



SPOTKANIE ŚWIĄTECZNE W FOLWARKU WĄSOWO

Folwark Wąsowo
ul. Poznańska 2
64 - 314 Wąsowo

folwarkwasowo.pl



WYBIERZ IDEALNE MIEJSCE DO SPĘDZENIA WIECZORU ŚWIĄTECZNEGO ZE SWOIMI PRACOWNIKAMI



ŻREBIĘCIARNIA

Budynek wyróżniony przez Generalnego Konserwatora Zabytków, będący restauracją, w której na parterze znajduje się sala z kominkiem, barem, regałem własnych ekologicznych przetworów, a wszystko to w pięknych, zabytkowych wnętrzach. Na otwartej antresoli znajduje się druga sala z możliwością dowolnego zaadaptowania na potrzeby spotkania firmowego.



sala restauracyjna (parter) – 48 osób
sala na otwartej antresoli (piętro) – 52 osoby

KUŹNIA

Jeden z najstarszych i najpiękniejszych zabytkowych budynków w naszym Folwarku. Na parterze znajduje się przytulna sala kominkowa, stworzona na kameralne spotkania, a na piętrze mieszczą się pokoje gościnne. To idealne rozwiązanie dla ceniących sobie swobodę oraz prywatność.



sala kominkowa – 25 osób
miejsca noclegowe - 30



STAJNIA

To nowo odrestaurowany budynek z pokojami urządzonymi w prostym skandynawskim stylu (biel, naturalne materiały jak kamień, stare drewno). To miejsce do przenocowania pracowników Twojej firmy czy gości oczekujących wyższego komfortu. Na parterze budynku znajduje się przestronna sala stworzona z myślą o niebanalnych imprezach, również tanecznych.



sala w Stajni od 30 do 50 osób
miejsca noclegowe - 33

GORZELNIA

Apartament w Gorzelni to idealna przestrzeń na wypoczynek dla osób ceniących sobie prywatność i niezależność. 6 pokojowy apartament z przestronną jadalnią i w pełni wyposażoną kuchnię sprawdzi się podczas długich wieczornych rozmów zgranego teamu przy wspólnym stole.



miejsca noclegowe - 24



UPOMINKI ŚWIĄTECZNE



Zapraszamy do przygotowania upominków dla pracowników w oparciu o nasze ekologiczne i tradycyjne przetwory oraz wina z morawskich winnic.

W naszej ofercie znajdą Państwo szeroką gamę:

- konfitur
- przetworów warzywno-owocowych
- napojów
- miodów

WINO



Do kolacji proponujemy wina, zarówno te polskie z naszej karty win, jak i specjalnie wyselekcjonowane morawskie wina bankietowe z winnicy Skrobak.

Morawskie wina bankietowe białe/czerwone od 45 zł za butelkę 75 l.

KUCHNIA FOLWARKU

Potrawy, które Państwu serwujemy są przygotowywane w oparciu o produkty pochodzące z naszych upraw ekologicznych, a także od lokalnych dostawców i producentów. Dodatkowym przysmakiem są nasze eko przetwory, które należą do Sieci Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolska.





