



2020 W FOLWARKU



Folwark w Plenerze to jedyny i niepowtarzalny obiekt w województwie Zachodniopomorskim.

- stodoła weselna na ok 130 osób
- 5 hektarów bajkowo zagospodarowanej zieleni, która tworzy wyjątkowy klimat z dala od ulicznego gwaru
- mini zoo z końmi, alpakami, kozami, owieczkami...
- dogodny dojazd ze Szczecina ok 50 km oraz Stargardu od 15 km

Niepowtarzalne wesele w stodole

- Wynajem stodoły na wesele dla ok 130 osób, 10 godzin wesele z obsługą, 5 godzin poprawiny z obsługą
- Wynajęcie terenu przylegającego na wyłączność
- Organizacja ślubu plenerowego
- Wsparcie na każdym etapie przygotowań profesjonalnego Konsultanta Ślubnego Pudrowelove Events & Wedding Planner
- Oryginalne drewniane prostokątne stoły i krzesła
- Apartament Pary Młodej
- Zaaranżowana weranda przy stodole oraz kilka zacisznych kącików plenerowych
- Udostępnienie aktualnie posiadanych dekoracji (bez kwiatów)
- - snopki siana, stoiki do kwiatów lub świeczek, butelki, drewniane podkłady, skrzynie, metalowe wiaderka
- Atrakcje dla dzieci: przejażdżka na kucyku i inne zabawy plenerowe
- Toalety
- Media
- Miejsca parkingowe
- Możliwość organizacji sesji ślubnej plenerowej w innym terminie niż data ślubu

MRS & MR



MENU PROPOZYCJA

CENA 255 ZŁ/OS

MENU PROPOZYCJA I

CENA 255 ZŁ/OS

Uroczysty obiad:

Zupa (do wyboru jeden rodzaj):

Tradycyjny rosół z kury z domowym makaronem
Krem z pomidorów z bazylią i płatkami migdałów
Krem z cukinii ze świeżą miętą
Krem z kiszonych ogórków

Dania główne serwowane na półmiskach (do wyboru dwa rodzaje):

Tradycyjny kotlet schabowy
Cordon bleu
De volaille
Pieczeń z karkówki w sosie pieczeniowym
Pieczony schab w sosie myśliwskim
Roladki wieprzowe z pieczarkami w sosie
Pieczony dorsz w sosie kurkowym
Mintaj pieczony w sosie imbirowo-cytrynowym
Panierowany camembert

Dodatki (do wyboru dwa rodzaje)

Ziemniaczki gotowane z koperkiem
Ryż
Kasza gryczana lub pęczak
Kopytka
Zestaw surówek

Bufet zimny (do wyboru siedem pozycji)

Fantazja śledziowa na dwa sposoby (z cebulką w oleju, z jabłkiem w śmietanie, w sosie curry, w sosie musztardowym)
Półmisek mięs pieczonych i pasztetów własnego wyrobu
Jajka w sosie tatarskim
Jajka faszerowane
Sałatka jarzynowa
Sałatka brokułowa z sosem czosnkowym pod pierzynką z sera feta

Ryżowa sałatka z wędzonym kurczakiem i ananase

Sałatka ziemniaczana z boczkiem

Sałatka z makaronu sojowego i surimi

Sałatka z kaszy bulgur i papryki

Sałatka z kaszy pęczak z orzechami

Sałatka z awokado i szynką prosciutto

Babeczki deserowe z pastą z wędzonego pstrąga

Deski serów pleśniowych i regionalnych

Patera surowych warzyw: mix sałat, pomidorki, ogórki, papryka, cebula, ser feta, mozzarella, grillowana

pierś z kurczaka, sosy: winegret, jogurtowy / do samodzielnej kompozycji, podawane na bufecie

Warzywa świeże/marynowane

Pieczyno, masło, sosy

Dania ciepłe (do wyboru dwa rodzaje):

Pieczone uda i podudzia z kurczaka

Makaron zapiekany ze szpinakiem lub sosem pomidorowym

Bigos staropolski

Barszcz czerwony z krokietem

Szaszłyk wieprzowy

Napoje

Kawa

Herbata

Woda z cytryną i miętą

Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy

Coca cola, Fanta, Sprite

Wody smakowe na bufecie: z owocami sezonowymi

Domowy kompot podawany do obiadu



MENU PROPOZYCJA 🌾🌾

CENA 270 ZŁ/OS

MENU PROPOZYCJA II

CENA 270 ZŁ/OS

Uroczysty obiad:

