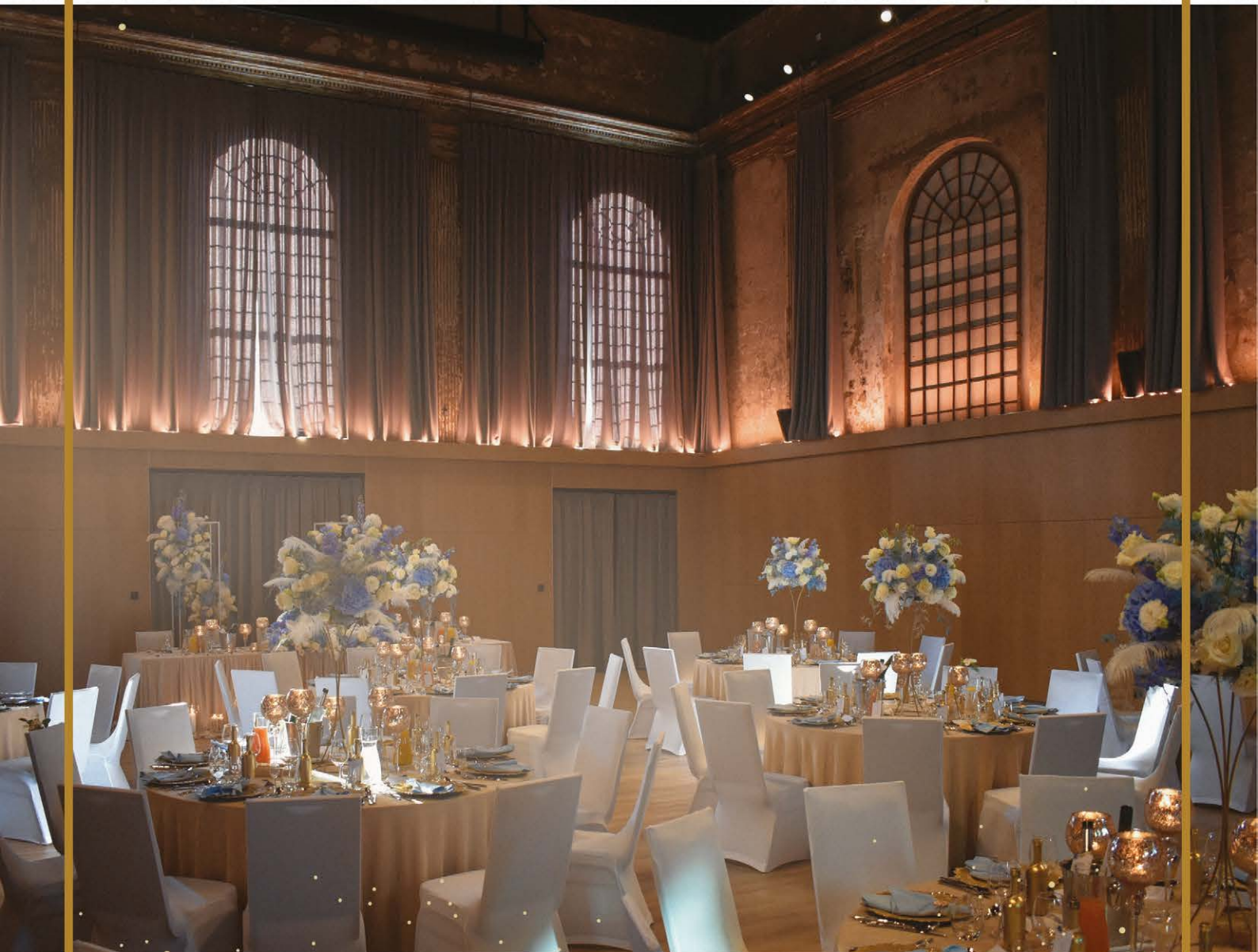




FABRYKA WEŁNY

HOTEL & SPA



TWOJE WYMARZONE
WESELE

W #POFABRYCZNEJ PRZESTRZENI!

FABRYKA WEŁNY HOTEL & SPA ul. Grobelna 4, 95-200 Pabianice
517 449 761 | eventy@fabrykawelny.pl | www.fabrykawelny.pl



Twój wymarzony dzień w najpiękniejszych przestrzeniach...

Przyjęcie weselne to czas, do którego wraca się pamięcią miliony razy.

Zdjęcia z tego dnia przekazywane są z pokolenia na pokolenie i towarzyszą nam w najważniejszych momentach.

