

F O L W A R K D A J A K

P R O P O Z Y C J A W E S E L N A





## Szukasz miejsca z pięknym ogrodem na rustykalne wesele w stylu slow? Trafiłeś idealnie

Nasza sala weselna otoczona jest eleganckim ogrodem, który tworzy wyjątkowe tło dla ceremonii i przyjęcia w stylu slow. Oferujemy przestrzeń, gdzie naturalne piękno i indywidualne podejście łączą się w harmonijną całość, a każdy szczegół – od dekoracji po menu – dopasujemy do Waszych potrzeb.

# NASZA SALA

## Ponadczasowa sala, uniwersalna dla Waszej wizji

Jeśli trafiliście do nas, to na pewno szukacie sali innej niż wszystkie.

Dbłość o detal, ponadczasowa elegancja i neutralne kolory pozwolą dopasować salę do wymarzonej wizji Waszego dnia.

Doskonale sprawdzi się u nas styl glamour, boho, chic oraz elegancki rustykalny. Zewnętrzne przestrzenie świetnie pasują do stref chillout, drink baru albo prosecco vana.

Bliskość trasy s6 zapewnia doskonałe warunki komunikacyjne i szybki dojazd z centrum Gdańska już w 25 minut.



# OBIEKT

8



## 1 DO 150 OSÓB

Nasza sala pomieści do 150 osób, część jadalniana oraz część taneczna tworzą jedną przestrzeń, dzięki czemu Goście nie muszą wędrować, a DJ ma z Wami stały kontakt.

## 2 STOŁY

Posiadamy w standardzie stoły prostokątne (dla wesel do 150 osób), a dla bardziej kameralnych wesel do 90 osób mamy również stoły okrągłe.

## 3 PRZESTRZEŃ

Do dyspozycji macie cały obiekt (po zamknięciu restauracji od godziny 20:00). Zadaszony dziedziniec, piękny ogród, strefa weselna przed budynkiem.

# WSZYSTKO W JEDNYM MIEJSCU...

## Co zyskujesz?

- Przygotowania od rana na terenie Folwarku
- Ceremonia cywilna lub kościelna w ogrodzie folwarcznym
- Poczęstunek w formie fingerfoods
- Przyjęcie weselne z doskonałą kuchnią
- Prosecco van, strefy chillout



U nas zorganizujesz wszystko za jednym zamachem, unikniesz uciążliwej logistyki związanej z przejazdem na przygotowania, ceremonię i do sali weselnej.



# POKOJE



## 1 ILOŚĆ

Posiadamy 40 miejsc noclegowych w dziesięciu pokojach dwuosobowych i pięciu czteroosobowych. Pokój dla Pary Młodej ze śniadaniem jest gratis!

## 2 NOCLEG

Doba hotelowa zaczyna się o 15:00 i trwa do 11:00. Każdy pokój posiada łazienkę. Pokój dwuosobowy – 290 zł oraz pokój czteroosobowy - 430 zł.

## 3 WYŻYWIENIE

Wszystkie pokoje są w pakiecie ze śniadaniem. Śniadania podajemy w formie bufetu szwedzkiego w restauracji w godzinach 9:00 – 11:00. Domowe śniadania ze świeżych produktów od lokalnych dostawców to idealne rozpoczęcia poweselnego poranka.



**Pokój dwuosobowy**

*Na kolejnych slajdach znajdą Państwo menu weselne, poszczególne pakiety można modyfikować, menu po modyfikacjach zostanie wycenione indywidualnie.*

*Przywitanie gości winem musującym,  
a Pary Młodej chlebem i solą*

## **OPCJA podstawowa**

### Zupa

*Rosół z kury wiejskiej i wołowiny z makaronem, marchewką i pietruszką*

### Dania główne 3 dania na osobę, (3 x ok. 80g z rodzaju na osobę) plus dodatki

*Zrazy wieprzowe z boczkiem i śliwką*

*Pieczona karkówka z jabłkiem i cebulką*

*Panierowane sznycelki z piersi kurczaka w sosie z suszonymi pomidorami, kaparami i mozzarellą*

*Dodatki: gotowane ziemniaki, kopytka podsmażane, kasza wiejska, surówka z kapusty, mizeria, buraczki*