Zupa (do wyboru dwa rodzaje):

Tradycyjny rosół z kury z domowym makaronem
Krem z pomidorów z bazylią i płatkami migdałów
Krem z cukinii ze świeżą mięta
Krupnik staropolski
Krem z warzyw sezonowych

Dania główne serwowane na półmiskach (do wyboru trzy rodzaje):

Tradycyjny kotlet schabowy
Pieczeń z karkówki w sosie
Pieczony schab po myśliwsku
Gordon bleu
De volaille
Roladki wieprzowe nadziewane pieczarkami w sosie
Rolada z indyka faszerowana szpinakiem i suszonymi pomidorami w sosie pieczarkowym
Pieczone udka z kaczki w jabłkach i żurawinie
Panierowany camembert
Mintaj pieczony w sosie imbirowo-cytrynowym
Pieczony dorsz w sosie kurkowym
Faszerowana papryka z serem ricotta

Dodatki (do wyboru dwa rodzaje)

Gotowane ziemniaki z koperkiem
Ryż
Kasza gryczana lub pęczak
Kopytka
Pieczone ziemniaki
Zestaw surówek

Bufet zimny (do wyboru 8 pozycji)

Fantazja śledziowa na dwa sposoby (z cebulką w oleju, z jabłkiem w śmietanie, w sosie curry, w sosie musztardowym)
Półmisek mięs pieczonych i pasztetów własnego wyrobu
Wiejskie jajka w sosie tatarskim
Wiejskie jajka faszerowane
Sałatka jarzynowa
Sałatka gyros

Sałatka brokułowa z sosem czosnkowym pod pierzynką z sera feta
Ryżowa sałatka z wędzonym kurczakiem i ananasem
Sałatka ziemniaczana z boczkiem
Sałatka z makaronu sojowego i surimi
Sałatka z kaszy bulgur i papryki
Sałatka z kaszy pęczak z orzechami
Sałatka z awokado i szynką prosciutto
Tortillki z salami, łosem, kurczakiem i świeżymi warzywami
Babeczki deserowe z pastą z wędzonego pstrąga
Pakieciki z ciasta filo
Deski serów pleśniowych i regionalnych
Patera surowych warzyw: mix sałat, pomidorki, ogórki, papryka, cebula, ser feta, mozzarella, oliwki, suszony pomidor, grillowana pierś z kurczaka, łosoś wędzony, sosy: winegret, jogurtowy / do samodzielnej kompozycji, podawane na bufecie
Warzywa świeże/marynowane
Pieczywo, masło, sosy

Dania ciepłe (do wyboru 2 rodzaje):

Pieczone uda i podudzia z kurczaka
Risotto z krewetkami
Żeberka pieczone na kapuście kiszzonej
Makaron zapiekany ze szpinakiem lub sosem pomidorowym i mozzarellą
Domowe pierogi
Staropolski bigos
Barszcz czerwony z krokietem
Zupa gulaszowa
Szaszłyk wieprzowy

Napoje

Kawa
Herbata
Woda z cytryną i mięta
Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy
Coca cola, Fanta, Sprite
Wody smakowe na bufecie: z owocami sezonowymi
Domowy kompot podawany do obiadu
Domowy kompot podawany do obiadu

MENU PROPOZYCJA 🌾🌾🌾

CENA 285 ZŁ/OS



MENU PROPOZYCJA III

CENA 285 ZŁ/OS

Uroczysty obiad:

Zupa (do wyboru dwa rodzaje):

Tradycyjny rosół z kury z makaronem
Krem z pomidorów z bazylią i płatkami migdałów
Krem z cukinii ze świeżą miętą
Krupnik staropolski
Krem z warzyw sezonowych
Krem z grzybów leśnych z groszkiem ptysiowym

Dania główne serwowane na półmiskach (do wyboru trzy rodzaje):

