







Oferta organizacji przyjęcia weselnego w Folwarku Zalesie 2028r.

Witajcie! Właśnie znaleźliście jedną z najlepszych destynacji weddingowych na południu Polski!

Folwark Zalesie to wyjątkowe miejsce z ponad 200-letnią historią, położone zaledwie **30 minut jazdy od centrum Krakowa**. Usytuowany na malowniczym wzgórzu kompleks zachwyca rozległą panoramą Beskidów i Tatr. Otoczenie zieleni tworzy niepowtarzalny klimat i stanowi idealne tło dla ceremonii zaślubin. Wśród okolicznych lasów i łąk, spacerując romantycznymi alejkami starego sadu czy wzdłuż skąpanych w słońcu stawów, można poczuć się jak w zupełnie innym świecie, a to wszystko jedyne **25 km od Rynku Głównego w Krakowie i 10 km od Kopalni Soli w Wieliczce**.

Na organizację wesela oferujemy trzy wyjątkowe, prywatne przestrzenie, dostosowane do przyjęć od 40 do ponad 250 osób — wybierzcie tę, która najlepiej do Was pasuje!

Pragnąc uczynić Waszą uroczystość wyjątkowym przeżyciem, oferujemy:

- w cenie:
 - **tort weselny**
 - **słodki stół**
 - **dekorację stołów** - świece, serwetki, kwiaty cięte
- piękny plener ze strefami chill out
- 1 pokój 2-osobowy ze śniadaniem dla Państwa Młodych
- kompleksową usługę organizacji przyjęcia
- doradztwo doświadczonej i kompetentnej kadry menadżerskiej
- kucharzy i cukierników, dla których praca jest pasją
- profesjonalną, szybką i dyskretną obsługę kelnerską
- brak dodatkowej opłaty za wynajem sali

Zapraszamy do odwiedzenia naszego obiektu i wybrania wymarzonej przestrzeni na organizację Waszego niezapomnianego ślubu i wesela! Na naszej stronie internetowej, Instagramie i Facebooku na bieżąco zamieszczamy relacje z imprez i historie naszych par młodych. Poniżej prezentujemy **przykładowe menu** i warunki realizacji przyjęcia. Harmonogram oraz menu każdorazowo ustalane są indywidualnie.



WYJĄTKOWE ELEMENTY NASZEJ OFERTY:

- *tort weselny w cenie*
- *stodki stół w cenie*
- *podstawowa dekoracja stołów w cenie*
- *brak opłaty za wynajem sali*

MENU I

Koszt od osoby bez przystawki 510,00pln

Koszt od osoby z przystawką 535,00pln

Obiad:

Przystawki (jedna do wyboru):

1. carpaccio z buraków z serem feta, miksem orzechów i rukolą
2. pieczony pasztet na sosie żurawinowym
3. różyczki z wędzonego łososia na delikatnym sosie koperkowym
4. ruloniki z szynki z kremem chrzanowym i ogórkiem
5. tatar z suszonych pomidorów
6. mini mozzarella z pomidorkami cherry i serem złoty lazur
7. sałatka a la bruschetta

Zupy (jedna do wyboru):

1. rosół z makaronem
2. krem z zielonego groszku
3. krem z cukinii z prażonymi pestkami
4. krem z białych warzyw z grillowanym kalafiozem
5. krem z pieczonej papryki i pomidorów
6. krem z pieczonych ziemniaków
7. zupa z zielonej fasolki szparagowej

Drugie dania (jedno do wyboru)

1. eskalopki z indyka w cieście, frytki z batatów, kolorowa sałatka z rzodkiewki, kalarepki i cukrowego groszku
2. bitki wołowe w sosie własnym, kluski śląskie, czerwona kapusta na ciepło
3. filet z kurczaka soue vide z grillowanym ananasem, ziemniaki opiekane, surówka orientalna
4. bitki wieprzowe w sosie śmietanowym, ziemniak pieczony w całości, mix zielonych sałat z sosem winegret z nutą malinową
5. schab nadziewany śliwką na sosie, ziemniaki puree, mix sałat z pomidorkami koktajlowymi i sosem winegret
6. indyk w koniaku, kopytka, bukiet z fasolki szparagowej, karmelizowanej marchewki i pieczonych pomidorków
7. zrazy wołowe zawijane, kluska śląska, surówka z surowego buraka z sosem musztardowo – miodowym