### Deser (70% na osobę)

*Sernik, WZ, Ciasto ze śliwkami*

### Kolacja serwowana w formie bufetu szwedzkiego (10 rodzajów)

*Śledzik w oleju*

*Swojskie wędliny*

*Pieczone klopsiki z warzywami podane z sosem*

*Tartaletki z grzybami*

*Tartaletki z szynką*

*Mini kanapeczki – różne rodzaje*

*Salatka caprese – pomidory, mozzarella, bazylia, oliwa*

*Salatka jarzynowa*

*Salatka brokułowa z kurczakiem*

*Świeży ogórek z kremowym serkiem i wędzoną rybą*

*Smalec z ogórkiem kiszonym*

*Pieczywo mieszane, masło*

### Danie gorące o 22:30

*Pieczone kurczęta podane z pieczonymi ziemniakami i zielonymi sałatami.*

### Zupa o 1:30 w nocy

*Barszcz z pasztecikiem mięsnym*

### Napoje – bez ograniczeń

*Kawa, herbata, woda i soki 100%*

*319 zł / osobę*



*Przywitanie gości winem musującym,  
a Pary Młodej chlebem i solą*

## **OPCJA I TRADYCYJNA**

### Przystawka

*Bruschetta pomidorowa z chrupiącą bagietką czosnkową*

### Zupa

*Rosół z kury wiejskiej i wołowiny z makaronem, marchewka i pietruszką*

### Dania główne 4 dania na osobę, (4 x ok. 80g z rodzaju na osobę) plus dodatki

*Dorsz zapiekany z żurawiną w sosie śmietanowo-cytrynowym,*

*Panierowane piersi z kurczaka,*

*Polędwiczki wieprzowe z grzybami i cebulką w sosie śmietanowo-winnym,*

*Zrazy wieprzowe z boczkiem i śliwką,*

*Oraz ziemniaki gotowane, frytki, kopytka podsmażane, surówka z kapusty pekińskiej, buraczki, gotowane warzywa z masełkiem i bułeczką*

### Deser (70% na osobę)

*Sernik, Tarta bounty, Placek z owocami, Owoce sezonowe*

### Kolacja serwowana w formie bufetu szwedzkiego (13 rodzajów)

*Śledzik z czerwoną cebulką w sosie majonezowym z musztardą i gorczycą*

*Pieczone klopsiki drobiowe z warzywami z sosami*

*Nuggetsy z kurczaka z sosem spicy mayo*

*Salatka brokułowa z kurczakiem*

*Śledzik po japońsku*

*Salatka z palonym kozim serem i malinami*

*Świeży ogórek z kremowym serkiem i wędzoną rybą*

*Tortilki mięsne*

*Taco z kurczakiem i warzywami*

*Swojskie wędliny*

*Tartaletki z szynką i zielonym groszkiem*

*Tartaletki cebulowe*

*Pieczycwo mieszane, smalec, kiszzone ogórki, masełko*

### Danie gorące o 22:30

*Pieczony schab z boczkiem i suszoną śliwką podany z zapiekanymi ziemniakami w ziołach i śmietanie, zieloną sałatą, pomidorami koktajlowymi i sosem vinegret.*

### Zupa o 1:30 w nocy

*Zupa swojska na wędzonce z kiełbasą i ziemniakami*

### Napoje – bez ograniczeń

*Kawa, herbata, woda i soki 100%*

*372 zł / osobę*

## **OPCJA II TRADYCYJNA**

### Przystawka

Folwarczne pasztety serwowane z żurawiną i sosem chrzanowym z bagietką

### Zupa

Krem z pomidorów z oliwą bazyliową

Dania główne 4 dania na osobę, (4 x ok. 80g z rodzaju na osobę) plus dodatki

Dorsz zapiekany z żurawiną w sosie śmietanowo-cytrynowym

Devolaj

Polędwiczki wieprzowe z papryczką chilli w sosie śmietanowym z whisky

Wołowina po burgundzku

Oraz kasza wiejska, ziemniaki gotowane, kopytka podsmażane, frytki, czerwona kapusta, mizeria, gotowane warzywa z masłem i bułką tartą

Deser (70% na osobę)

