

# Menu weselne

2026



*Bartosz Koczanek*  
BARTOSZ KOKOSZANEK PHOTOGRAPHY



# MENU PRESTIGE | 560 zł/os.



## Kieliszek wina z Winnicy Folwark Pszczew do obiadu

**Zupa** | serwowana  
Jedna pozycja do wyboru

- Rosół z domowym makaronem
- Krem z pieczonego buraka
- Krem z białych warzyw

## II DANIE | półmiski w stół

Pięć pozycji do wyboru  
4 porcje/os.

- Policzki wołowe duszone w winie z Winnicy Folwark Pszczew
- Pierś z kaczki confit
- Roladka drobiowa z fetą i szpinakiem w otulinie z boczku
- Polędwiczka wieprzowa w ziołach
- Karkówka pieczona w marynacie piwnej
- Schab faszerowany śliwką i morelą
- Zraz wołowy
- Kotlet DeVolaille
- Roladka drobiowa z suszonymi pomidorami
- Panierowany filec z kurczaka
- Pieczony łosoś
- Grillowany filec z kurczaka
- Kotlet z kalafiora (opcja vege)

## DODATKI CIEPŁE | półmiski w stół

Trzy pozycje do wyboru

- Gotowane ziemniaczki z koperkiem
- Pieczone ziemniaczki z ziołami
- Ziemniaki Hasselback
- Frytki
- Kopytka szpinakowe
- Kluski śląskie
- Kasza gryczana

## DODATKI ZIMNE | półmiski w stół

Trzy pozycje do wyboru

- Surówka z białej kapusty
- Surówka z młodej kapusty
- Surówka z kiszonej kapusty
- Surówka z czerwonej kapusty
- Bukiet gotowanych warzyw
- Karmelizowana marchewka
- Marchewka z anansem

## ZIMNY BUFET Z PIECZYWEM

Dziesięć pozycji do wyboru  
6 porcji/os.

- Tymbaliki z kurczaka
- Terrina wieprzowa
- Tatar
- Jajka faszerowane z pieczarkami
- Jajka faszerowane z łososiem
- Łosoś gravlax
- Zimne mięsa (schab, karkówka, polędwiczka, szynka, łopatka)
- Rolada drobiowa z morelą
- Pieczeń rzymska
- Śledź w oleju
- Śledź w śmietanie
- Ryba po grecku
- Dorsz w galarecie
- Deska serów i wędlin
- Galaretka wieprzowa
- Pasztet z pieca (do wyboru: sos czosnkowy, tatarski lub chrzanowy)
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka grecka
- Sałatka cesar
- Sałatka z łososiem
- Sałatka z tuńczykiem
- Sałatka z kurczakiem i anansem
- Sałatka brokułowa
- Sałatka z makaronem tortellini
- Sałatka Cyros



**DESER** | serwowany w stoł  
Jedna pozycja do wyboru

- Pianka truskawkowa z orzechowym crumble
- Panna cotta z musem owocowym
- Eton mess

**SŁODKOŚCI** | serwowany w stoł  
Trzy pozycje do wyboru  
Trzy porcje/os.

- Sernik tradycyjny
- Malinowa chmurka
- Szarlotka
- Biskopt z kremem, galaretką i owocami
- Ciasto Kasztanek
- Mix mono porcji

**I KOLACJA** | bufet  
Dwie pozycje do wyboru

- Żeberka duszone w winie z Winnicy Folwark Pszczew
- Szaszłyki z indyka z warzywami
- Gołąbki w sosie pomidorowym
- Krokiety ziemniaczane z brokułem

**II KOLACJA** | bufet  
Trzy pozycje do wyboru

- Barszcz czerwony w kociołku
- Tradycyjny bigos
- Zupa gulaszowa
- Pieczeń wieprzowa
- Pulpety w sosie chilli
- Krokiet z mięsem

Dodatki

- Kapusta zasmażana
- Pieczone ziemniaczki

**OSTATNI POSIŁEK** | bufet  
Jedna pozycja do wyboru

- Golonka pieczona
- Żurek staropolski
- Flaki

**NAPOJE** | bufet

- Woda mineralna – bez limitu
- Kawa z ekspresu – bez limitu
- Herbata – bez limitu
- Sok jabłkowy – 1l/os.
- Sok pomarańczowy – 1l/os.
- Napoje gazowane Pepsi, 7UP, Mirinda – 0,4l/os.