Po latach doświadczeń wiemy na czym najbardziej zależy Narzeczonym decydującym się na organizację swojego wesela w naszych przestrzeniach, dlatego też przedstawiamy Państwu miejsce, w którym **tradycja łączy się z nowoczesnością, a profesjonalizm i znakomita kuchnia, to nie tylko słowa i piękne zdjęcia, ale marzenia, które spełniamy.**

Zespół Fabryka Wełny Hotel & SPA jest w pełni zaangażowany w stworzenie idealnego przyjęcia weselnego. W tym wyjątkowym dniu wszystko musi być perfekcyjnie zaplanowane od wyboru przestrzeni, po wybór menu.

Fabryka Wełny Hotel & SPA to...

- **118 pokoi** w industrialnym lub nowoczesnym designie oraz **4 przestronne apartamenty**
- **Kompleks 10 gabinetów Tkalknia SPA & Wellness** z szeroką ofertą zabiegów relaksacyjnych i pielęgnacyjnych
- **Strefa relaksu:** basen, sauna, łaźnia parowa i jacuzzi
- **Taras widokowy** na dachu
- **Restauracja Przędzalnia**
- Trzytorowa **kręgielnia Maszynownia** z własnym barem
- **Fabrykolandia** - sala zabaw dla dzieci z małym gajem
- **Siłownia** oraz **dwa korty do squasha**
- 370 miejsc parkingowych
- Longue & Bar Barwiarnia

We wszystkich pokojach dostępne jest bezpłatne połączenie z szybkim internetem oraz urządzenie klimatyzujące. Standardowe wyposażenie pokoju obejmuje również zestaw kawowy, telefon, sejf oraz szlafroki.

W cenie noclegu do dyspozycji gości jest hotelowa strefa wellness: basen, sauna sucha, łaźnia parowa i jacuzzi.

Z miłości do sztuki w każdym z pokoi wisi indywidualnie dopasowany do charakteru wnętrza obraz. Zaprezentowane dzieła sztuki w pełni oddają wyjątkowy charakter miejsca, jakim jest Hotel Fabryka Wełny.

Szeroka oferta Tkalknia SPA & Wellness zapewnia Nowożeńcom i ich Gościom relaks, odpoczynek i pielęgnację na najwyższym poziomie.

Dodatkowo umożliwiamy skorzystanie z usług dodatkowych, takich jak: pranie i prasowanie odzieży, budzenie „na zamówienie”, room service, a także zamówienie do pokoju owoców lub wina musującego.



Czas na zaślubiny w eleganckim wydaniu

Planując swój wymarzony ślub wiele Par poszukuje doskonałego miejsca, które spełni ich oczekiwania pod względem elegancji, komfortu i wystroju, a dodatkowo będzie pięknie wyglądać na pamiątkowych zdjęciach.



Say YES w Fabryce Wełny

- przeszklone i przestronne foyer z widokiem na pozostałości po starych fabrykach włókienniczych, przypominających o historii tego miejsca, a także wartości jakie ze sobą niesie,
- hotelowe patio gdzie szum rzeki i odgłosy przyrody z sąsiadujących parków dodają każdemu wydarzeniu romantycznego wydźwięku,
- magiczny ogród Aflopark - zielona przystań oddalona o 5 km od Hotelu. Otoczenie przyrody, piękno krajobrazu i świeże powietrze tworzą idealne tło dla wyjątkowej ceremonii i niezapomnianej atmosfery.



Przestrzeń o nieograniczonych możliwościach



Hotel Fabryka Wełny dysponuje komfortowymi, przestronnymi salami, które pozwalają na organizację zarówno hucznego wesela jak i małego, wytwornego przyjęcia.

Po połączeniu wszystkich sal istnieje możliwość zorganizowania przyjęcia **od 20 do nawet 280 osób**.

Nasz zespół pomoże dobrać idealne ustawienie sal, biorąc pod uwagę Wasze oczekiwania oraz indywidualny charakter przyjęcia. Chcemy, by wszyscy Wasi goście czuli się komfortowo w tym niepowtarzalnym dniu.



Weselna checklista

12-18 miesięcy przed przyjęciem weselnym:

- Sporządźcie wstępną listę gości po ustaleniu daty ślubu.
- Podpiszcie umowę.
- Wpłaćcie zadek.

6 miesięcy przed Przyjęciem Weselnym:

- Zarezerwujcie pokoje dla gości.

3 miesiące przed Przyjęciem Weselnym:

- Wpłaćcie drugi zadek.
- Umówcie się na degustację.

30 dni przed Przyjęciem Weselnym:

- Omówcie szczegóły z koordynatorem weselnym takie jak harmonogram oraz menu.
- Potwierdźcie liczbę zarezerwowanych pokoi.

14 dni przed Przyjęciem Weselnym:

- Prześlijcie listę nazwisk gości nocujących.
- Ostatecznie potwierdźcie liczbę gości weselnych.
- Omówcie plan rozmieszczenia stołów i miejsc siedzących.
- Przekażcie listę gości z preferencjami dietetycznymi.
- Przekażcie listę zewnętrznych dostawców wraz z kontaktami.