Rafaello, Sernik, WZ, Owoce sezonowe

Kolacja serwowana w formie bufetu szwedzkiego (16 rodzajów)

Pikantny śledzik z papryczką chilli

Mini klopsiki wieprzowe z sosem sojowym i sezamem

Długo marynowana polędwiczka wieprzowa z cebulką i ogórkiem kiszonym podana z sosem musztardowym

Mini kanapki z pastami warzywnymi

Pstrąg wędzony podany na świeżym ogórku z sosem miodowo-musztardowym

Salatka z młodym szpinakiem, gruszką, serem pleśniowym, orzechami i sosem miodowo-musztardowym

Tymbaliki z kurczaka

Kozi ser z figą lub brzoskwinia (w zależności od dostępności) na cieście francuskim

Taco z kurczakiem

Nuggetsy z kurczaka z sosem spicy mayo

Vol au vent z wytrawnym nadzieniem na dwa sposoby

Tortilki mięsne

Mini croissanty z musem łososiowym

Swojskie wędliny

Kremowy labneh z domową pitą

Tartaletka z porem i szynką

Pieczyno mieszane, smalec, kiszony ogórek, masło

Danie gorące o 22:30

Pierś z indyka z chrupiącą skórką z żurawiną i gruszką podana z potatkami w mundurkach z ziołami z zieloną sałatką, pomidorkami i sosem vinegret

Zupa o 1:30 w nocy

Gulaszowa

Napoje – bez ograniczeń

Kawa/herbata/woda/soki 100%

399 zł / osobę

**W tym pakiecie  
podtalerze  
i materiałowe serwetki  
gratis!**

*Przywitanie gości winem musującym,  
a Pary Młodej chlebem i solą*

## **OPCJA III TRADYCYJNA**

### Przystawka

Łosoś gravlax

### Zupa

Krem z białych warzyw z oliwą ziołową i prażonymi migdałami

Dania główne 4 dania na osobę, (4 x ok. 80g z rodzaju na osobę) plus dodatki

Tradycyjne zrazy wołowe po staropolsku

Polędwiczki wieprzowe z grzybami i cebulką w sosie śmietanowo-winnym

Łosoś z pomidorkami i szpinakiem w sosie śmietanowym,

Pieczona kaczka z jabłkiem i pomarańczą

Oraz kopytka podsmażane, kasza wiejska, gotowane ziemniaki, puree ziemniaczane z odrobiną chrzanu, surówka z kapustą pekińską, surówka z selera z rodzynkami, warzywa sezonowe, buraczki na ciepło

Deser (70% na osobę)

Sernik, szarlotka, Snickers, Owoce sezonowe

Kolacja serwowana w formie bufetu szwedzkiego (17 rodzajów)

Rożki z ciasta kruchego z różnymi musami

Mini croissanty z serkiem śmietankowym, świeżym ogórkiem i łososiem

Tradycyjny tatar wołowy (serwowany przez obsługę)

Wędzone ryby z sosem miodowo – musztardowym

Mini burgery z szarpaną wołowiną

Mieszane sałaty z awokado, fetą, pomarańczą, marynowaną cebulą, prażonymi pestkami słonecznika i sosem musztardowo - pomarańczowym

Sałatka Cezar

Mini klopsiki z sosem sojowym i sezamem

Taco z kurczakiem

Grillowany kurczak satay z sosem orzechowym

Tortilki mięsne

Swojskie wędliny

Deska serów

Tymbaliki z kurczaka

Tartaletki z suszonymi pomidorami, łososiem i brokułem

Tartaletki z szynką i zielonym groszkiem

Pieczyno mieszane, smalec, kiszony ogórek, masło

Danie gorące o 22:30

Płonąca pieczona szynka z chrupiącą skórką podana z pieczonymi ziemniakami w mundurkach z zasmażaną kapustą

Zupa o 1:30 w nocy

Strogonoff

Napoje – bez ograniczeń

Kawa, herbata, woda i soki 100%

485 zł / osobę

**W tym pakiecie  
podtalerze  
i materiałowe serwetki  
gratis!**

MENU WESELNE

*Przywitanie gości winem musującym,  
a Pary Młodej chlebem i solą*

## **OPCJA WEGE – BEZ ZMIANY CENY**

---

### Przystawka

*Tatar z pomidora*

### Zupa

*Krem z zielonych warzyw z oliwą koperkową*

### Danie główne serwowane – wybór jednego dania

*Risotto cytrynowe z cukinią i orzechami włoskimi*

*Makaron z grzybami leśnymi*

*Gołąbki z kaszą i warzywami lub z kaszą i grzybami podawane z puree ziemniaczanym*

