

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

19



1 DO 140 OSÓB

Nasza sala pomieści do 140 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 140 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 razem, 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 – 300 zł oraz pokój czteroosobowy - 440 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, poszczególne pakiety **można modyfikować**, menu po modyfikacjach zostanie wycenione indywidualnie.*

Nie ma możliwości wniesienia własnych wyrobów, ciast oraz innego jedzenia. Wyjątek stanowią jedynie torty weselne.

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

OPCJA podstawowa

Zupa

Rosół z kury wiejskiej i wołowiny z makaronem, marchewka 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 cebulą

*Sznyce z kurczaka w sosie śmietanowym z serem dojrzewającym, szpinakiem
i pomidorkami*

Dodatki: frytki, gotowane ziemniaki, kopytka zasmażane, 3 rodzaje surówek sezonowych

Deser (70% na osobę)

Sernik, WZ, szarlotka

Kolacja serwowana w formie bufetu szwedzkiego (11 rodzajów)

Śledzik w oleju

Swojskie wędliny

Pieczone klopsiki drobiowe z warzywami z sosem

Tartaletki z grzybami

Tartaletki z szynką i porem

Mini kanapeczki – różne rodzaje

Salatka caprese – pomidory, mozzarella, bazylija, oliwa, pesto

Salatka jarzynowa

Salatka ziemniaczana

Świeży ogórek z kremowym serkiem i wędzoną rybą

Pieczyno mieszane, smalec, kiszony ogórek, 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 ziarnista z ekspresu, herbata, woda i soki 100%

341 zł / osobę

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

OPCJA I TRADYCYJNA

Przystawka

Bruschetta pomidorowa z bagietką czosnkową

Zupa

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

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

Dorsz zapiekany z cytryną i żurawiną w sosie śmietanowo - cytrynowym

Panierowane piersi z kurczaka,

Zrazy wieprzowe z boczkiem i śliwką

Polędwiczki wieprzowe z grzybami i cebulką w sosie śmietanowym

Oraz ziemniaki gotowane, frytki, kopytka podsmażane, 3 rodzaje surówek sezonowych

Deser (70% na osobę)

Sernik, miodownik, placek z owocami, owoce

Kolacja serwowana w formie bufetu szwedzkiego (13 rodzajów)

Śledzik z czerwoną cebulką w sosie majonezowym z musztardą i gorczycą

Pieczone klopsiki drobiowe z warzywami i sosami

Nuggetsy z kurczaka z sosem spicy mayo

Salatka ziemniaczana

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

Pieczyno mieszane, smalec, kiszony ogórek, masło

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

Swojska na wędzonce z kiełbasą i ziemniakami

Napoje – bez ograniczeń

Kawa ziarnista z ekspresu, herbata, woda i soki 100%

388 zł / osobę

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

OPCJA II TRADYCYJNA

Przystawka

Folwarczne pasztety serwowane z żurawiną i sosem chrzanowym z bagietką

Zupa

Krem z pomidorów z oliwą ziołową

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

Dorsz zapiekany z cytryną i żurawiną w sosie śmietanowym – cytrynowym

Devolay

Polędwiczki wieprzowe w boczku ze śliwką

Wołowina po burgundzku

Oraz ziemniaki gotowane, kopytka, frytki, warzywa pieczone,

3 rodzaje surówek sezonowych

Deser (70% na osobę)

Fingerfood biała czekolada z maliną, 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

Tartaletki z porem i szynką

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

Tymbaliki z kurczaka

Taco z kurczakiem

Nuggetsy z kurczaka z sosem spicy mayo

Vol au vent z wytrawnym nadzieniem na dwa sposoby

Tortilki mięsne

Mini croissanty wytrawne

Swojskie wędliny

Kremowy labneh z domową pitą

Pieczyno mieszane, smalec, kiszony ogórek, masło

Danie gorące o 22:30

Pierś z indyka ze skórą 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 ziarnista z ekspresu, herbata, woda i soki 100%