Dzień Przyjęcia Weselnego:

- Uśmiechajcie się i cieszcie każdą chwilą swojego wyjątkowego dnia.

5 dni po Przyjęciu Weselnym:

- Dokonajcie ostatecznego rozliczenia finansowego.

12 miesięcy po przyjęciu weselnym:

- Wróćcie do Nas aby skorzystać z vouchera.





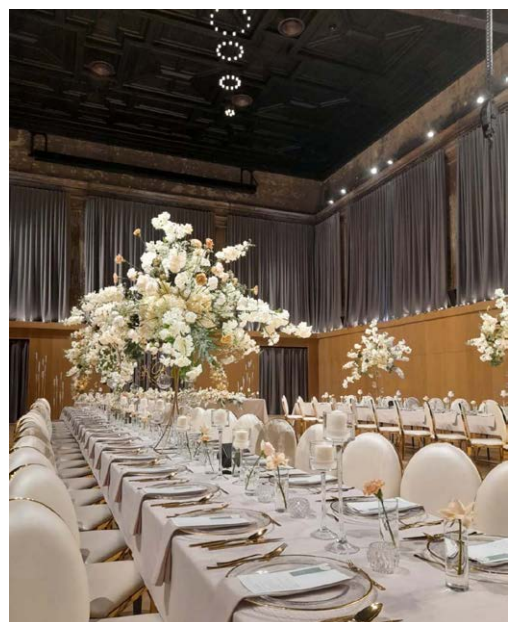
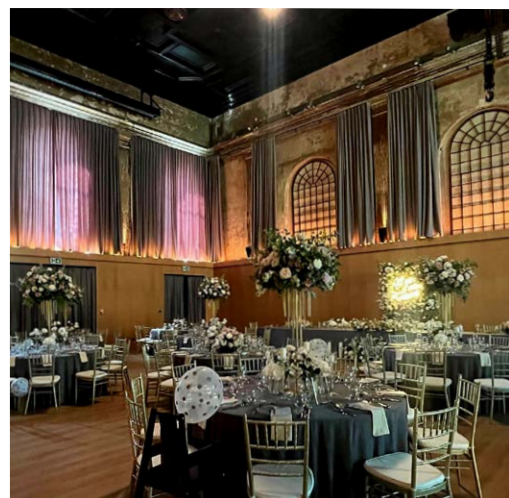
Pawelana



Pawelana to sala koncertowo-balowa powstała w wyniku rewitalizacji hali elektrowni, która ponad 120 lat temu stanowiła część prężnie działającej na terenie Pabianic fabryki włókienniczej.

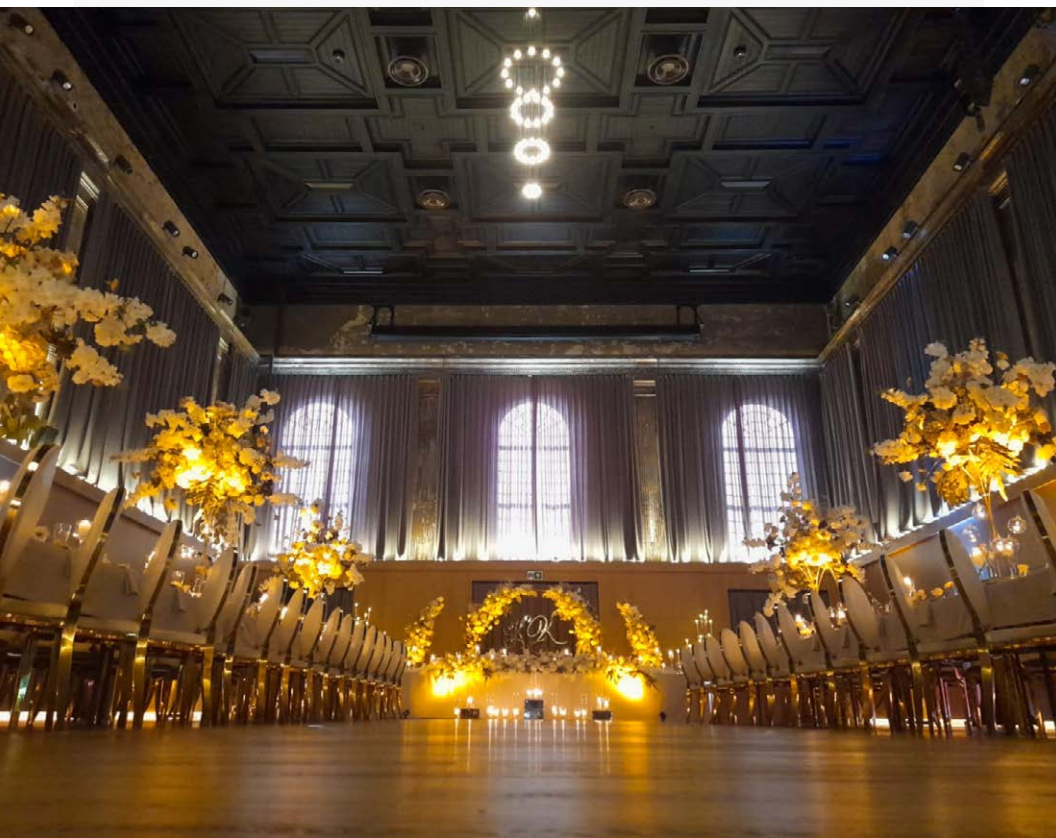
W budynku zachowano pozostałości zdobień naściennych oraz stare szprosły okien. Z sufitu spogląda na audytorium suwnica wraz z zachowanym sprawnym mechanizmem. To miejsce pozwoli każdej Młodej Parze na chwilę przenieść się w czasie. Zrewitalizowana historyczna przestrzeń zachwyca, wzrusza i tworzy niesamowite wspomnienia wśród wszystkich naszych Gości!

