



TWOJE WYMARZONE  
**WESELE**

W NOWEJ #POFABRYCZNEJ PRZESTRZENI!

FABRYKA WEŁNY HOTEL & SPA ul. Grobelna 4, 95-200 Pabianice  
513 277 637 | [eventy@fabrykawelny.pl](mailto:eventy@fabrykawelny.pl) | [www.fabrykawelny.pl](http://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 Narzeczonemu decydującemu 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 Tkalnia 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

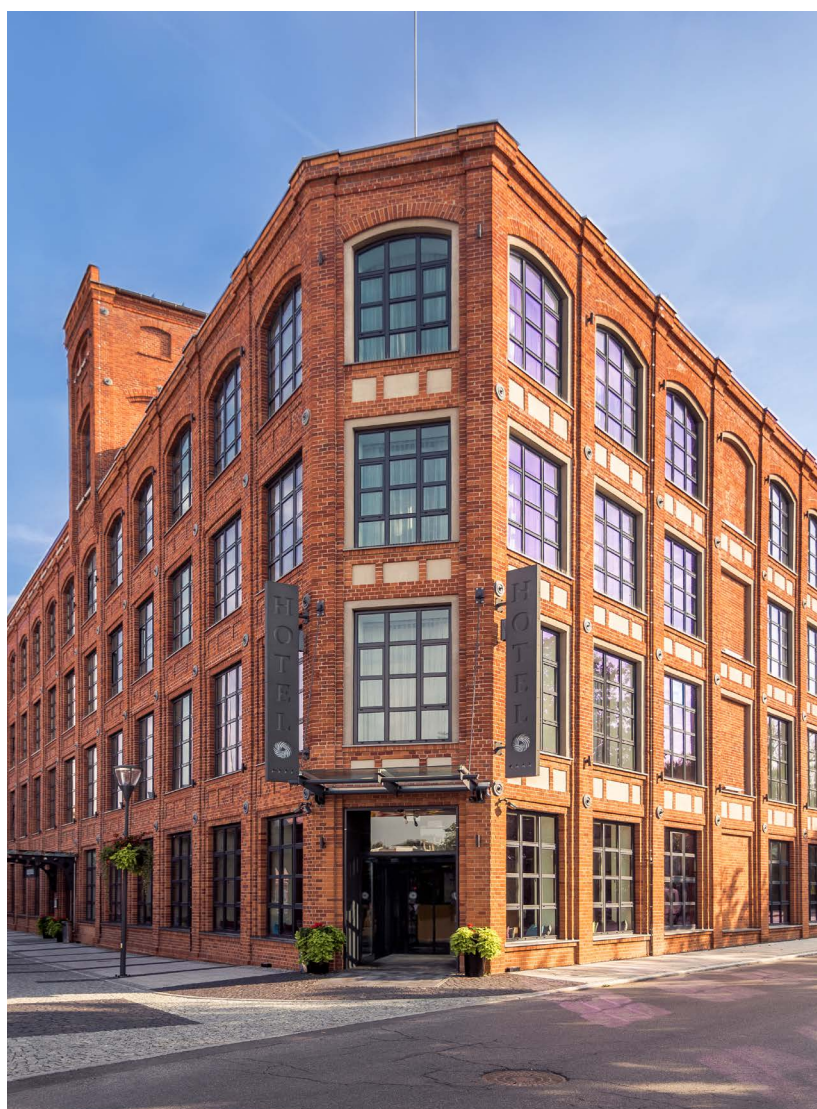
We wszystkich pokojach dostępne jest bezpłatne połączenie z szybkim internetem oraz urządzenie klimatyzujące. Standardowe wyposażenie pokoju obejmuje również zestaw kawowy, telefon, sejf oraz szlafroki.

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 Tkalnia 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 250 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 zadatek.

### 6 miesięcy przed Przyjęciem Weselnym:

- Zarezerwujcie pokoje dla gości.

### 3 miesiące przed Przyjęciem Weselnym:

- Wpłaćcie drugi zadatek.
- 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.



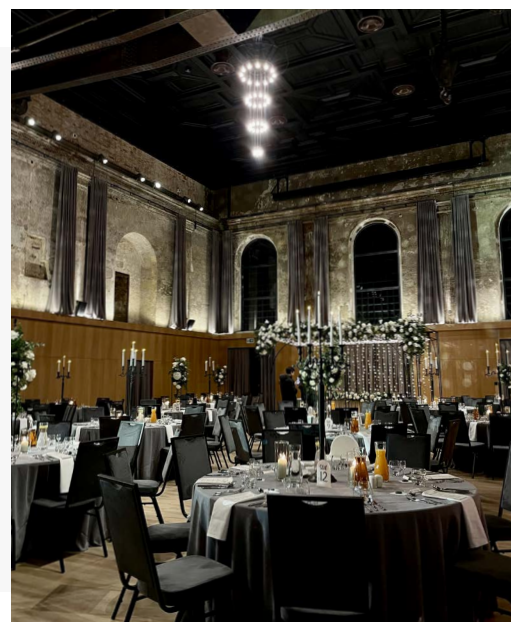
# Pawelana



**Pawelana to sala koncertowo-balowa**, która zaadaptowała halę elektrowni. Ponad 120 lat temu budynek stanowił część prężnie działającej na terenie Pabianic fabryki włókienniczej.