Tradycyjny kotlet schabowy
Pieczeń z karkówki w sosie pieczeniowym
Pieczony schab po myśliwsku
Cordon bleu
De volaille
Zrazy wołowe lub pieczony łosoś z masłem czosnkowym
Roladki wieprzowe nadziewane pieczarkami w sosie
Rolada z indyka faszerowana szpinakiem i suszonymi pomidorami w szynce szwarcwaldzkiej podawana z jasnym sosem pieczeniowym
Pieczone udka z kaczki w jabłkach i żurawinie
Pieczona szynka w polskich ziołach
Połędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym
Panierowany camembert
Mintaj pieczony w sosie imbirowo-cytrynowym
Pieczony dorsz w sosie kurkowym
Faszerowana papryka z serem ricotta

Dodatki (do wyboru dwa rodzaje)

Gotowane ziemniaki z koperkiem
Ryż
Kasza gryczana lub pęczak
Kopytka
Pieczone ziemniaki
Zestaw surówek

Bufet zimny (do wyboru osiem pozycji)

Fantazja śledziowa na dwa sposoby (z cebulką w oleju, z jabłkiem w śmietanie, w sosie curry, w sosie musztardowym)
Półmisek mięs pieczonych i pasztetów własnego wyrobu
Tymbaliaki wieprzowe/drobiowe
Ryba po grecku
Wiejskie jajka w sosie tatarskim
Wiejskie jajka faszerowane
Sałatka jarzynowa

Sałatka brokułowa z sosem czosnkowym pod pierzynką z sera feta

Sałatka gyros

Ryżowa sałatka z wędzonym kurczakiem i ananase

Sałatka ziemniaczana z boczkiem

Sałatka z makaronu sojowego i surimi

Sałatka z kaszy bulgur i papryki

Sałatka z kaszy pęczak z orzechami

Sałatka z awokado i szynką prosciutto

Tortille z salami, łosiem i kurczakiem i świeżymi warzywami

Babeczki deserowe z pastą z wędzonego pstrąga

Roladki z mozzarelli, rukoli i pomidora w ogórku

Połędwiczki wieprzowe w cieście francuskim z pieczarkami

Deski serów pleśniowych i regionalnych

Koreczki bankietowe

Patera surowych warzyw: mix sałat, pomidorki, ogórki, papryka, cebula, ser feta, mozzarella, oliwki, suszony pomidor, grillowana pierś z kurczaka, łosoś wędzony, grillowana połędwiczka wieprzowa, sosy: winegret, jogurtowy, malinowy / do samodzielnej kompozycji, podawane na bufecie

Warzywa świeże/marynowane

Pieczątko, masło, sosy

Dania ciepłe (do wyboru dwa rodzaje):

Pieczone uda i podudzia z kurczaka
Żeberka pieczone na kapuście kiszzonej
Szaszлык wieprzowy
Risotto z krewetkami
Miruna pieczona w porach
Klasyczne bitki wołowe
Makaron zapiekany ze szpinakiem lub sosem pomidorowym i mozzarellą
Domowe pierogi
Staropolski bigos
Barszcz czerwony z krokietem
Zupa gulaszowa
Żurek z białą kielbasą i jajkiem

Napoje

Kawa

Herbata

Woda z cytryną i miętą

Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy

Coca cola, Fanta, Sprite

Wody smakowe na bufecie: z owocami sezonowymi

Domowy kompot podawany do obiadu

MENU WEGAŃSKIE
CENA 270 ZŁ/OS



MENU WEGAŃSKIE

CENA 270 ZŁ/OS

Uroczysty obiad:

Zupa (do wyboru jeden rodzaj):

Zupa krem z pomidorów z migdałami i bazylią

Zupa krem z cukinii ze świeżą miętą

Krem z zielonego groszku

Zupa krem z fankułu

Krem z batatów

Dania główne serwowane na półmiskach (do wyboru dwa rodzaje):

Pieczone gołąbki z kaszą jagłaną, suszonymi pomidorami i oliwkami

Pieczony kalafior z ciecierzycą na purée z groszku

Kotlety z fasoli w sosie brokułowym

Risotto z pieczarkami

Dodatki (do wyboru dwa rodzaje)

Ziemniaki z koperkiem

Ryż

Kasza gryczana

Kasza pęczak

Zestaw surówek

Bufet zimny (do wyboru osiem pozycji)