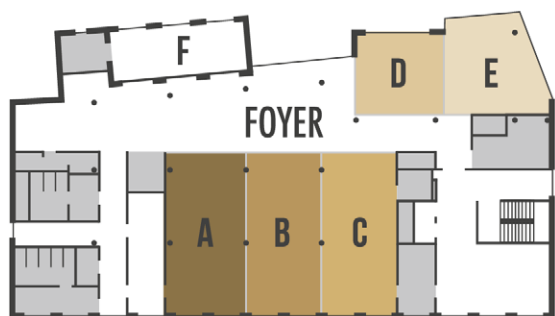
Oświetlenie podłogowe oraz ścienne podkreśla uroki Pawelany, ruchome zasłony ukrywają lub odsłaniają odrestaurowane mury. Dopełnieniem całości jest perfekcyjna akustyka tego miejsca.



MAKSYMALNA IŁOŚĆ MIEJSC

Sala Bankietowe	Powierzchnia	U-shape	Bankiet
<i>Pawelana</i>	470 m ²	180	250





MAKSYMALNA IŁOŚĆ MIEJSC

Sale Bankietowe	Powierzchnia	U-shape	Bankiet
A	88 m ²	35	60
B	100 m ²	35	60
C	80 m ²	35	60
D	45 m ²	22	30
E	66 m ²	28	30
F	44 m ²	20	X
A+B+C	268 m ²	60	180
D+E	111 m ²	40	60
A+B+C+D+E+Foyer	606 m ²	X	280



Fabryka Wełny Hotel & SPA to kompleks 10 sal o łącznej powierzchni 1103 m². Wybrane sale znajdujące się na wspólnej przestrzeni można połączyć, tworząc tym samym większą przestrzeń pod wymarzone przyjęcie weselne i miejsce dla DJ, zespołu muzycznego bądź dla innych dodatkowych atrakcji.

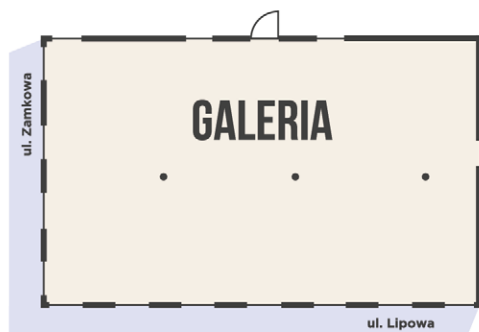


MAKSYMALNA IŁOŚĆ MIEJSC

Sale Bankietowe	Powierzchnia	U-shape	Bankiet
G	80 m ²	35	60
H	80 m ²	35	60
I	80 m ²	35	60
G+H+I	240 m ²	60	100



Sale G H I stanowią część oddanej w 2023 roku nowoczesnej przestrzeni z wyjątkowym oświetleniem sufitowym i dostępem do światła dziennego. Do tych wnętrz prowadzi długi, przeszklony korytarz.



MAKSYMALNA IŁOŚĆ MIEJSC

Sale Bankietowe	Powierzchnia	Stół podłużny	Bankiet
GALERIA	213 m ²	80	70



Do Państwa dyspozycji oddajemy również salę Galeria. Cechuje ją niezwykle, industrialny charakter, który oczarowuje swoją unikalnością.

cena na rok 2026
420 zł / osoba

cena na rok 2027
460 zł / osoba

(do wyboru)

PRZYSTAWKA

Pasztet domowy
z konfiturą z czerwonej cebuli, grzybami
marynowanymi oraz żelem z owoców leśnych

Salatka z kolorowych buraków
z musem z koziego sera, szynką parmeńską
oraz oliwą ziołową