Pierwszy taniec, pierwszy blok taneczny

Tort (jeden smak do wyboru, patera i sposób w jaki mam być wykończony tort do uzgodnienia)

1. trzy kolory czekolady
2. tort orzechowy z masą budyniową i karmelową
3. tort „zielony mech”
4. tort biszkoptowy z masą owocową.
5. tort śmietankowy z czarną porzeczką, na czekoladowym biszkopcie
6. tiramisu
7. kinder bueno

Słodki stół z ciastami wykonanymi przez naszych cukierników oraz owocami sezonowymi:

- owoce sezonowe,
- babeczki i drobne ciasteczka
- 4 rodzaje ciast (lista ciast do wyboru w dalszej części oferty)

Możliwość zamiany słodkiego stołu na **patery** serwowane na stoły Gości **za dopłatą 15,00pln od osoby**.

Szwedzki stół:

1. staropolskie wędliny
2. pieczone mięsa z marynatami
3. pieczone pasztety drobiowe, wieprzowe, wegetariańskie
4. sery twarde, twarogowe, wędzone i pleśniowe
5. babeczki z musami
6. mini tortille
7. przekąski z ciasta półfrancuskiego
8. mini croissanty z wytrawnymi nadzieniami
9. mini burgery
10. jajka faszerowane w różnych smakach
11. galaretki drobiowa
12. śledź po kaszubsku
13. w cenie 4 sałatki, do wyboru:
 - a. sałatka z kurczaka z selerem naciowym i ananasem
 - b. sałatka z wędzonym kurczakiem, pomidorkami koktajlowymi i żółtym serem
 - c. sałatka meksykańska
 - d. sałatka nicejska z przepiórczymi jajkami
 - e. sałatka z pieczonym burakiem i serem feta
 - f. sałatka ziemniaczana z łososiem
 - g. sałatka z suszonymi pomidorami i mini mozzarelli
 - h. sałatka z tuńczykiem i jajkiem
 - i. sałatka ryżowa z kurczakiem i ananasem
 - j. sałatka z paluszków krabowych w sosie słodko-kwaśnym
 - k. sałatka trzy kolory papryki w sosie śmietanowo- majonezowym
 - l. sałatka wiosenna
 - m. sałatka jarzynowa
 - n. sałatka grecka
 - o. sałatka hawajska
 - p. sałatka chłopska z jajkiem i grillowanym boczkiem
 - q. sałatka brokułowa z fetą i migdałami
 - r. sałatka makaronowa z papryką i cukinią
 - s. sałatka kebabowa z kurczakiem

Dodatki: bułeczki, bagietki, pieczywo, masło, sos tzatziki, sos chrzanowo -żurawinowy, ogórki kiszane

Możliwość zamiany szwedzkiego stołu na **zimną płytę** serwowaną na stoły Gości **za dopłatą 20,00pln od osoby**, bez możliwości procentowego udziału potraw.

Pierwsze gorące danie np. około godz. 23.00 (jedno do wyboru):

1. kotlet schabowy z kością saute, ziemniaki, kapusta zasmażana
2. kotlety de volaille, ziemniaki krakowskie, zielona sałata po polsku
3. szaszłyki z dwóch rodzajów mięs, ryż w trzech kolorach, mizeria
4. karkówka grillowana na ostro, ziemniak pieczony w całości, warzywa grillowane
5. makaron tagiatelle z pieczonym kurczakiem w sosie z śmietanowym
6. filety z kurczaka w sosie teriyaki, smażony brązowy ryż, surówka z marchewki z kolendrą
7. szynka wieprzowa pieczona w sosie z zielonym pieprzem, kasza, buraczki na ciepło