Deser - jak w wybranym pakiecie

### Kolacja serwowana w formie bufetu szwedzkiego

*Zielone sałaty z avocado, pomarańczą i owocem granatu, pomidorem i papryką z sosem vinegret*

*Warzywa (marchew, papryka, ogórek świeży) podawane z hummusem*

*Taco z warzywami*

*Tartaletki z grzybami*

*Tartaletki z cebulką, porem i zielonym groszkiem*

### Danie gorące o 22:30 – wybór jednego dania

*Risotto cytrynowe z cukinią i orzechami włoskimi*

*Makaron z grzybami leśnymi*

*Gołąbki z kaszą i warzywami lub z kaszą i grzybami podawane z puree ziemniaczanym*

### Zupa o 1:30 w nocy – wybór jednej zupy

*Barszcz postny z pasztecikiem z kapustą i grzybami*

*Zupa z boczniaków*

### Napoje – bez ograniczeń

*Kawa, herbata, woda i soki 100%*

# Przykładowe ciasta

*Na każde wesele dobieramy indywidualną ofertę*

## STÓŁ SŁODKI



# STÓŁ SEROWY

18

*Kto z nas nie przepada za deską serów, prawda? Dodatkowe przekąski w postaci delikatnego sera gruyere, pikantnej gorgonzoli czy bagietki z oliwą z oliwek to idealna zagryzka na wieczór. Poznajcie naszą propozycję poniżej:*

## PROPOZYCJA STOŁU SEROWEGO:

- Camembert
- Grana Padano
- Gruyere
- Gorgonzola
- Ricotta
- Bursztyn
- Paluszki chlebowe
- Zielone oliwki
- Krakеры
- Konfitury
- Winogrona
- Oliwa z oliwek
- Bagietki

Pakiet około 5 kg serów + dodatki – 1240 zł



Duża pieczona szynka z nogą 0

Wędzone wędliny podawane w całości 0

Szynka, schab, baleron 0

Ogonówka, baleron/rolada z boczku 0

Salceson, metka, kiełbasy 0

Pasztetowa 0

Pieczone mięsa (schab, karkówka, boczek z chrupiącą skórką) 0

Wiejski chleb, marynaty, sosy 0

Gar ze smalcem i ogórkami 0



## PAKIETY

Do 60 osób – 2960,-

Do 90 osób – 3490,-

Do 120 osób – 3950,-

Do 150 osób – 4580,-





# DODATKOWE OPCJE

Ustalane indywidualnie

Torty weselne

RYBNY STÓŁ

DZIK

DRINK BAR

DODATKOWE DANIA  
W ZIMNYM BUFECIE

MENU WEGETARIAŃSKIE

MENU DZIECIĘCE

Zapytaj o szczegóły!



# POPRAWINY

---

## 1

### GODZINY

Poprawiny organizujemy dnia następnego po weselu w godzinach 13:00-19:00.

---

## 2

### PAKIET

Pakiet poprawinowy: 108 zł / osobę:  
Podanie jedzenie z wesela  
Dodatkowa zupa  
Obsługa podczas przyjęcia  
Sala na wyłączność  
BRAK KORKOWEGO  
NAPOJE GRATIS  
Pakiet grillowy +38 z ł/osobę

*Poprawiny są organizowane  
w namiocie grillowym*

---



# Śluby w plenerze



## 1 Śluby cywilne

Mamy dedykowane miejsce na śluby cywilne w naszym ogrodzie - specjalnie przygotowana altana, którą można udekorować według Waszej wizji, prowadzi do niej piękna, zielona pergola. Koleczkowo podlega pod Urząd Stanu Cywilnego w Szemudzie



## 2 Śluby kościelne

Na terenie Folwarku Dajak znajduje się kaplica dedykowana ślubom kościelnym.