ZUPA

Consomme wołowo - drobiowe
z młodą włoszczyzną i makaronem

Krem z pieczonego kalafiora
z pestkami dyni oraz szczypiorkiem

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa
z kremową kaszą z twarogiem wędzonym,
warzywnym ratatuj oraz sosem grzybowym

Roladka z indyka
z żurawiną w sosie porowym z gnocchi
oraz marchwią glazurowaną

Filet z pstręga
z kaszą bulgur z warzywami w sosie curry

DESER

Parowany jogurt
z żelem z rokitnika

Panna cotta z mango



NAPOJE (do 10 godzin)

Soki owocowe

Napoje gazowane

0,2 l: Pepsi, Pepsi light, Mirinda, 7 UP,

Tonic, woda gazowana

Woda niegazowana z cytrusami i miętą

Kawa

Herbata



BUFET ZAKĄSEK ZIMNYCH (do 10 godzin)

Wędliny pieczone z dipem czosnkowym

Szynka parmeńska z wasabi, mascarpone i żurawiną

Rolada drobiowa z warzywami

Pasztesy smakowe z sosem cumberland

Deska serów z dodatkiem winogron, orzechów i paluszkami grissini

Roladka z łososia ze szpinakiem i serem Philadelphia

Śledź po francusku

Tortilla z warzywami, rukolą i pastą z suszonych pomidorów

Salatka Cezar z kurczakiem, sosem anchois

oraz grzankami maślanymi

Salatka caprese z pomidorami cherry, rukolą oraz pesto bazyliowym

Pieczyno

Masło smakowe

BUFET SŁODKI (do 10 godzin)

Sernik

Szarlotka

Tiramisu

Crème brulée z palonym cukrem

Musy owocowe

Owoce filetowane

BUFET GORĄCY (do 2 godzin)

Żurek z jajkiem i białą kiebasą

Grillowany filet z kurczaka w pesto z suszonych pomidorów
oraz parmezanem

Filet z dorsza z kremowym szpinakiem

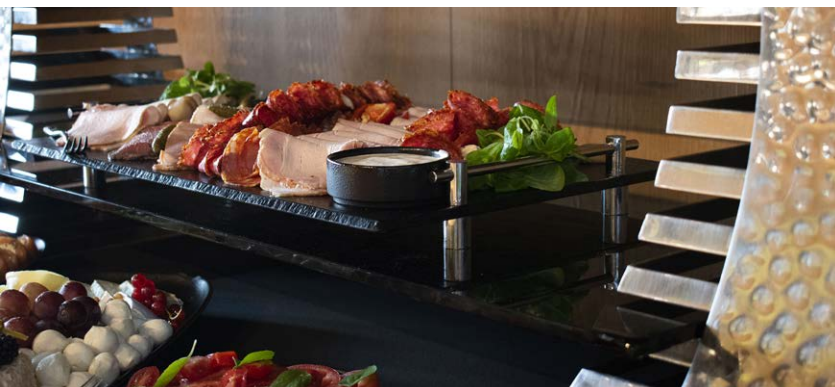
Ziemniaki wedges z posypką paprykową

Warzywa z masłem ziołowym

*Cena obejmuje jedno wybrane menu dla wszystkich Gości,
z możliwością dostosowania do preferencji wegańskich i wegetariańskich.*

cena na rok 2026
440 zł / osoba

cena na rok 2027
480 zł / osoba



BUFET ZAKĄSEK ZIMNYCH (do 10 godzin)

Wybór mięs pieczystych
Melon z prosciutto crudo
Pastrami wołowe z mozzarellą i piklami
Rolada z polędwiczki wieprzowej z borowikami
Pasztesy smakowe z musem chrzanowym
Gravlax z łososia z wakame i marynowanym imbirem
Śledź z piklowanymi warzywami i jajkiem
Roladka z zielonego ogórka z twarożkiem,
rzodkiewką i szczypiorkiem
Carpaccio z buraka z wędzonym twarogiem i orzechami
Gruszki marynowane z serem lazur i żurawiną
Sałatka grecka
Sałatka z grillowanymi warzywami i serem halloumi
Pieczywo
Masło smakowe

BUFET SŁODKI (do 10 godzin)

Sernik z wiśniami
Brownie
Rafaello
Mini tiramisu
Mus czekoladowo-owocowy
Owoce filetowane

BUFET GORĄCY (do 2 godzin)

Wieprzowina po burgundzku z kluskami kładzionymi
Eskalopki drobiowe z suszonymi pomidorami,
oliwkami i bazyliowym pesto
Filet z sandacza z sosem ziołowym
Brokuły z mozzarellą i pestkami dyni
Warzywny ratatuj
Ryż orientalny

NAPOJE (do 10 godzin)