414 zł / osobę

**W tym pakiecie
podtalerze
gratis!**

MENU WESSELNE

OPCJA III TRADYCYJNAPrzystawka

Łosoś gravlax podawany z pieczywem

Zupa

Krem z zielonych warzyw z prażonymi migdałami i oliwą ziołową

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

Tradycyjne zrazy wołowe po staropolsku

Policzki wieprzowe w korzennym sosie

Łosoś z pomidorkami i szpinakiem w sosie śmietanowym,

Pieczona kaczka z jabłkiem i pomarańczą

Oraz kopytka podsmażane, ziemniaki gotowane, puree ziemniaczane z odrobiną chrzanu, kasza wiejska, 4 rodzaje surówek sezonowych

Deser (70% na osobę)

Fingerfoods palona biała czekolada z mango i marakują, miodownik, sernik tradycyjny, owoce

Kolacja serwowana w formie bufetu szwedzkiego (17 rodzajów)

Mini croissant z serkiem śmietanowym, świeżym ogórkiem, łososiem

Tradycyjny tatar wołowy (serwowany przez obsługę)

Wędzone ryby z sosem miodowo – musztardowym

Mini burgery z szarpaną wołowiną

Tradycyjna sałatka grecka (feta, pomidor, papryka, ogórek, czerwona cebula, oliwki, oliwa z oliwek)

Sałatka caprese – pomidory, mozzarella, bazylia, oliwa, pesto

Mini klopsiki wieprzowe z sosem sojowym i sezamem

Taco z kurczakiem

Grillowany kurczak satay z sosem orzechowym

Tortilki mięsne

Tortilki wege

Tatar z łososiem z sezamem, sosem sriracha, wasabi, sosem sojowym i chrupką ryżową

Selekcja swojskich wędlin i serów

Tymbaliki z kurczaka

Tartaletki z suszonymi pomidorami, z łososiem i brokułem

Tartaletki z szynką i zielonym groszkiem

Pieczywo 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 ziarnista z ekspresu, herbata, woda i soki 100%

506 zł / osobę

**W tym pakiecie
podtalerze
gratis!**

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

OPCJA WEGE – BEZ ZMIANY CENY

Przystawka

Tatar z pomidora

Zupa

Krem z zielonych warzyw

Danie główne serwowane do wyboru

Risotto cytrynowe z cukinią i orzechami włoskimi

Stek z kalafiora z kaszą kuskus i puree ziemniaczanym

Gołąbki z kaszą i grzybami z puree ziemniaczanym

Deser - jak w wybranym pakiecie

Kolacja serwowana w formie bufetu szwedzkiego – jak w wybranym pakiecie

Danie gorące o 22:30 – wybór jednego dania

Risotto cytrynowe z cukinią i orzechami włoskimi

Makarony z grzybami leśnymi

Gołąbki z kaszą i grzybami z puree ziemniaczanym

Zupa o 1:30 w nocy – wybór jednej zupy

Barszcz postny z pasztecikiem z kapustą i grzybami

Napoje – bez ograniczeń

Kawa, herbata, woda i soki 100%

Przykładowe ciasta

Na każde wesele dobieramy indywidualną ofertę



STÓŁ WIEJSKI

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 – 3100,-

Do 90 osób – 3640,-

Do 120 osób – 4140,-

Do 150 osób – 4580,-



STÓŁ WŁOSKI

Włoskie wędliny

Włoskie sery

Focaccia

Oliwa z oliwek

Suszone pomidory, grillowana cukinia i bakłażan, oliwki

Krem z pomidorów z bazylią (na ciepło)

