie pieczeniowym z
kluskami śląskimi*
- *gulasz węgierski*

*Ciasta: sernik, jabłecznik, 3-bit, rafaello, czekoladowe, biszkopt z
galaertką i owocami, rogaliki z marmoladą - trzy rodzaje do
wyboru*

Kawa, herbata, soki, woda, napoje gazowane

Wystrój sali weselnej - aby zapewnić Państwu kompleksową usługę zajmiemy się
wystrojem sali weselnej (kwiaty, pokrowce na krzesła, bankietówki, świece,
dodatki) oraz obowiązki związane z opłatami ZAIKS – koszt stały 3000,00 zł

Tort weselny- mogą Państwo dostarczyć swój z paragonem lub możemy Państwu zamówić
w cukierni Korona w Olsztynie.

Stół biesiadny – aby „czym chata bogata” ugościć weselników proponujemy
bufet z pieczywem własnego wyrobu, tradycyjnymi staropolskimi
mięśniami czy smalcem.

Stół Wiejski:

Wersja I - 1500,00 zł

- szynka wiejska – 2 kg
- schab wędzony – 2 kg
- kiełbasa swojska – 2 kg
- pasztet domowy – 1 kg
- boczek wędzony – 1 kg
- ogórki kiszane – gliniak 5l
- smalec folwarczny
- pieczywo własnego wypieku
- dodatki: chrzan, żurawina
- dekoracja

Wersja II – 2000,00 zł

- szynka wiejska – 2 kg
- schab wędzony – 3 kg
- kiełbasa swojska – 3 kg
- pasztet domowy – 1 kg
- boczek – 2 kg
- udziec wieprzowy z kością
pieczony lub wędzony (ok. 5-6 kg)
- nalewka folwarczna – 3l
- ogórki kiszone – gliniak 5 l
- smalec folwarczny
- pieczywo własnego wypieku
- dodatki: chrzan , żurawina
- dekoracja

Zaślubiny w Folwarku

Aby uczynić ten dzień jeszcze piękniejszym oferujemy możliwość zaślubin w plenerze, oczywiście po wcześniejszej rezerwacji terminu w urzędzie. Koszt przygotowania 900zł doliczany do całości przyjęcia.

Dodatkowe informacje:

Noclegi dla gości weselnych – dysponujemy komfortowymi pokojami na terenie ośrodka , które w tę wyjątkową noc oferujemy Państwu w atrakcyjnej cenie – 250 zł za pokój (niezależnie od ilości osób nocujących) – przy wykorzystaniu wszystkich pokoi istnieje możliwość dostawki.

Doba hotelowa trwa w przypadku wesel od godz. 16.00 do 10.00 rano dnia następnego.

Poprawiny - aby tradycji stało się zadość zapraszamy do ucztowania również dnia następnego organizując przyjęcia poprawin w niedzielę: 10.00-15.00, oraz w inne dni: 9.00 – 14.00 koszt od osoby: 100,00 zł. Ewentualne przedłużenie płatne: 500,00 zł/ h.

Śniadanie dla gości nocujących 9.00-11.00 (w przypadku braku poprawin) – 50 zł/os.

Korkowe - istnieje możliwość wniesienia własnego alkoholu za dodatkową opłatą 400zł

Poprawiny

Tradycyjne - 130,00 zł/ os.

- żurek staropolski z jajkiem
- stek z karku wieprzowego z warzywami w sosie własnym
- ziemniaki opiekane
- surówka z buraczków
- bufet z pozostałościami z przyjęcia weselnego
- bufet kawowo-herbaciany
- woda z cytryną, soki

Biesiada grillowa w stodole – 150,00 zł/ os.

- żurek staropolski z jajkiem
- kaszanka
- kiełbaski
- karkówka z grilla
- ketchup, musztarda
- bufet z pozostałościami z przyjęcia weselnego
- bufet kawowo-herbaciany
- woda z cytryną, soki, napoje gazowane

Zapytaj o termin, umów się na spotkanie!

Zadzwoń lub napisz:

k: 508128336, 60137555, | e: biuro@staryfolwark.com.pl,

www.staryfolwark.com.pl