Soki owocowe
Napoje gazowane
0,2 l: Pepsi, Pepsi light, Mirinda, 7 UP,
Tonic, woda gazowana
Woda niegazowana z cytrusami i miętą
Kawa
Herbata

*Cena obejmuje jedno wybrane menu dla wszystkich Gości,
z możliwością dostosowania do preferencji wegańskich i wegetariańskich.*

(do wyboru) **PRZYSTAWKA**

Rillettes z łososia
z majonezem szczypiorkowym, marynowaną dynią
oraz pumperniklem

Pate z kaczki
z marynowanymi wiśniami, słonecznikiem,
chałką oraz żelem z moreli

ZUPA

Rosół z perliczki
z lanymi kluskami oraz włoszczyzną

Krem grzybowy
z parmezanem i groszkiem ptysiowym

DANIE GŁÓWNE

Policzki wieprzowe
z plackami ziemniaczanymi, prażoną cebulą
oraz czerwoną kapustą

Roladka drobiowa ze szpinakiem
w sosie serowo-szczypiorkowym z fasolką szparagową

Dorsz zapiekany z pistacjami w sosie z werbeny
ze smażonymi batatami oraz mixem sałat

DESER

Sorbety z sałatką owocową
z miętą oraz posypką czekoladową

Sernik z białej czekolady
z owocami leśnymi



(do wyboru)
PRZYSTAWKA

Rillettes z królika z marynowanymi burakami,
migdałami oraz żurawiną

Tatar z łososia
z awokado, mango, sezamem, groszkiem cukrowym
oraz majonezem wasabi

ZUPA

Consomme z suszonych grzybów z kawałkami indyka
z makaronem oraz pietruszką

Krem z dyni
z serem ricotta i pistacjami

DANIE GŁÓWNE

Pierś z kaczki konfitowana
z gnocchi z truflą i kozim serem, gruszką karmel-
izowaną, burakami glazurowanymi oraz sosem demi
glace

Poliki wołowe
z puree chrzanowym, młodą marchwią
oraz zielonym groszkiem

Łosoś teriyaki
z granatem, ryżem curry oraz warzywami z woka

DESER

Mus mango-marakuja

Brownie
ze słonym karmelem oraz orzechami

GORĄCA KOLACJA II

Polędwica wołowa pieczona na różowo
z sosem pieprzowym, ziemniakami dauphine
oraz ratatuj

Kurczak kukurydziany
podawany z polentą, sosem grzybowym
oraz warzywami w emulsji maślanej

Dorada
zapiekana z warzywami, serem feta,
oliwkami z soczewicą i sosem cytrynowym

NAPOJE (do 10 godzin)

Soki owocowe
Napoje gazowane
0,2 l: Pepsi, Pepsi light, Mirinda, 7 UP,
Tonic, woda gazowana
Woda niegazowana z cytrusami i miętą
Kawa
Herbata



BUFET ZAKĄSEK ZIMNYCH (do 10 godzin)

Wybór wędlin włoskich i pieczystych
Rostbef z rukolą, musztardą francuską i pomidorami cherry
Mini tournedos z polędwiczki wieprzowej w boczku
z dipem czosnkowym
Indyk glazurowany z bakaliami
Tatar wołowy z dodatkami
Pasztet z jelenia z marynowanymi grzybami
Selekcja serów z bakaliami, marmoladą różaną i orzechami
Tataki z tuńczyka z sosem teriyaki, sezamem i zielonym ogórkiem
Roladki z łososia z rukolą i serem Philadelphia
Śledzie w dwóch odsłonach
Warzywa w tempurze
Sałatka z kurczakiem, warzywami, pędami bambusa
oraz sosem chili
Sałatka z kolorowych buraków z serem feta i pestkami dyni
Pieczywo
Masło smakowe

BUFET SŁODKI (do 10 godzin)

Ptasie mleczko śmietankowe
Orzechowiec
Szarlotka z gruszką
Parfait z owocami
Mus czekoladowy
Owoce filetowe

BUFET GORĄCY (do 2 godzin)

Węgierska zupa gulaszowa
Indyk zapiekany z porem i czarnuszką
Filet z okonia z warzywami curry
Dziki ryż gotowany na mleku kokosowym
Potatas bravas
(hiszpańskie ziemniaki z ziołową lub pikantną salsą)
Grillowane warzywa z serem halloumi
Mix sałat z ziołowym vinaigrette

*Cena obejmuje jedno wybrane menu dla wszystkich Gości,
z możliwością dostosowania do preferencji wegańskich i wegetariańskich.*

Menu wegańskie

(do wyboru)

PRZYSTAWKA

Hummus z chrupkimi warzywami z wegańskim pieczywem
Wegańska feta, pieczona papryka, rukola, puder orzechowy