Drugie gorące danie np. około godz. 03.00 (jedno do wyboru):

1. barszcz czerwony z pasztecikiem
2. zupa cebulowa na winie z grzankami
3. żurek staropolski

Napoje bez limitu: woda mineralna, sok pomarańczowy i sok jabłkowy- w dzbankach na stole, kawa, herbata, inne smaki soków, napoje gazowane z koncernu Pepsi

W cenie:

- **dekoracja standardowa:** białe obrusy, świece , serwetki flizelinowe w różnych kolorach, **kwiaty cięte** – nie spełniamy życzeń co do rodzaju kwiatów, ale możemy dopasować się do proponowanej przez Państwa kolorystyki
- pokój dla Pary Młodej w cenie przyjęcia
- na powitanie wino musujące dla Gości, chleb oraz kieliszki do tłuczenia dla Pary Młodej
- menu dla zgłoszonych wcześniej diet, tj.: wegetarian, wegan, celiakia...
- dla najmłodszych uczestników możliwość wybrania innego menu na obiad
- projektor, ekran, Wi-Fi
- miejsca parkingowe, szatnie i toalety
- stylowe strefy chill out w środku i w ogrodzie
- utrzymanie czystości w całym obiekcie oraz wokół niego, ze szczególnym uwzględnieniem sanitariatów
- bajkowy plener ze stawami, pomostem, huśtawką i łódką do wykorzystania na sesję fotograficzną

Godziny powitania i wydawania posiłków do uzgodnienia w zależności od godziny, o której planowany jest ślub.



WYJĄTKOWE ELEMENTY NASZEJ OFERTY:

- tort weselny w cenie
- stółki stół w cenie
- podstawowa dekoracja stołów w cenie
- brak opłaty za wynajem sali

MENU II

Koszt od osoby bez przystawki 599,00pln

Koszt od osoby z przystawką 630,00pln

Obiad

Przystawki (jedna do wyboru):

1. *carpaccio z łososia z rukolą i parmezanem*
2. *pieczona cielęcina z delikatnym sosem miodowy - musztardowym*
3. *gruszka zapiekana z gorgonzolą i orzechami włoskimi*
4. *tatar z łososia z awokado i sosem cytrynowym*
5. *pierś z kaczki na kompozycji z sałat z sosem żurawinowym na czerwonym winie*
6. *mus z pstrągą z grzanką na gruszcze w sezamie*
7. *ruloniki z szynki ze szparagami z kremowym sosem chrzanowym z czarnuszką*

Zupy (jedna do wyboru):

1. bulion z pierożkami z mięsnym farszem
2. rosół z kołdunami
3. zupa z kurek
4. zupa grzybowa z zacierką
5. krem z soczewicy z nutką kokosa
6. krem z zielonymi szparagami
7. krem z pieczonych buraków z bryndzą, posypyany prażonymi pestkami dyni i słonecznika

Drugie dania (jedno do wyboru)

1. policzki wołowe w sosie z czerwonego wina, gratin ziemniaczane, czerwona kapusta z żurawiną i musztardą francuską
2. polędwiczki wieprzowe w kruszonce z pistacji, tortilla ziemniaczana, szparagi w sosie holenderskim,
3. pieczeń cielęca z grzybami leśnymi, ziemniaki, mix sałat z pomidorkami koktajlowymi i winegretem
4. rolada wieprzowa nadziewana pomarańczami, czosnkiem i szatnią, kopytka, surówka z marchewki z kolendrą
5. pieczeń z dzika po myśliwsku, talarki ziemniaczane, marynowane buraczki z rukolą i pestkami dyni
6. kaczka pieczona podawana na sosie śliwkowym, ziemniak pieczony w całości, czerwona kapusta na ciepło
7. dorsz pieczony w sosie serowo-szpinakowym, ziemniaki krakowskie, sałatka ogórkowa z imbirem

Możliwość domówienia dodatkowego mięsa do obiadu – propozycje w dalszej części oferty

