



FABRYKA WEŁNY

HOTEL & SPA



— OFERTA SPECJALNA —



Wesele w Fabryce Wełny

FABRYKA WEŁNY HOTEL & SPA Zamkowa 2, 95-200 Pabianice
518 275 880 | eventy@fabrykawelny.pl | www.fabrykawelny.pl

ZORGANIZUJ PRZYJĘCIE WESELNE W ALTERNATYWNYM TERMINIE I CIESZ SIĘ KORZYŚCIAMI



Oferta specjalna dotyczy uroczystości organizowanych w sezonie jesienno - zimowym, w okresie **od 1.11.2018 r. do 31.03.2019 r.**



Oferta weselna zawiera:

- wynajmem sali
- menu weselne
- powitanie chlebem i solą oraz lampką wina musującego
- degustacja dwóch wybranych dań dla dwóch osób
- apartament dla Nowożeńców - dotyczy organizacji przyjęć od 60 osób
- specjalne ceny pokoi dla Gości weselnych
- bezpłatny parking dla Gości
- profesjonalną obsługę
- ciekawe przestrzenie do sesji zdjęciowych
- trzydniową kolację w pierwszą rocznicę ślubu
- masaż dla dwojga w wyjątkowej cenie 200 zł

FABRYKA WEŁNY HOTEL & SPA Zamkowa 2, 95-200 Pabianice
518 275 880 | eventy@fabrykawelny.pl | www.fabrykawelny.pl

MENU

200 zł/osoba

ZUPA

(DO WYBORU 1)

Krem z pieczarek
z groszkiem ptysiowym i oliwą truflową

Tradycyjny bulion wołowo - drobiowy
z makaronem i natką pietruszki

Krem z pomidorów
z mozzarellą i pesto bazyliowym

DANIE GŁÓWNE

(DO WYBORU 1)

Indyk sous-vide
z kluseczkami ziemniaczanymi, sosem z boczniaków
oraz marchewką glazurowaną

Pieczeń wieprzowa
z zapiekanką ziemniaczaną, sosem śliwkowym
oraz fasolką szparagową

Udko faszerowane pieczarkami
z puree ziemniaczanym, sosem musztardowym
oraz surówką Colesław

VEGE: Curry z ciecierzycy
z kalafiorem oraz szpinakiem

DESER

(DO WYBORU 1)

Panna cotta waniliowa
z sosem owocowym oraz bitą śmietaną

Krem karmelowy
z sosem toffi

Tort ślubny
(smak do wyboru)

KOLACJA II W BUFECIE (DO WYBORU 1)

Węgierska zupa gulaszowa
z papryką, ziemniakami i fasolą

Potrąwka drobiowa
z włoszczyzną i zielonym groszkiem

Flaczki po florencku
z pomidorami i imbirem

KOLACJA III SERWOWANA (DO WYBORU 1)

Barszcz czerwony
z pasztecikiem mięsnym

ZIMNA PŁYTA W FORMIE BUFETU (ZIMNA PŁYTA W STÓŁ ZA DOPŁATĄ 15 ZŁ/OSOBA)

Kompozycja tradycyjnych wędlin i kabanosów z chrzanem i piklami

Matjas w sosie musztardowym

Wybór mięs pieczystych z żurawiną

Galareta wieprzowa z jajkiem i zielonym groszkiem

Kompozycja pasztetów smakowych z jarzębiną

Indyk z sosem tonato, kaparami i oliwkami

Sałatka grecka

Pomidor z mozzarellą i bazyliowym sosem pesto

Masło

Pieczyno

BUFET DESEROWY

Sernik

Szarlotka

Ciasto czekoladowe

STOŁY TEMATYCZNE

10% RABATU OD CENY REGULARNEJ
2 500 ZŁ 2 250 ZŁ/DO 100 OSÓB

STÓŁ RYBAKA I SYRENKI

Łosoś aromatyzowany szampanem serwowany na lustrze

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 SEROWY

Sery białe

Sery żółte

Sery pleśniowe

Sery topione

STÓŁ WIEJSKI

Udziec peklowany

Wyborne tradycyjne wędliny

Deska pasztetów smakowych

Kamionka tradycyjnego smalcu

Tradycyjny chleb wiejski

Dodatki do wędlin - śliwki w occie, żurawina,
ćwikła z chrzanem, chrzan

Ogórki kiszzone

POZYCJE DODATKOWO PŁATNE

DANIA GORĄCE 35 ZŁ/OSOBA

PROPOZYCJA 1

Polędwiczka wieprzowa
z grillowaną cunią w ziołach, speatzlami
oraz sosem grzybowym

PROPOZYCJA 2

Polędwica z dorsza
z polentą, kalafiorem romanesco oraz sosem śmietanowo-cytrynowym

**PŁONĄCY UDZIEC PODAWANY Z KAPUSTĄ NA GORĄCO
SERWOWANY PRZEZ SZEFA KUCHNI - 1 500 ZŁ/ NA 50 OSÓB**

OWOCE FILETOWANE - 15,00 ZŁ/OSOBA

MUSY: CZEKOLADOWY I ŚMIETANKOWY - 15,00 ZŁ/OSOBA.

FONTANNA CZEKOLADOWA (do 50 os.) - 1 000,00 ZŁ

FONTANNA CZEKOLADOWA (do 50 os.) - 1 500,00 ZŁ
z dodatkami: pianki, szaszłyki owocowe, kruche ciasteczka, rurki



FABRYKA WEŁNY HOTEL & SPA Zamkowa 2, 95-200 Pabianice
518 275 880 | eventy@fabrykawelny.pl | www.fabrykawelny.pl