Przykładowe menu świąteczne propozycja I, cena 150 zł/osobę

Zupa

1 porcja na osobę

Barszcz wąsowski na zakwasie z uszkami

Danie główne

podawane na półmiskach do stołu, 1,5 porcji na osobę

Pieczony filet z karpia

Pręga wołowa w ciemnym sosie

Udko z kaczki z korzenną śliwką

Pierogi z kapustą i grzybami okraszone cebulką

Wąsowskie ziemniaki z tymiankiem

Kasza pęczak z grzybami

Kapusta modra na winie

Wąsowskie buraczki tarte

Zimny bufet

2 porcje na osobę

Marynowany śledź z sałatką z pikli i jabłka

Polędwica z dorsza w sosie pomidorowo-warzywnym

Tatar wołowy

Sałatka z pieczonego pasternaku z dresingiem miodowym

Pasztet z dziczyzny z żurawiną i gruszką

Buraczki z miodem, ogórki kiszone

Pieczyno, masło

Ciasta

1 porcja na osobę

Domowe wypieki - makowiec, sernik, piernik

Napoje

Kompot z suszonych jabłek z przyprawami korzennymi

Kawa/herbata

Woda mineralna z miętą i cytryną

*przy zwiększeniu ilości dania głównego do 2,5 porcji cena wzrośnie o 24 zł

*możliwa wymiana karpia na łososia przy dopłacie 10 zł

propozycja II, cena 180 zł/osobę

Zupa

1 porcja na osobę

Zupa grzybowa z kluskami ziemniaczanymi i kwaśną śmietaną

Danie główne

podawane na półmiskach do stołu, 1,5 porcji na osobę

Gotowany sandacz z sosem z kiszzonego ogórka

Rolada z kaczki z orzechami i suszonymi grzybami

Łopatka z dzika w ciemnym sosie

Pierogi z kapustą i grzybami okraszone cebulką

Wąsowskie ziemniaki z tymiankiem

Kasza gryczana z grzybami

Modra kapusta na czerwonym winie

Wąsowskie buraczki marynowane

Pieczony topinambur

Zimny bufet

2 porcje na osobę

Marynowany śledź z sałatką z pikli i jabłka

Polędwica z dorsza w sosie pomidorowo-warzywnym

Tatar wołowy

Sałatka z pieczonego pasternaku z dresingiem miodowym

Pasztet z dziczyzny z żurawiną i gruszką

Buraczki z miodem, ogórki kiszzone

Pieczywo, masło

Ciasta

1,5 porcji na osobę

Domowe wypieki - makowiec, sernik, piernik

Napoje

Kompot z suszonych jabłek z przyprawami korzennymi

Kawa/herbata

Woda mineralna z miętą i cytryną

*przy zwiększeniu ilości dania głównego do 2,5 porcji cena wzrośnie o 30 zł

*możliwa wymiana karpia na łososa przy dopłacie 10 zł



propozycja III, cena 185 zł/osobę

Zupa

1 porcja na osobę

Zupa grzybowa z kluskami ziemniaczanymi i kwaśną śmietaną

Danie główne

podawane na półmiskach do stołu, 2 porcje na osobę

Pieczony łosoś w sosie winnym z różowym pieprzem

Udziec z daniela po staropolsku

Rolada z gęsi z suszonymi owocami

Pierogi z kapustą i grzybami

(1,5 porcje/os.)

Wąsowskie ziemniaki z tymiankiem

Kasza orkiszowa z grzybami

Kopytka ziołowe

Modra kapusta na czerwonym winie

Wąsowskie buraczki marynowane

Pieczony pasternak z jarmużem i żurawiną

Zimny bufet

2 porcje na osobę

Marynowany śledź z sałatką z pikli i jabłka

Polędwica z dorsza w sosie pomidorowo-warzywnym

Tatar wołowy

Sałatka z pieczonego pasternaku z dresingiem miodowym

Pasztet z dziczyzny z żurawiną i gruszką

Buraczki z miodem, ogórki kiszone

Pieczywo, masło

Ciasta

1,5 porcji na osobę

Domowe wypieki - makowiec, sernik, piernik

Napoje

Kompot z suszonych jabłek z przyprawami korzennymi

Kawa/herbata

Woda mineralna z miętą i cytryną

*przy zwiększeniu ilości dania głównego do 2,5 porcji cena wzrośnie o 13 zł



ZAPRASZAMY DO FOLWARKU WĄSOWO!

Miejsce gdzie historia spotyka się z nowoczesnością

- . założone 150-lat temu, unikatowe na skalę europejską odrestaurowane miejsce
- . gospodarstwo ekologiczne, 15 ha certyfikowanych upraw
- . wytwórca produktów ekologicznych: ogórki kiszone, buraczki z miodem czy wegański barszcz czerwony produkowany według tradycyjnych, rodzinnych receptur, bez konserwantów, ulepszczy na bazie warzyw z własnych pól
- . 15 zabytkowych budynków
- . baza noclegowa w pięknych, zabytkowych budynkach Stajni, Kuźni i Gorzelni
- . przyjazna i zróżnicowana przestrzeń dla Gości
- . potrawy przygotowywane w oparciu o produkty pochodzące z naszych upraw ekologicznych, a także od lokalnych dostawców i producentów
- . dogodne położenie zaledwie 45 km od Poznania, 7 km od zjazdu A2 Nowy Tomyśl



imprezy@folwarkwasowo.pl

502 359 271

www.folwarkwasowo.pl