## 3 Poczęstunek finger foods

Nasz Folwark słynie z pięknego ogrodu, w którym można zorganizować np. poczęstunek dla gości przed ceremonią lub na czas składania życzeń!



*Koszt ślubu w plenerze to 1500 zł, cena zawiera wynajem miejsca, przygotowanie altany / kaplicy dla osoby udzielającej ślubu oraz krzesała dla Pary Młodej i świadków, tawki dla gości, nagłośnienie. Dekoracje są płatne dodatkowo.*

## Naszą nową propozycją jest Pokój Przygotowań dla Par Młodych

Klimatyczny pokój idealny na sesję z przygotowań do ślubu, w którym Panna Młoda i jej Świadkowa będą mogły cieszyć się wspólnymi, wyjątkowymi chwilami. W cenie wynajmu udostępniamy Państwo dwa szlafroki na czas przygotowań oraz otrzymują Państwo butelkę wina musującego.

Koszt wynajęcia w godzinach 9:00-18:00 – 250 pln.

*(Wynajęcie poza powyższymi godzinami (np. od 7:00 rano) to dodatkowy koszt 250 zł. Usługa możliwa wyłącznie po potwierdzeniu dostępności)*



## Kompozycje kwiatowe i wyjątkowe dekoracje

Folwark Dajak współpracuje z najlepszymi na rynku firmami florystycznymi, które przygotowują dla Państwa kompleksową dekorację kwiatową.

*W ofercie Folwarku znajdują Państwo natomiast szeroki asortyment dekoracji na wynajem zaczynając od materiałowych serwetek, ledonu, po okrągłe stoły, kolorowe obrusy i wiele innych!*

24



# Na Państwa życzenie wypożyczamy:

**Fotel Boho (HIT) 300 zł**  
**Ledon miłość 250 zł**

Podtalerze 4 zł/szt  
Liść akantu  
Vintage  
Szklany tradycyjny

Stoły okrągłe – 50 zł/szt.  
Kolorowe obrusy – 15 zł/szt

materiałowe serwetki  
6 zł/szt

Krzeseła drewniane z  
rattanowym oparciem  
15 zł/szt



## ***Dostępne kolory obrusów:***

*Kremowy – obrus standardowy gratis  
( w cenie)*

*Obrusy premium 15 zł/szt*  
*Welurowy niebieski (dusty blue)*  
*Welurowy beżowy*  
*Szałwiowy*  
*Szary*  
*Różowy*

## ***Inne dekoracje – zapytaj o szczegóły:***

*Przezroczyste kandelabry*  
*Wieża na szampana*  
*Ścianki do zdjęć*  
*Girlandy balonowe*  
*Kącik Instax*  
*Ceramiczne naczynia na  
kwiaty*  
*I inne*





# PROSECCO VAN

prosecco van - @ciaobella\_proseccovan

## Wyjątkową atrakcją weselną jest Prosecco Van

To efektowny element, który z pewnością spodoba się Państwa Gościom i zrobi świetne wrażenie na samym wejściu.

Zapytaj o ofertę! Realizujemy również strefę chillout ze ściankami do zdjęć!



# ANIMATOR DLA DZIECI

28

## Dla zapewnienia niesamowitych wspomnień

także tym najmłodszym Gościom, proponujemy skorzystanie z usługi sprawdzonego Animatora. W czasie gdy on zabierze dzieci w cudowną krainę zabawy, ich rodzice będą mogli bawić się razem z Wami i cieszyć ze wspólnie spędzonych chwil. To gwarancja zadowolenia Waszych Gości!

### W OFERCIE MIĘDZY INNYMI:

- pokaz wielkich baniek mydlanych,
- gry i zabawy integracyjne,
- mini disco, zabawy muzyczne, pokaz mody
- kącik młodego artysty i niespodzianka plastyczna
- zawody sportowe (skoki w workach,
- przeciąganie liny, tor przeszkód, strzelanie z łuku i inne)
- balonowe ZOO (zwierzątka i inne wzory modelowane ze specjalnych balonów) .
- zagadki i konkursy
- zabawy z chustą animacyjną i tunelem animacyjnym.
- malowanie twarzy i włosów
- konstrukcje ze słomek i kubeczków