Pierwszy taniec, pierwszy blok taneczny

Tort (jeden smak do wyboru, patera i sposób w jaki mam być wykończony tort do uzgodnienia)

1. tort ambasador
2. tort bezowy hiszpański
3. tort panna cotta z musem mango
4. tort pistacjowo-malinowy
5. tort karmelowy z gruszką
6. tort czekoladowy z wiśniami
7. Ferrero Rocher

Słodki stół z ciastami wykonanymi przez naszych cukierników oraz owocami sezonowymi:

- owoce sezonowe,
- babeczki i drobne ciasteczka
- 4 rodzaje ciast (lista ciast do wyboru w dalszej części oferty)

Możliwość zamiany słodkiego stołu na **patery** serwowane na stoły Gości **za dopłatą 15,00pln od osoby**

Szwedzki stół:

1. staropolskie wędliny
2. pieczone mięsa z marynatami
3. pieczone pasztety drobiowe, wieprzowe, wegetariańskie
4. sery twarde, twarogowe, wędzone i pleśniowe
5. babeczki z musami
6. mini tortille
7. przekąski z ciasta półfrancuskiego
8. mini croissanty z wytrawnymi nadzieniami
9. mini burgery
10. jajka faszerowane w różnych smakach
11. galaretki drobiowa
12. śledź po kaszubsku
13. w cenie 4 sałatki, do wyboru:
 - a. sałatka z kurczaka z selerem naciowym i ananasem
 - b. sałatka z wędzonym kurczakiem, pomidorkami koktajlowymi i żółtym serem
 - c. sałatka meksykańska
 - d. sałatka nicejska z przepiórczymi jajkami
 - e. sałatka z pieczonym burakiem i serem feta
 - f. sałatka ziemniaczana z łososiem
 - g. sałatka z suszonymi pomidorami i mini mozzarelli
 - h. sałatka z tuńczykiem i jajkiem
 - i. sałatka ryżowa z kurczakiem i ananasem
 - j. sałatka z paluszków krabowych w sosie słodko-kwaśnym
 - k. sałatka trzy kolory papryki w sosie śmietanowo- majonezowym
 - l. sałatka wiosenna
 - m. sałatka jarzynowa
 - n. sałatka grecka
 - o. sałatka hawajska
 - p. sałatka chłopska z jajkiem i grillowanym boczkiem
 - q. sałatka brokułowa z fetą i migdałami
 - r. sałatka makaronowa z papryką i cukinią
 - s. sałatka kebabowa z kurczakiem

Dodatki: bułeczki, bagietki, pieczywo, masło, sos tzatziki, sos chrzanowo -żurawinowy, ogórki kiszane

Możliwość zamiany szwedzkiego stołu na **zimną płytę** serwowaną na stoły Gości **za dopłatą 20,00pln od osoby**, bez możliwości procentowego udziału potraw.

Pierwsze gorące danie np. około godz. 22.00 (jedno do wyboru):

1. polędwiczki wieprzowe w sosie, kluska śląska, surówka orientalna
2. królik w sosie śmietanowym, ziemniaki puree, buraczki na ciepło
3. prosiak pieczony w całości, kasza, kapusta zasmażana
4. trio szlachetnych mięs, ziemniaki opiekane, sałatka z piklowaną czerwoną cebulą
5. rolada z indyka nadziewana suszonymi pomidorami z mozzarellą, kopytka, surówka z kapusty pekińskiej
6. filet z kurczaka kukurydzianego, czarna soczewica, bukiet warzyw z żółtą i zieloną fasolką
7. łosoś pieczony z masłem ziołowym, ryż, sałata rzymska z limonką

Drugie gorące danie np. około godz. 01.00 (jedno do wyboru):

1. boeuf Strogonow
2. bogracz wieprzowy z kładzionymi kluseczkami
3. kaszotto borowikowe z piersią z kurczaka
4. indyk po tajsku
5. gulasz z sarniny z grzybami
6. chili corn carne
7. pierogi (z mięsem lub z kapustą i grzybami lub ruskie)