# MENU PREMIUM | 470 zł/os.



## **I DANIE** | waza w stół Jedna pozycja do wyboru

- Rosół z domowym makaronem
- Krem z pieczonego buraka
- Krem z białych warzyw

## **II DANIE** | półmiski w stół Pięć pozycje do wyboru 3 porcje/os

- Roladka drobiowa z fetą i szpinakiem w otulinie z boczku
  - Polędwiczka wieprzowa w ziołach
  - Karkówka pieczona w marynacie piwnej
  - Schab faszerowany śliwką i morelą
  - Zraz wołowy
  - Kotlet DeVolaille
  - Roladka drobiowa z suszonymi pomidorami
  - Panierowany filec z kurczaka
  - Pieczone udko z kaczki
  - Pieczony łosoś
  - Grillowany filec z kurczaka
  - Pierś z kaczki confit
  - Kotlet z kalafiora (opcja vege)

## **DODATKI CIEPŁE** | półmiski w stół Trzy pozycje do wyboru

- Gotowane ziemniaczki z koperkiem
- Pieczone ziemniaczki z ziołami
- Ziemniaki Hasselback
- Frytki
- Kopytka szpinakowe
- Kluski śląskie
- Kasza gryczana

## **DODATKI ZIMNE** | półmiski w stół Trzy pozycje do wyboru

- Surówka z białej kapusty
- Surówka z młodej kapusty
- Surówka z kiszonej kapusty
- Surówka z czerwonej kapusty
- Bukiet gotowanych warzyw
- Karmelizowana marchewka
- Marchewka z ananasem

## **ZIMNY BUFET Z PIECZYWEM**

Dziesięć pozycji do wyboru  
6 porcji/os.

- Tartaletki z musem z kurczaka
- Tymbaliki z kurczaka
- Terrina wieprzowa
- Tatar
- Jajka faszerowane z pieczarkami
- Jajka faszerowane z łososiem
- Łosoś gravlax
- Zimne mięsa (schab, karkówka, polędwiczka, szynka, łopatka)
- Rolada drobiowa z morelą
- Pieczeń rzymska
- Śledź w oleju
- Śledź w śmietanie
- Ryba po grecku
- Dorsz w galarecie
- Deska serów i wędlin
- Galaretka wieprzowa
- Pasztet z pieca (do wyboru: sos czosnkowy, tatarski lub chrzanowy)
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka grecka
- Sałatka cesar
- Sałatka z łososiem
- Sałatka z tuńczykiem
- Sałatka z kurczakiem i ananasem
- Sałatka brokułowa
- Sałatka z makaronem tortellini
- Sałatka Gyros



## **SŁODKOŚCI** | bufet

Trzy pozycje do wyboru  
3 porcje/os.

- Sernik tradycyjny
- Malinowa chmurka
- Szarlotka
- Biskopt z kremem, galaretką i owocami
- Ciasto Kasztanek
- Mix mono porcji

## **I KOLACJA** | bufet

Dwie pozycje do wyboru

- Żeberka duszone w winie z Winnicy Folwark Pszczew
- Szasłyki z indyka z warzywami
- Gołąbki w sosie pomidorowym
- Krokiety ziemniaczane z brokułem

## **II KOLACJA** | bufet

Dwie pozycje do wyboru

- Barszcz czerwony w kociołku
- Tradycyjny bigos
- Zupa gulaszowa
- Pieczeń wieprzowa
- Pulpety w sosie chilli
- Krokiet z mięsem

Dodatki

- Kapusta zasmażana
- Pieczone ziemniaczki

## **OSTATNI POSIŁEK** | bufet

Jedna pozycja do wyboru

- Golonka pieczona
- Żurek staropolski
- Flaki

## **NAPOJE** | bufet

- Woda mineralna – bez limitu
- Kawa z ekspresu – bez limitu
- Herbata – bez limitu
- Sok jabłkowy – 0,5 l/os.
- Sok pomarańczowy – 0,5 l/os.





# MENU STANDARD | 419 zł/os.



## **I DANIE** | waza w stół Jedna pozycja do wyboru

- Rosół z domowym makaronem
- Krem z pieczonego buraka
- Krem z białych warzyw

## **II DANIE** | półmiski w stół Cztery pozycje do wyboru 2,5 porcji/os

- Roladka drobiowa z fetą i szpinakiem w otulinie z boczku
- Polędwiczka wieprzowa w ziołach
- Karkówka pieczona w marynacie piwnej
- Schab faszerowany śliwką i morelą
- Zraz wołowy
- Kotlet DeVollaille
- Roladka drobiowa z suszonymi pomidorami
- Panierowany filec z kurczaka
- Pieczone udko z kaczki
- Pieczony łosoś
- Grillowany filec z kurczaka
- Kotlet z kalafiora (opcja vege)

## **DODATKI CIEPŁE** | półmiski w stół Trzy pozycje do wyboru

- Gotowane ziemniaczki z koperkiem
- Pieczone ziemniaczki z ziołami
- Ziemniaki Hasselback
- Frytki
- Kopytka szpinakowe
- Kluski śląskie
- Kasza gryczana

## **DODATKI ZIMNE** | półmiski w stół Trzy pozycje do wyboru

- Surówka z białej kapusty
- Surówka z młodej kapusty
- Bukiet gotowanych warzyw
- Karmelizowana marchewka
- Marchewka z ananasem
- Buraczki
- Mix sałat

## **ZIMNY BUFET Z PIECZYWEM**

Siedem pozycji do wyboru  
6 porcji/os.