Skontaktujemy Cię z profesjonalną firmą, która zapewni opiekę i zabawy dla najmłodszych gości

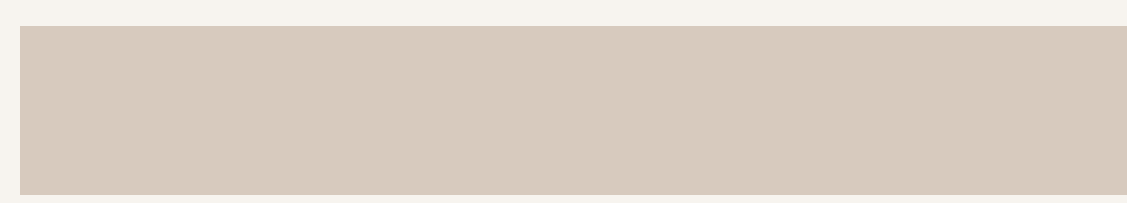




## FOTO + WIDEO

Cudownie uchwycą emocje tego dnia

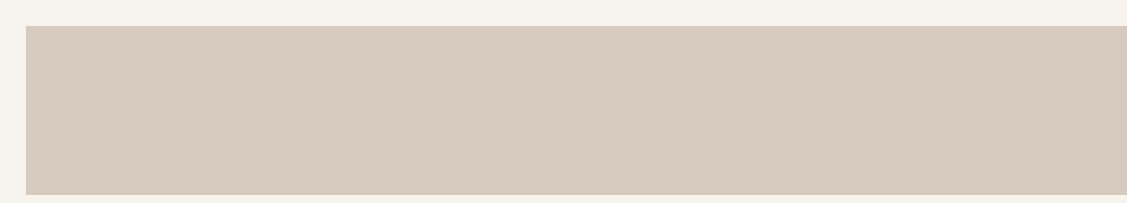
Nazwa	
Wedding Story Photo	0
FotoGrupa.pl	0
GrupaObiektywni	0
WideoWspomnienia	0
Ossowscy.com	0
Anna Kubisiak Photography	0



## DJ

Zapewnią zabawę do białego rana!

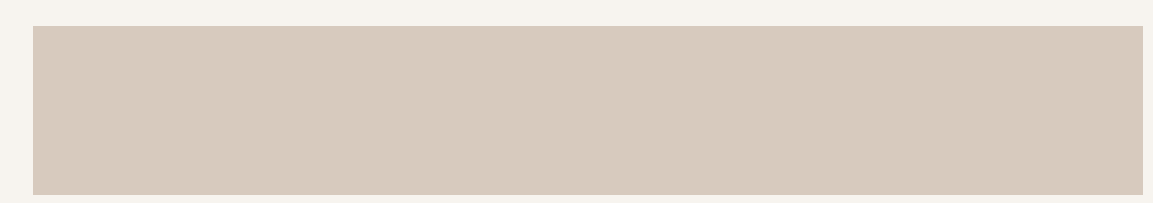
Nazwa
Manufaktura Wydarzeń
DJ Piotr Paneczko
DJ Maciej Józefowicz
React Wedding
DJ NoName
DJ Grelik
Saksofon Juan Felipe Alverado
Salto events
Saksofon Adrian Szajna



## INNE

Pomogą w przygotowaniach!

Nazwa	
Paznokcie – Barbara Klawa Nails Art	0
Hair Design by Kinga	0
Anna Kaatz Drzymała Make up artist	0
Paulina Serkowska Make up artist	0
Marry Me – House of Brides	0
Avenue 22 (suknie ślubne)	0
Laurelle (suknie ślubne)	0
Balcerzak Weddings White Parties (wedding planner)	0
Weselmy się razem (wedding planner)	0



# Podsumowanie podstawowych kosztów

30

Ceny poszczególnych pakietów menu:  
319 zł, 372 zł, 399 zł, 485 zł

---

Korkowe alkohol – 15 zł/os. dorosłą (w cenie  
zmrożenie/schłodzenie, lód bez ograniczeń, serwis, coolery,  
serwety, utylizacja butelek)

---

Korkowe napoje gazowane – 4 zł/osobę (w cenie jak  
wyżej)