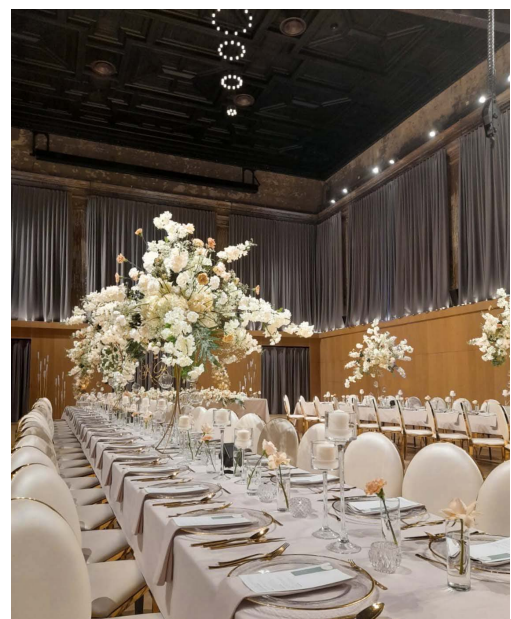
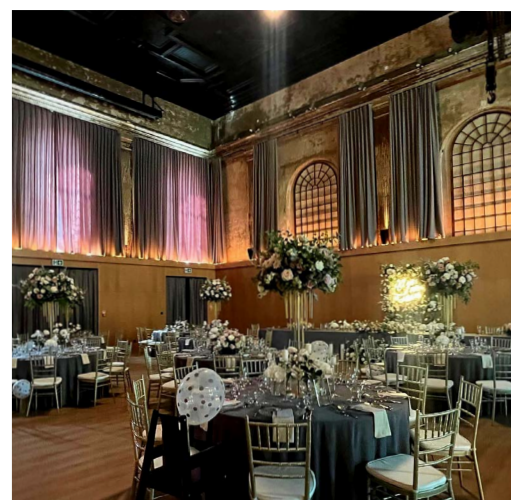
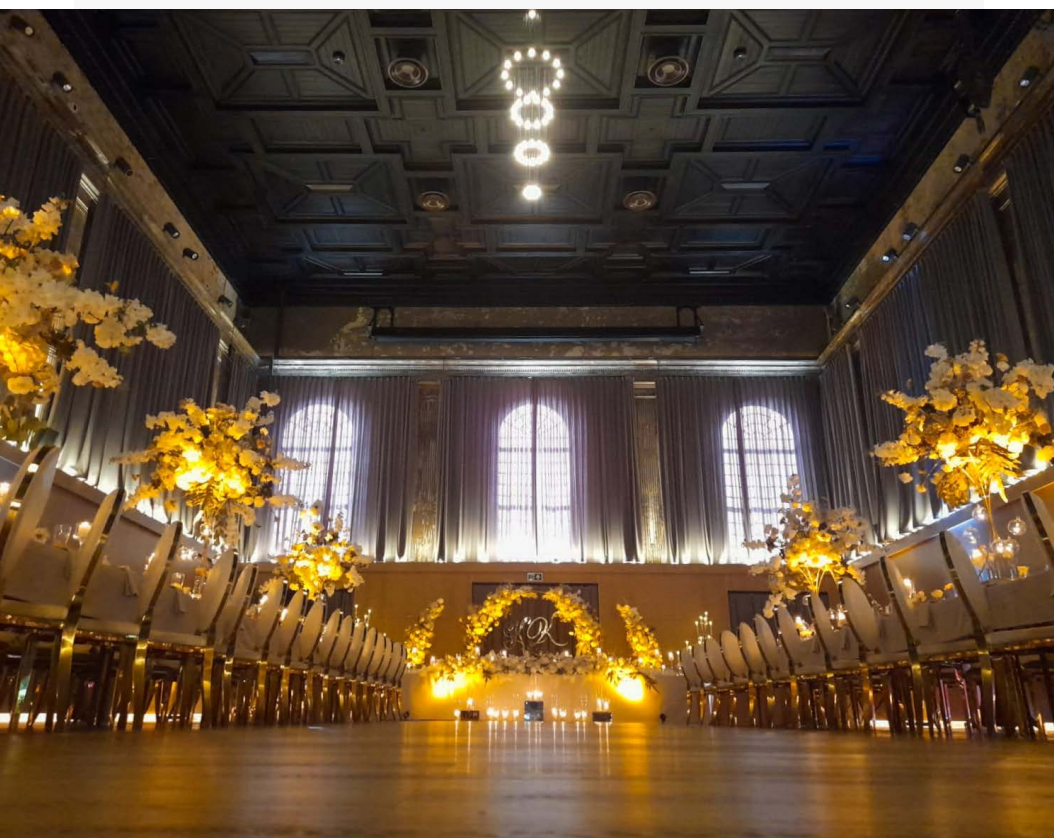
W budynku zachowano pozostałości zdobień naściennych oraz stare szprosy okien. Z sufitu spogląda na audytorium suwnica wraz z zachowanym sprawnym mechanizmem. To miejsce pozwoli każdej Młodej Parze na chwilę przenieść się w czasie. Zrewitalizowana historyczna przestrzeń zachwyca, wzrusza i tworzy niesamowite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