Trzecie gorące danie np. około godz. 03.00 (jedno do wyboru):

1. kwaśnica z żeberkiem
2. barszcz chrzanowy na wędzonce z grzybami
3. barszcz czerwony z tradycyjnym krokietem

Napoje bez limitu: woda mineralna, sok pomarańczowy i sok jabłkowy- w dzbankach na stole, kawa, herbata, inne smaki soków, napoje gazowane z koncernu Pepsi - serwowane na życzenie Gości

W cenie:

- **dekoracja standardowa:** białe obrusy, świece , serwetki flizelinowe w różnych kolorach, **kwiaty cięte** – nie spełniamy życzeń co do rodzaju kwiatów, ale możemy dopasować się do proponowanej przez Państwa kolorystyki
- pokój dla Pary Młodej w cenie przyjęcia
- na powitanie wino musujące dla Gości, chleb oraz kieliszki do tłuczenia dla Pary Młodej
- menu dla zgłoszonych wcześniej diet, tj.: wegetarian, wegan, celiakia...
- dla najmłodszych uczestników możliwość wybrania innego menu na obiad
- projektor, ekran, Wi-Fi
- miejsca parkingowe, szatnie i toalety
- stylowe strefy chill out w środku i w ogrodzie
- utrzymanie czystości w całym obiekcie oraz wokół niego, ze szczególnym uwzględnieniem sanitariatów
- bajkowy plener ze stawami, pomostem, huśtawką i łódką do wykorzystania na sesję fotograficzną

Godziny powitania i wydawania posiłków do uzgodnienia w zależności od godziny, o której planowany jest ślub.



LISTA CIAST do wyboru w cenie menu

- **SERNIKI:**

sernik tradycyjny, sernik z brzoskwinia, sernik na ciemnym spodzie, sernik wiedeński, sernik parzony, sernik na zimno

- **CIASTA CZEKOLADOWE:**

ciasto czekoladowe z wiśniami, ciasto czekoladowe z pomarańczami, murzynek, kopiec kreta, WZ

- **CIASTA Z ORZECHAMI:**

karmelowiec, Snickers, tarta ze słonym karmelem i orzechami, Raffaello, orzechowiec

- **CIASTA Z BEZĄ:**

malinowa chmurka, porzeczkowa fantazja, Pani Walewska

- **CIASTA Z OWOCAMI:**

szarlotka, biszkopt z masą budyniową, owocami i galaretką, tarta, jabłecznik na biszkopcie z galaretką, budyniowiec z jabłkami, ciasto ucierane z owocami, fale Dunaju

- **POZOSTAŁE RODZAJE:**

ciasto czeskie, królewicz, Puchatek, Shrek, 3bit, piernik, karpátka, ptasie mleczko, malinowa księżniczka, makowiec drożdżowy, pijak, zebra, oczy carycy,

Ewentualnie dodatkowo PACZKI Z CIASTAMI

- 4 rodzaje ciast do wyboru z naszej listy
- waga ciast ok. 600g

Koszt 45,00pln za paczkę.



DODATKOWE MIĘSA I RYBY DO OBIADU

Propozycje w cenie 30,00pln od osoby:

1. tradycyjny kotlet schabowy
2. kurczak w marynacie słodko - kwaśnej
3. eskalopki z indyka w wytrawnym cieście
4. schab pieczony po myśliwsku
5. peklowana szynka na kiszonej kapuście
6. karkówka pieczona w ziołach
7. rumsztyk wołowy z cebulą
8. bryzol wieprzowy ze smażonymi pieczarkami

Propozycje w cenie 40,00pln od osoby:

1. bitki wołowe z prażoną cebulą w sosie własnym
2. szynka pieczona w winie
3. rolada z indyka z borowikami
4. panierowany zawijas z serem i pieczarkami
5. schab z wędzonymi śliwkami
6. miruna w cieście ziołowym
7. zrazy wołowe w sosie własnym
8. udko z kaczki pieczone z rozmarynem