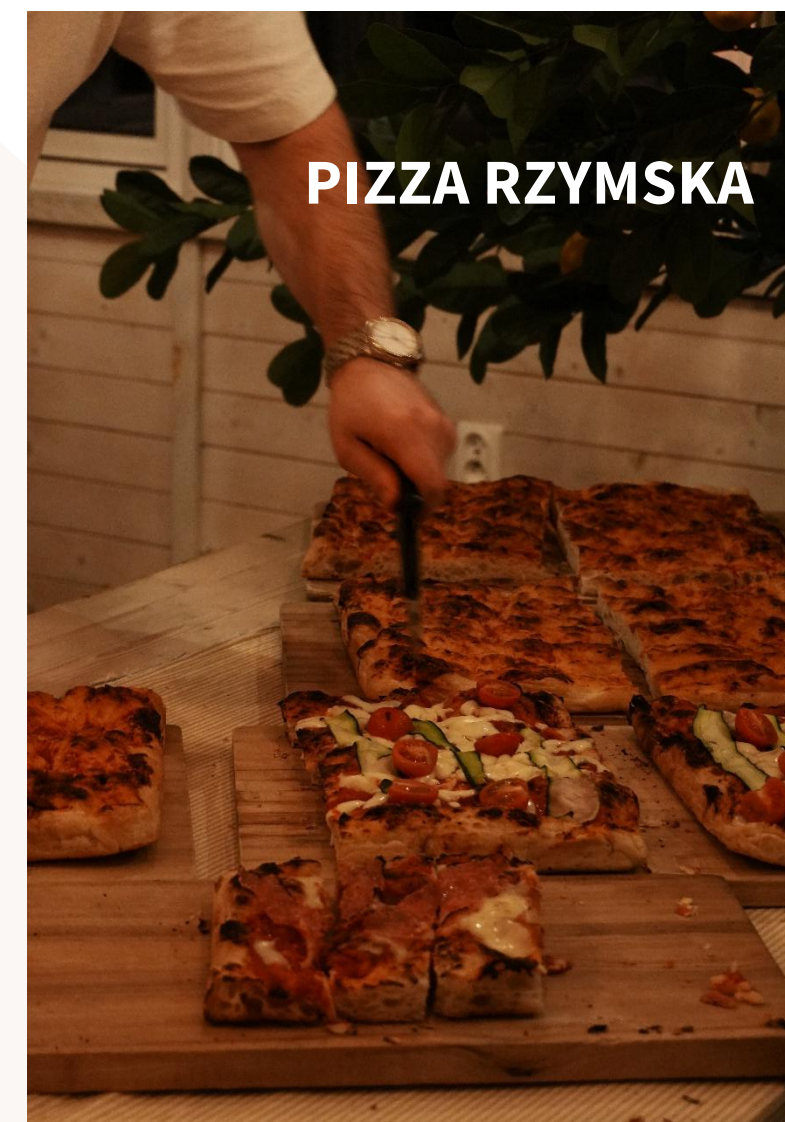
Gnocchi z gorgonzolą, szpinakiem i pomidorkami (na ciepło)