Oświetlenie podłogowe oraz ścienna podkreśla wszystkie uroki Pawelany, ruchome zasłony ukrywają lub odsłaniają odrestaurowane mury. Wisienką na torcie jest perfekcyjna akustyka tego miejsca.



## MAKSYMALNA ILOŚĆ MIEJSC

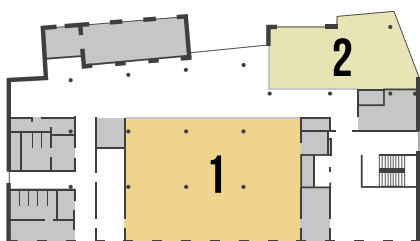
Sala Bankietowe	Powierzchnia	U-shape	Bankiet
<i>Pawelana</i>	500 m <sup>2</sup>	180	250





Fabryka Wełny Hotel & SPA to kompleks 9 sal o łącznej powierzchni 830 m<sup>2</sup>.

Wybrane sale znajdujące się na wspólnej przestrzeni można połączyć, tworząc tym samym większą przestrzeń pod wybrane przyjęcie weselne i miejsce dla DJ, zespołu muzycznego bądź dla innych dodatkowych atrakcji.



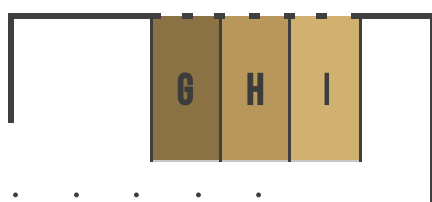
**MAKSYMALNA ILOŚĆ MIEJSC**

Sale Bankietowe	Powierzchnia	U-shape	Bankiet
<b>1</b>	268 m <sup>2</sup>	60	140
<b>2</b>	m <sup>2</sup>	40	60
<b>1+2</b>	606 m <sup>2</sup>	180	220

**Dodatkowe 3 sale o powierzchni 240 m<sup>2</sup>**  
Oddana do użytku naszych Gości w 2023 roku nowoczesna przestrzeń z wyjątkowym oświetleniem sufitowym i dostępem do światła dziennego. Do tych wewnątrz prowadzi długi, przeszklony korytarz.



**MAKSYMALNA ILOŚĆ MIEJSC**



Sale konferencyjne	m <sup>2</sup>	U-shape	Bankiet
<b>I</b>	80 m <sup>2</sup>	35	60
<b>H</b>	80 m <sup>2</sup>	35	60
<b>G</b>	80 m <sup>2</sup>	35	60
<b>G + H + I</b>	240 m <sup>2</sup>	60	100



**(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 pstrąga  
z kaszą bulgur z warzywami w sosie curry

**DESER**

Parowany jogurt  
z żelem z rokitnika

Panna cotta z mango



**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  
Pieczywo  
Masło smakowe

**BUFET SŁODKI (do 10 godzin)**

Sernik  
Szarlotka  
Tiramisu  
Crème brulle 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



**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.*



#### 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 twarogiem, 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  
Ziemniaki gotowane z emulsją maślaną i koperkiem

#### 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

(do wyboru)  
**PRZYSTAWKA**  
Rillettes z łososia  
z majonezem szczypiorkowym, marynowaną dynią  
oraz pumpernikiem

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



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

(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 karmelizowaną, 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 odstonach

Warzywa w tempurze

Sałatka z kurczakiem, warzywami, pędami bambusa oraz sosem chili

Sałatka z kolorowych buraków z serem feta i pestkami dyni

Pieczyno

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 puree ziemniaczanym i surówką z marchewki