Propozycje w cenie 60,00pln od osoby:

1. pieczona gęś podana na karmelizowanych warzywach
2. polędwica wołowa w sosie balsamicznym
3. polędwica z dorsza z zielonym sosem z czosnkiem niedźwiedzim i trawą cytrynową
4. kotlet cielęcy po wiedeńsku
5. pierś z kaczki na sosie śliwkowym
6. pieczeń cielęca po myśliwsku
7. filet z łososia w sosie teryaki z sezamem
8. krewetki tygrysie pieczone z czosnkiem

BUFETY TEMATYCZNE

I. WIEJSKI STÓŁ- wariant I

- wędzona szynka z kością
- kiełbasa wiejska, kabanos, boczek grillowy, salceson, baleron, kaszanka
- pasztety swojskie
- pieczone mięsa z marynatami
- oscypki, korbacze
- smalec domowy

Dodatki:

- chleb wiejski, masło ziołowe
- marynaty (grzybki, korniszony, cebulki,), ogórki kiszzone
- sosy: chrzanowy, żurawinowy, czosnkowy

Koszt od osoby 65,00pln

II. WIEJSKI STÓŁ z ciepłymi daniami w bufecie – wariant II

- wędzona szynka z kością
- kiełbasa wiejska, kabanos, boczek grillowy, salceson, baleron, kaszanka
- pasztety swojskie
- pieczone mięsa z marynatami
- oscypki, korbacze,
- smalec domowy

Dodatki:

- chleb wiejski, masło ziołowe
- marynaty (grzybki, korniszony, cebulki,), ogórki kiszzone
- sosy: chrzanowy, żurawinowy, czosnkowy

CIEPŁE DANIA do wiejskiego stołu – do wyboru 2 po 50%

- golonka pieczona
- pierogi ruskie
- pierogi z kapustą i grzybami
- pierogi z mięsem
- pierogi z soczewicą
- flaczki
- żeberka w marynacie miodowej
- bigos staropolski

Koszt od osoby 95,00pln

GRILL

- Karkówka grillowana - 50%
- Kiełbasa z grilla 50%
- Kaszanka z grilla z cebulą – 25%
- Szasłyki drobiowe z warzywami – 25%
- Warzywa z grilla – 50%
- Kotleciki drobiowe w miodowej marynacie 25%
- Sosy: tzatziki, cebulowy, BBQ

Czas trwania 3 godziny – koszt od osoby 95,00pln

CANDY BAR

- makaroniki
- orzechowe serduszka
- mono desery: półkule borówkowo – pistacjowe, półkule czekoladowo – malinowe, serca malinowe
- tartoletki karmelowe i cytrynowe
- bezy
- eklerki
- donaty
- cake popsy
- cakesicles
- muffiny
- tarta malinowa i borówkowa
- deserki 3 smaki do wyboru:
 - przysmak z owoców leśnych z sosem waniliowym
 - krem czekoladowy z owocami
 - krem cytrynowy
 - mus z mango
 - krem kawowy z owocami
 - tiramisu z wiśniami
 - panna cotta z sosem malinowym
 - panna cotta miętowo-czekoladowo-waniliowa,
 - mus kiwi

Koszt od osoby 65,00pln

FONTANNA CZEKOLADOWA

Czekolada 5kg, do wyboru jeden rodzaj: mleczna, deserowa, biała **Dodatki:**

- Owoce sezonowe (dostępność owoców jest uzależniona od sezonowości w danym miesiącu)
- Rurki
- Bezy
- Pianki
- Biskopty
- Paluszki ptysiowe

Koszt dla grupy 100os - 1.850,00pln



WARUNKI REZERWACJI I REALIZACJI UMOWY:

1. **Rezerwacja wstępna sali**- bezpłatna, ważna przez 7 dni
2. **Zadatek płatny** w dwóch ratach: pierwsza w wysokości 6.000,00pln w dniu podpisania umowy, druga w wysokości 6.000,00pln na pół roku przed terminem przyjęcia. W przypadku rezygnacji z rezerwacji zadatek nie podlega zwrotowi.
3. **Rozliczenie końcowe**- najpóźniej na dzień przed przyjęciem, na podstawie podanej na 10 dni przed terminem przyjęcia ostatecznej liczby Gości.
4. **Rezerwacja sali:**
 - a. **w terminach sobotnich i świątecznych** (Boże Narodzenie i Wielkanoc) obowiązują limity osób w salach:
 - ❖ Sala Maneż od 150 osób
 - ❖ Sala Czeladna od 100 osób
 - ❖ Sala Spichlerz od 40 osóbRozliczenie końcowe następuje za liczbę osób pełnopłatnych, nie mniejszą niż limit dla poszczególnych sal.
 - b. **w terminach od niedzieli do piątku** nie obowiązuje limit osób
 - c. **BRAK OPŁATY ZA WYNAJEM SALI**
5. **Dzieci** do lat 2 bezpłatnie (bez wyżywienia), dzieci w wieku od 2 do 10 lat płatne 50%.
6. **Miesiąc przed** terminem uroczystości zapraszamy Państwa na ustalenia.
7. **10 dni przed** terminem uroczystości prosimy o potwierdzenie ostatecznej liczby uczestników, która będzie podstawą do rozliczenia.
8. Czas trwania przyjęcia - do godz. **5.00** rano.
9. Wszelkie dodatkowe usługi, atrakcje lub instalacje zamawiane/dostarczane przez Klienta należy uzgodnić wcześniej z przedstawicielem Folwarku Zalesie - ich przygotowanie i obsługa może się wiązać z dodatkowymi kosztami lub może nie być możliwa do realizacji.
10. Nie ma możliwości dostarczania własnych produktów spożywczych, z wyjątkiem tortu z cukierni zewnętrznej
11. Dodatkowe koszty:
 - opłata ZAIKS i STOART - 550,00pln
 - opłata korkowa przy dostarczeniu własnego alkoholu - 18,00pln od osoby pełnoletniej
12. Ewentualne dodatkowe koszty:
 - białe pokrowce na krzesła – 15,00pln od sztuki
 - bufety tematyczne np. wiejski stół, bufet ze słodkościami....
 - przygotowanie miejsca do ceremonii ślubnej od 2000,00pln - koszt uzależniony od zakresu usługi
 - noclegi dla Gości, koszt noclegów ze śniadaniem:
 - ❖ w hotelu 17 pokoi dla 50 osób – 7.000,00pln
 - ❖ w dworcu 9 pokoi dla 27 osób – 3.800,00pln
 - ❖ pokój 2os – 360,00pln
 - ❖ pokój 3os – 460,00pln
 - ❖ pokój 4os – 560,00plnDoba hotelowa od 14:00 do 11:00, śniadanie od 9:00 do 11:00.

13. Wesela w plenerze (maksymalnie do 120os) – koszt wynajmu terenu zewnętrznego
- ❖ Czeladna – od 7.000,00pln
 - ❖ Spichlerz – od 7.000,00pln
14. Przy wyborze wesela w plenerze obowiązują limity zgodnie z pkt. 4 niniejszych warunków.
15. Po stronie Folwarku Zalesie realizacja usługi gastronomicznej i serwis, przygotowanie/zabezpieczenie sali na wypadek niepogody.
16. Po stronie Klienta wynajem stołów, krzeseł oraz aranżacja i dekoracja pleneru.
17. Muzyka oraz parkiet do tańczenia w sali.
18. Zakres i warunki organizacji wesela plenerowego do indywidualnych ustaleń.
19. **Ceny podane w ofercie zawierają podatek VAT w wysokości 8%. Stawka podatku VAT płatna w wysokości obowiązującej w dniu dokonywania płatności.**
Ceny określone w ofercie i umowie mogą ulec podwyższeniu stosownie do średniorocznego wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłoszonego przez GUS w roku, w którym ma się odbyć przyjęcie w stosunku do roku, w którym została zawarta przedmiotowa umowa.