ZUPY

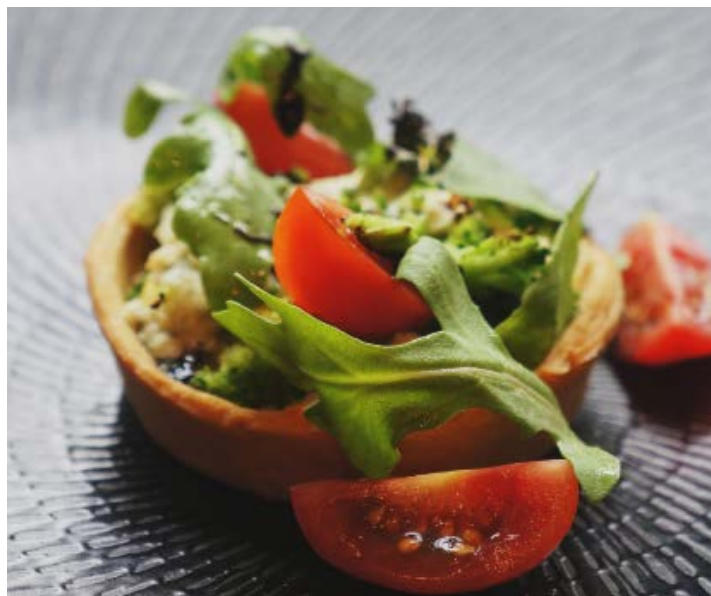
Krem z pieczonego kalafiora z olejem sezamowym
Minestrone

DANE GŁÓWNE

Smażone tofu z dzikim ryżem, warzywami z sosem teriyaki
Smażona sałata rzymska, ciecierzycy, pieczony kalafior, sos ziołowy

DESER

Piña Colada
Parfait mango-marakuja



Menu wegetariańskie



(do wyboru)

PRZYSTAWKA

Kolorowe buraki, mus z koziego sera, mix sałat
Tatar z łososia z mango, majonez wasabi,
wakame, chili, sezam i kolendra

ZUPA

Tajska zupa z warzywami
Krem z cukinii, grzanki, oliwa ziołowa

DANIE GŁÓWNE

Risotto z zielonym groszkiem i pestkami dyni, ser pleśniowy
Ravioli z suszonymi pomidorami, sos śmietanowy, młody szpinak

DESER

Tarta cytrynowa z bezą
Mus z mascarpone i białej czekolady, owoce sezonowe

Menu dla dzieci

(do wyboru)

ZUPA

Tradycyjny bulion wołowo-drobiowy z makaronem
Zupa pomidorowa z makaronem

DANE GŁÓWNE

Polędwiczki drobiowe w panierce z frytkami oraz surówką z marchewki
Dorsz smażony z purée ziemniaczanym i surówką z marchewki

DESER

Lody z owocami i bitą śmietaną
Sałatka owocowa

Stoły tematyczne

STÓŁ RYBNY

2 400 zł do 50 osób / 3 800 zł do 100 osób

Łosoś w szampanie
Rolada z pstrąga
Rolada szpinakowo - łososiowa
Krewetki podane na sałatce śródziemnomorskiej
Półmisek ryb wędzonych
Musy i terriny z ryb
Tatar z łososia
Łosoś wędzony
Jajka z kawiozem



STÓŁ WIEJSKI

2 700 zł do 50 osób / 4 400 zł do 100 osób

Udziec peklowany
Wyborne tradycyjne wędliny
Deska pasztetów smakowych
Kamionka tradycyjnego smalcu
Tradycyjny chleb wiejski
Dodatki do wędlin - grzyby marynowane, chrzan,
musztarda francuska, ogórki kiszane



PŁONĄCY UDZIEC

2 600 zł do 50 osób / 4 900 zł do 100 osób

Serwowany z kapustą zasmażaną, pieczonymi ziemniakami i dipami:
BBQ, sosem czosnkowym oraz musztardą Dijon



FONTANNA CZEKOLADOWA

1600 zł do 100 osób / powyżej 100 osób indywidualna wycena

SŁODKIE, OWOCOWE DODATKI - 500 zł

OPEN BAR

Wódka, wino wytrawne białe i czerwone

70 zł / 6 h / osoba

90 zł / 8 h / osoba

110 zł / 10 h / osoba

TORT

150 zł / kg

Gruszkowy z kawałkami gorzkiej czekolady
Pistacjowy
Czekładowo-śmietanowy z wiśniami
Śmietanowy z owocami (maliny / borówki)
Chałwowo-waniliowy
Limonkowy
Rafaello
Cookie's



Poprawiny

1. Tradycja w nowoczesnym wydaniu

(max 5 godz.)