Faszerowane pieczarki

Tartinki na batacie z humusem i zielonym ogórkiem

Tartinki na batacie z avocado i kolendrom

Roladki z ogórka z suszonym pomidorem, rukolą i tofu

Patery wędlin wegańskich

Salatka ze świeżych warzyw

Salatka z rukoli, z avocado i pomidorków koktajlowych

Carpaccio z pieczonego buraka

Pomidory faszerowane soczewicą

Muffiny ze szpinakiem

Salatka z rukoli z granatem, pomarańczą i orzechami włoskimi

Salatka z avocado i pieczonych batatów, z granatem i orzechami

Roladki z tortilli z humusem, kielkami słonecznika i grillowaną cukinią

Łódeczki z cykorii

Warzywa świeże/marynowane

Pieczyno

Dania ciepłe (do wyboru dwa rodzaje)

Cukinia faszerowana ryżem i wędzonym tofu

Pieczona faszerowana papryka z gulaszem warzywnym i mlekiem kokosowym z komosą ryżową

Wegańska tarta z ciecierzycy

Zapiekanka z ziemniaków i bakłażana w sosie pomidorowym

Bigos ze słodkiej kapusty z kolorową papryką i koprem

Bigos wegański z grzybami i śliwkami



MENU POPRAWINY

CENA 90 ZŁ/OS



MENU POPRAWINY

CENA 90 ZŁ/OS

Tradycyjny żur z białą kiełbasą i jajkiem lub chłodnik litewski

Karkówka marynowana

Filet z piersi z kurczaka

Kiełbasa

Kaszanka w kiszonej kapuście

Kiełbaski białe

Grillowany camembert z żurawiną

Pieczone ziemniaki

Mix sałat z dresingiem

Sosy (ketchup, musztarda, czosnkowy)

Pieczyno

Napoje

Kawa

Herbata

Woda z cytryną i miętą

Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy

Lemoniada



ATRAKCJE DODATKOWE

ATRAKCJE DODATKOWE

Dzik pieczony z farszem i sosem ok 50 kg na ok 100 osób

Koszt atrakcji: 1700 zł

Pieczone prosię z farszem i sosem ok 50 kg na ok 100 osób

Koszt atrakcji: 1700 zł

Wiejski stół: kilka rodzajów wędzonych wędlin i kiełbas oraz smalec domowy, ogórki z beczki, naturalny chleb na zakwasie, żurawina, chrzan i inne.

Koszt atrakcji: 2000 zł/ na ok 100 osób





POZOSTAŁE INFORMACJE

Opłaty dodatkowe

Każda kolejna rozpoczęta godzina wesela i poprawin 400 zł

Opłata korkowa 800 zł

Serwis stołu wiejskiego dostarczonego przez Parę Młodą 300 zł

Przygotowanie strefy chillout (leżaki i pływające pochodnie w strefie chill'u) 200 zł

Bieżniki jutowe 300 zł

Rezerwacja terminu

Oszacowanie ilości gości weselnych - do końcowego rozliczenia, ilość gości w stosunku do podanej na początku liczby może ulec zmianie.

Wesela sobotnio-niedzielne

Minimalna liczba gości dorosłych to 80 osób podczas wesela i 50 na poprawinach

Wesela piątkowe

Minimalna liczba gości dorosłych to 65 osób.

Informacje dodatkowe

Opłata za dzieci 0-4 lat: bezpłatnie

Opłata za dzieci 4-10 lat: 50% ceny menu

Osoby pracujące podczas wesela: 50% ceny menu

Na terenie Folwarku oprócz domku Pary Młodej znajdują się 3 domki, w których łącznie jest 30 miejsc noclegowych, cena za jeden domek to 550 zł – osoba odpowiedzialna za rezerwacje Magdalena Jaworska tel. 602 370 608

Śniadania

Bufet śniadaniowy na słodko 20 zł/os, podawane na tarasie 9:00 - 11:00

Pieczyno, masło, miód, dżem, drożdżówki, bufet kawowo-herbacyany

Śniadanie kontynentalne 25 zł/os, podawane na tarasie 9:00 - 11:00

Pieczyno, masło, dżem, patery wędlin, deski serów, gotowane jajka, parówki, warzywa, bufet kawowo-herbacyany



Karolina

tel.: 505-752-365

e-mail: kontakt@folwarkwplenerze.pl

Martyna

tel.: 602-715-424

e-mail: kontakt@folwarkwplenerze.pl