- Tymbalik z kurczaka
- Terrina wieprzowa
- Tatar
- Jajka faszerowane z pieczarkami
- Jajka faszerowane z łososiem
- Łosoś gravlax
- Zimne mięsa (schab, karkówka, polędwiczka, szynka, łopatka)
- Rolada drobiowa z morelą
- Pieczeń rzymska
- Śledź w oleju
- Śledź w śmietanie
- Ryba po grecku
- Dorsz w galarecie
- Deska serów i wędlin
- Galaretka wieprzowa
- Pasztet z pieca (do wyboru: sos czosnkowy, tatarski lub chrzanowy)
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka grecka
- Sałatka cesar
- Sałatka z łososiem
- Sałatka z tuńczykiem
- Sałatka z kurczakiem i ananasem
- Sałatka brokułowa
- Sałatka z makaronem tortellini
- Sałatka Gyros



## **SŁODKOŚCI** | bufet

Trzy pozycje do wyboru  
2 porcje/os.

- Sernik tradycyjny
- Malinowa chmurka
- Szarlotka
- Biskopt z kremem, galaretką

i owocami

- Ciasto Kasztanek
- Mix mono porcji

## **I KOLACJA** | bufet

Jedna pozycja do wyboru

- Żeberka duszone w winie z Winnicy Folwark Pszczew
- Szaszłyki z indyka z warzywami
- Gołąbki w sosie pomidorowym
- Krokiety ziemniaczane z brokułem

## **II KOLACJA** | bufet

Dwie pozycje do wyboru

- Barszcz czerwony w kociołku
- Tradycyjny bigos
- Pieczeń wieprzowa
- Pulpety w sosie chilli
- Krokiet z mięsem

Dodatki

- Kapusta zasmażana
- Pieczone ziemniaczki

## **NAPOJE** | bufet

- Woda mineralna – bez limitu
- Kawa z ekspresu – bez limitu
- Herbata – bez limitu
- Sok jabłkowy – 0,5 l/os.
- Sok pomarańczowy – 0,5 l/os.





# Dodatkowe informacje

Wynajem sali bankietowej (680m<sup>2</sup>) w dniu wesela | 2000 zł

**Minimalna ilość Gości na uroczystości to 80 osób.**

Cena menu obejmuje białe, krótkie obrusy oraz białe serwetki flizelinowe. Posiadamy stoły prostokątne i okrągłe, więc możemy ustawić je w niemalże każdej konfiguracji.

**Opłata korkowa to koszt 30 zł/ os. pełnopłatną.**

W ramach opłaty korkowej można dostarczyć alkohol oraz napoje gazowane. Na produkty wymagany jest dowód zakupu.

**Zwolnienie z opłaty korkowej przy zakupie wina z Winnicy Folwark Pszczew:**

- do 100 Gości - na kwotę co najmniej 2300 zł brutto
- powyżej 100 osób - kwotę co najmniej 2800 zł brutto

**Koszt organizacji poprawin to 120 zł/os.** oraz 1000 zł opłaty za ponowny wynajem Sali na wyłączność. Poprawiny odbywają się w godzinach 13:00-18:00 bez możliwości przedłużenia. Cena obejmuje jednorazowe podgrzanie i wystawienie na podgrzewaczach wszystkich potraw oraz jednej wybranej przez Państwa nowej potrawy. Potrawy serwowane są w formie bufetu.

**Jedzenie pozostałe po uroczystości** zostaje dla Państwa spakowane za dodatkową opłatą za opakowania - 1pIn/sztuka opakowania. W trosce o środowisko można dostarczyć własne opakowania.

**Dzieci do 3 lat – 0zł**

**Dzieci w wieku 3-9 lat – 50% ceny menu**

**Obsługa techniczna – 50% ceny menu**

**Parking** dla Gości - w cenie

Dodatkowy **'Wiejski Stół'** z Folwarku - 2950 zł

Na **stoły tematyczne** z zewnątrz obowiązuje opłata 10zł/os. za serwis

**Opłata talerzykowa za tort - 10 zł/os.**

Na wszystkie produkty dostarczane spoza Folwarku wymagamy potwierdzenia zakupu tj. paragon fiskalny lub fakturę VAT. Nie ma możliwości dostarczania wyrobów przygotowanych w domowych warunkach.

**Wesele trwa 10h lub do godziny 4:00 (co nastąpi wcześniej).**

**Koszt ślubu cywilnego/humanistycznego na terenie Folwarku to 1500 zł.** Cena obejmuje: udostępnienie terenu, przygotowanie miejsca dla urzędnika i krzesel dla Gości.

**Nocleg dla Gości.** Udostępniamy ponad 30 pokoi dla Gości weselnych. Obowiązuje cennik na dany rok/okres w roku.





# WYMARZONE WESELE W POLSKIEJ WINNICY

Dominika Szydłowska | Event Manager  
folwark@pszczew.com.pl | +48 881 337 312

[www.folwark.pszczew.com.pl](http://www.folwark.pszczew.com.pl)