ZUPA

Consomme wołowo-drobiowe
z kawałkami kurczaka
i kluskami szpinakowymi

lub

Żurek z kiełbasą i jajkiem

DANIE GŁÓWNE

Pierś z kurczaka
faszerowana suszonymi pomidorami
i serem mozzarella
z dzikim ryżem i grillowanymi warzywami

lub

Polędwiczka wieprzowa
w sosie borowikowym
z mini kluskami oraz brokułem
z masłem czosnkowym

DESER

Jabłecznik z gruszką z lodami
śmietankowymi

lub

Ciastko czekoladowe z wiśniami
i lodami czekoladowymi

110 zł / os.

2. grillLOVE

Świeże powietrze, aromatyczne smaki
i swobodna atmosfera sprawia,
że grillowa ucztą będzie wisienką
na torcie waszego weselnego weekendu
(grillowanie 2 godz.)

Żurek w kociołku

Kiełbasa grillowa

Kaszanka z cebulą i majerankiem

Pikantne steki drobiowe curry

Ziemniaki pieczone z cebulką

Dodatki: ogórek kiszony, pomidory, mix sałat

Pieczewo mieszane

Sosy: czosnkowy, miodowo-musztardowy,

ketchup, chrzan

Deser selekcja lodów

z bitą śmietaną i owocami

+ keg piwa 20l – 640 zł

155 zł / os.

3. Brunch Fresh Up

Relaksujące doświadczenie smaków
i aromatów, które ożywią i dodadzą
energii po weselnej zabawie
(w formie bufetu uzupełniany
do 2 godzin)

Minestrone w kociołku

Naleśniki

Gofry z dodatkami

Owoce filetowane

Deska warzyw z hummusem

Deska wędlin i serów

Mini Tortille

Croissanty z szynką i serem

Pieczewo, masło

130 zł / os.

	OPEN BAR 1	OPEN BAR 2	OPEN BAR 3	OPEN BAR 4	OPEN BAR 5
KAWA	X	X	X	X	X
HERBATA	X	X	X	X	X
WODA NIEGAZOWANA	X	X	X	X	X
SOKI OWOCOWE	X	X	X	X	X
NAPOJE GAZOWANE		X	X	X	X
PIWO – ŻYWIEC (0,5L LUB KEG)			X	X	X
WINO – HOUSOWE 0.75 L - GOBEUM TEMPRANILLO / GOBEUM VERDEJO			X	X	X
WÓDKA – PAN TADEUSZ 0,5L				X	X
WHISKY – BALLANTINE'S 0,7L					X

CENA					
do 2 godz.	30,00 zł	35,00 zł	72,00 zł	90,00 zł	115,00zł
do 4 godz.	40,00 zł	45,00 zł	85,00 zł	100,00 zł	140,00 zł
do 6 godz.	50,00zł	55,00 zł	95,00 zł	132,00 zł	162,00 zł
+1 godz.	15,00 zł	20,00 zł	21,00 zł	27,00 zł	35,00 zł

* WSZYSTKIE PODANE CENY SĄ CENAMI BRUTTO.

** CENA OPEN BARU 1 I 2 DLA DZIECI W WIEKU 3-12 LAT WYNOSI 50% OPŁATY

Kompleksowo zorganizujemy Wasze wymarzone przyjęcie weselne!

Skontaktuj się
z nami



Oferta weselna zawiera:

- możliwość zorganizowania uroczystości zaślubin
- trzy sale bankietowo-restauracyjne o nieograniczonych możliwościach
- sala koncertowo-balowa Pawelana
- konsultacja i profesjonalna pomoc w przygotowaniach
- przyjęcie nawet dla 280 gości
- powitanie Pary Młodej chlebem i solą oraz kieliszkiem wina musującego
- apartament dla Państwa Młodych z wydłużoną dobą hotelową i śniadaniem serwowanym do pokoju
- preferencyjne stawki hotelowe dla Gości weselnych
- doskonałe przestrzenie do sesji zdjęciowej
- trzydaniową kolację w pierwszą rocznicę ślubu
- masaż dla dwojga w wyjątkowej cenie 480 PLN
- bezpłatny parking dla Gości weselnych

Przed Wami 6 kroków do spełnienia marzeń:

1. Spotkanie ze specjalistą ds. wesel
2. Wybór idealnej przestrzeni
3. Stworzenie znakomitego menu dopasowanego do Waszych gustów i smaków
4. Rezerwacja terminu i podpisanie umowy
5. Degustacja dwóch wybranych potraw weselnych dla dwóch osób
6. Ten WAŻNY DZIEŃ i zabawa w towarzystwie znakomitej kuchni w pofabrycznych wnętrzach



Nowe możliwości...

- dla zimowych wesel organizowanych w miesiącach grudzień, styczeń oraz luty specjalna, wyjątkowa cena
- wesele to tylko dobry początek dla imprez okolicznościowych organizowanych w Fabryka Wełny Hotel & SPA, na każdą kolejną oferujemy Państwu -10%