---

Ślub w plenerze 1500 zł

---

Noclegi: pokój 2osobowy 290 zł, 4osobowy 430 zł

---

Poprawiny 108 zł + 38 zł menu grillowe

---

Podwykonawcy – 80% ceny talerzyka

---

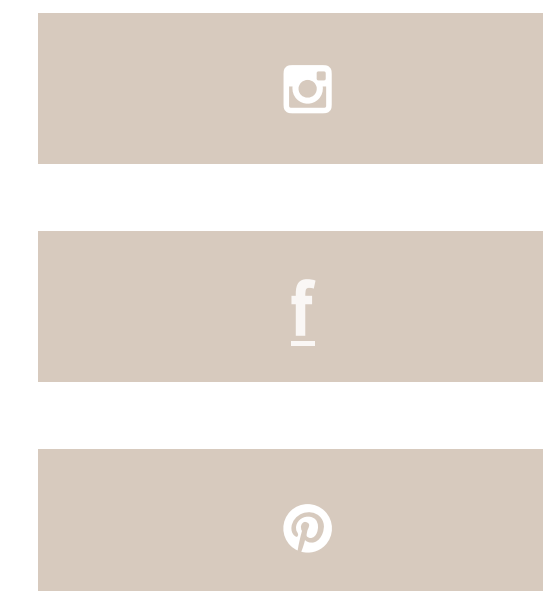
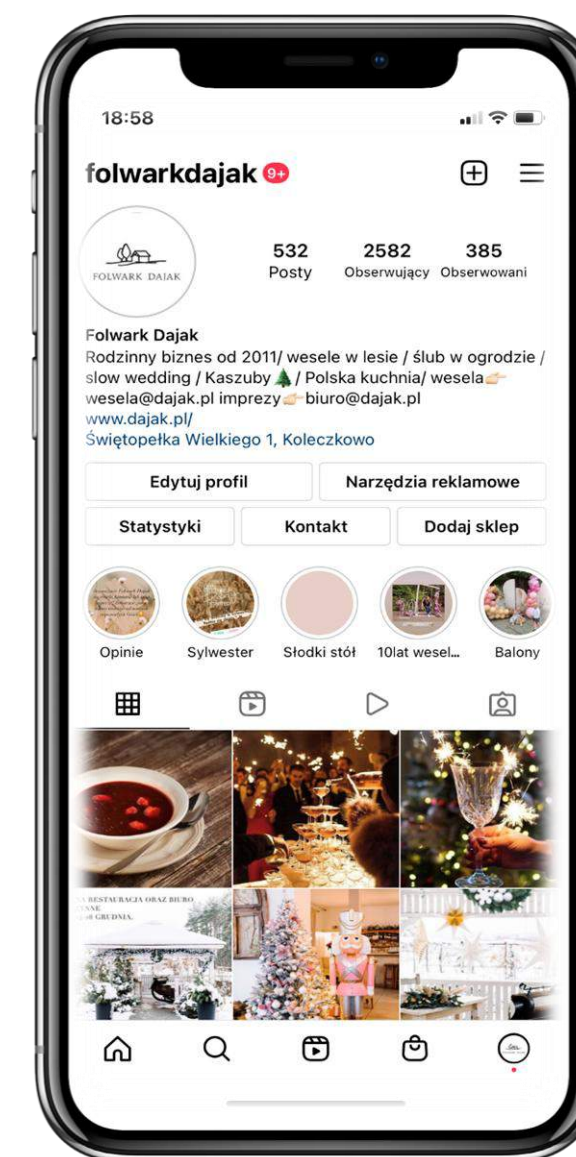
*Wino musujące na powitanie jest w cenie  
talerzyka, chleb na powitanie dla PM również.*

*Całe jedzenie pozostałe po weselu / poprawinach jest pakowane  
przez obsługę i wydawane Parze Młodej do zabrania, należy  
dostarczyć własne pojemniki jednorazowe.*

# SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI

[wesela@dajak.pl](mailto:wesela@dajak.pl)

[www.dajak.pl](http://www.dajak.pl)



**601 776 771**  
**Zadzwoń i umów się na spotkanie!**

Niniejszy cennik ma charakter informacyjny i nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu Art.66 par.1 Kodeksu Cywilnego. Zastrzegamy sobie prawo zmiany podanych cen.