Do 60 osób – 2400 zł

Do 80 osób – 2800 zł

Do 100 osób – 3500 zł

Do 120 osób – 4200 zł



LIVE COOKING – PIZZA NA WESELU

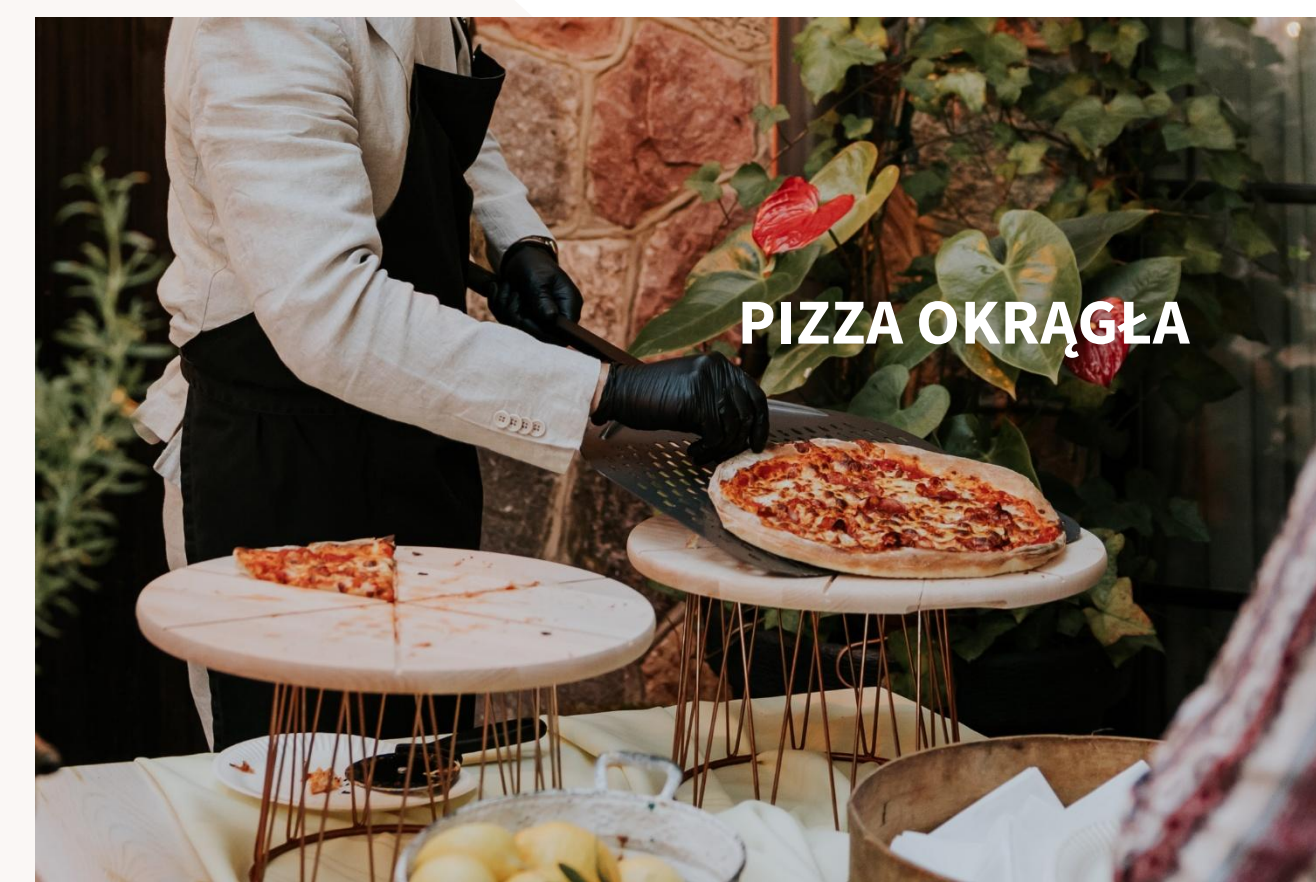
MOŻLIWOŚĆ ORGANIZACJI RÓWNIEŻ NA POPRAWINACH

4 rodzaje pizzy okrągłej wypiekanej na miejscu:
Na przykład: Margarita / salami piccante / mortadela, buratta, pistacje / cotto z pieczarkami

2 godziny: 35 pizz / 210 kawałków / 1800 zł

3 godziny: 45 pizz / 270 kawałków / 2250 zł

Pizza rzymska – opcja dodatkowa do pakietu głównego:
Min. 4 blachy 40x60 cm
Koszt - 400 zł
Każda dodatkowa blacha – 100 zł



POPRAWINY

1

GODZINY

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

2

PAKIET

Pakiet poprawinowy: 115 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 krzesła dla Pary Młodej i świadków, ławki dla gości, (50 MIEJSC SIEDZĄCYCH), 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 200 zł. Usługa możliwa wyłącznie po potwierdzeniu dostępności)



Kompozycje kwiatowe i wyjątkowe dekoracje

Z przyjemnością przygotowujemy dla Państwa dekoracje kwiatowe (oferta indywidualna) lub proponujemy zaprzyjaźnione firmy florystyczne.

Poniżej przykładowe zdjęcia dekoracji kwiatowych wykonywanych przez Folwark Dajak na zlecenia naszych Par Młodych

34

DEKORACJE



Na Państwa życzenie wypożyczamy:

Fotel Boho 300 zł
Ledon miłość 250 zł

Podtalerze 4 zł/szt
Liść akantu
Vintage
Szklany tradycyjny

Stoły okrągłe – 50 zł/szt.
Kolorowe obrusy – 18 zł/szt

materiałowe serwetki
w cenie



Dostępne kolory obrusów:
Kremowy – obrus standardowy gratis
(w cenie)

Obrusy premium 18 zł/szt
Biało niebieski – wzór toil de jouy
Welurowy niebieski (dusty blue)
Welurowy beżowy
Szałwiowy
Szary
Różowy

**Inne dekoracje – zapytaj
o szczegóły:**
Przezroczyste kandelabry
Wieża na szampana
Ścianki do zdjęć

**Kolory serwetek do
wyboru**
Błękitny
Różowy
Kremowy
Pomarańczowy

Żyrandole 300 zł/szt

Stoły fala:
Wyłącznie w opcji
serwowanej do 40
osób



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.