### DESER

Lody z owocami i bitą śmietaną  
Sałatka owocowa

## Stoły tematyczne

### STÓŁ RYBAKA I SYRENKI

2 200 zł do 50 osób / 3 500 zł do 100 osób

Łosoś aromatyzowany szampanem serwowany na lustrze

Rolada z pstrągą

Rolada szpinakowo - łososiowa

Krewetki podane na sałatce śródziemnomorskiej

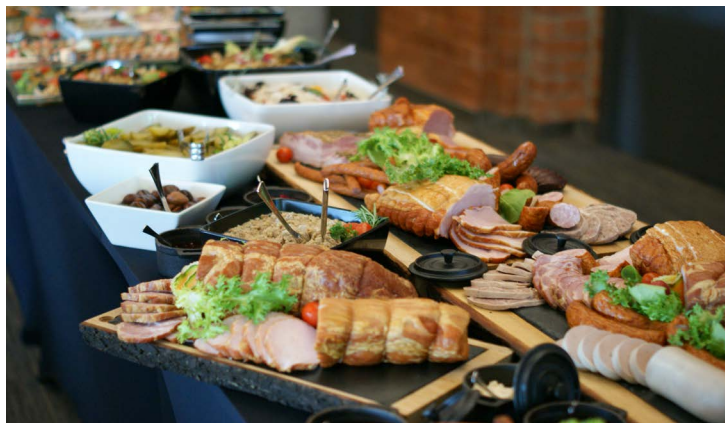
Półmisek ryb wędzonych

Musy i terriny z ryb

Tatar z łososia

Łosoś wędzony

Jajka z kawiozem



### STÓŁ WIEJSKI

2 500 zł do 50 osób / 4 000 zł do 100 osób

Udziec peklowany

Wyborne tradycyjne wędliny

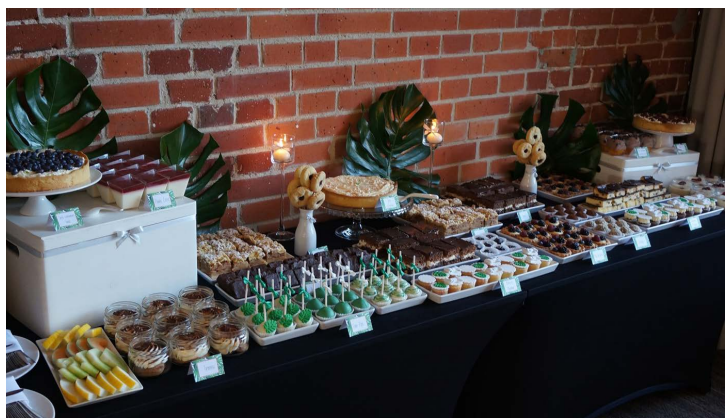
Deska pasztetów smakowych

Kamionka tradycyjnego smalcu

Tradycyjny chleb wiejski

Dodatki do wędlin - grzyby marynowane, chrzan,

musztarda francuska, ogórki kiszone



### PŁONĄCY UDZIEC

2 400 zł do 50 osób / 4 500 zł do 100 osób

Serwowany z kapustą zasmażaną, pieczonymi ziemniakami i dipami:

BBQ, sosem czosnkowym oraz musztardą Dijon



### FONTANNA CZEKOLADOWA

1500 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

Czekladowo-śmietanowy z wiśniami

Śmietanowy z owocami (maliny / borówki)

Chałwowo-waniliowy

Limonkowy

Rafaello

Cookie's



# Poprawiny

## 1. Tradycja w nowoczesnym wydaniu

Tradycyjne smaki w nowoczesnym eleganckim 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

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

### DESER

Jablęcznik z gruszką z lodami śmietankowymi  
lub

Ciastko czekoladowe z wiśniami i lodami czekoladowymi

**Cena 110 zł / os.**

## 2. grillLOVE

Świeże powietrze, aromatyczne smaki i swobodna atmosfera sprawiają, 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

Pieczyczo mieszane

Sosy: czosnkowy, miodowo-musztardowy, ketchup, chrzan

Deser selekcja lodów z bitą śmietaną i owocami

+ keg piwa 20l – 640 zł

**Cena 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

Pieczyczo, masło

**Cena 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 WYNOŚI 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 250 gości
- powitanie Pary Młodej chlebem i solą oraz lampką 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
- trzydniową kolację w pierwszą rocznicę ślubu
- masaż dla dwojga w wyjątkowej cenie 480 PLN
- bezpłatny parking dla Gości weselnych

## Nowe możliwości...

- przyjęcia weselne organizowane w piątki, w miesiącach lipiec i sierpień: -10%
- dla zimowych wesel organizowanych w miesiącach grudzień, styczeń oraz luty dedykowane menu oraz specjalna, wyjątkowa cena
- wesele to tylko dobry początek dla imprez okolicznościowych organizowanych w Fabryka Wełny Hotel & SPA, na każdą kolejną oferujemy Państwu -10%

## 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