20 litrów wina musującego, 4h obsługi, szkło, dekoracja - 2600 zł



Realizujemy również strefę chillout ze ściankami do zdjęć
Kanapa, stolik z obrusem, ścianka z dekoracją, żyrandol 1100 zł.



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
DJ KD Events
DJ Piotr Paneczko
DJ Maciej Józefowicz
React Wedding
DJ NoName
DJ Grelik
Manufaktura Wydarzeń
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
Happy Land Animacje	0
Wariacje Animacje Trójmiasto	0
Weselmy się razem (wedding planner)	0



Podsumowanie podstawowych kosztów

38

Ceny poszczególnych pakietów menu:

341 zł, 388 zł, 414 zł, 506 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 (kościelny lub cywilny)

Noclegi: pokój 2osobowy 300 zł, 4osobowy 440 zł (w cenie śniadanie)

Poprawiny 115 zł + 38 zł menu grillowe

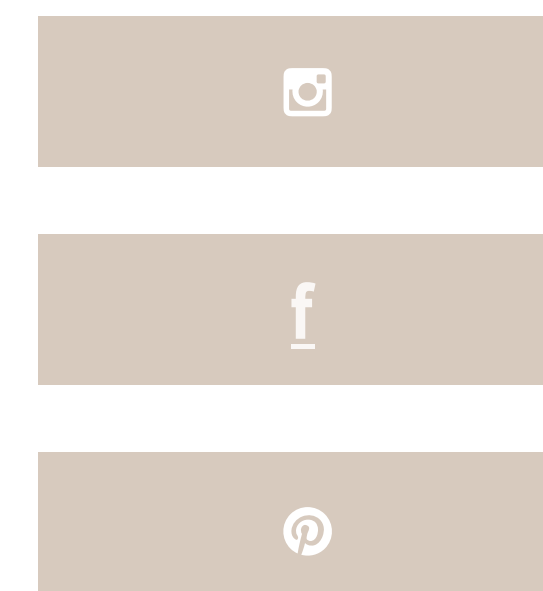
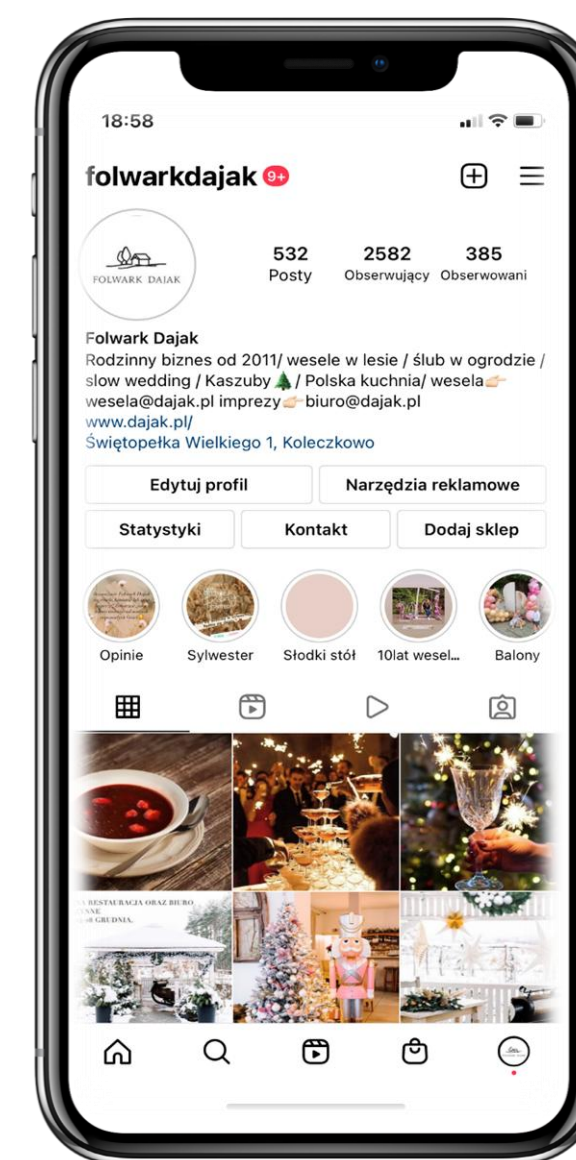
Podwykonawcy – 80% ceny talerzyka
Dzieci do lat 3 gratis, do 6lat -50%, do 9lat – 80%

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

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.