

- Miejsce -

Spichlerz Wąsowo to idealne miejsce dla osób, które cenią sobie klimaty vintage i boho. To właśnie tu można zorganizować wesele w stylu rustykalnym i urządzić przyjęcie nawet na **250 osób!** Doceniamy fakt, że coraz więcej osób jest zainteresowanych urządzaniem wesel na świeżym powietrzu, dlatego oddajemy do Państwa dyspozycji wyjątkową stodołę pod Poznaniem o **powierzchni 500 m²**, która znajduje się w okolicy Pałacu Wąsowo. Miejsce to położone jest **zaledwie 45 kilometrów od Poznania** – w bliskiej odległości od Buk, Opalenica, Pniewy czy Nowy Tomyśl.

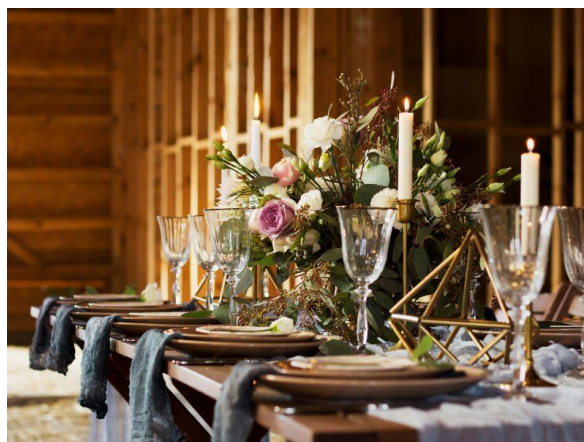


To, co wyróżnia Spichlerz Wąsowo na tle innych miejsc, to jego niezapomniany klimat. Z pewnością odnajdą się u nas osoby, które cenią bezpretensjonalny i swobodny trend Slow Wedding. To piękne miejsce przypada do gustu wielbicielom wesel w ogrodzie, jak i tym, którzy po prostu lubią celebrować czas z przyjaciółmi i bliskimi na świeżym powietrzu.

Spichlerz Wąsowo nie jest zwykłą salą, to obiekt, w który wkładamy całe serce. Jest on naszą pasją i dlatego staramy się zrobić wszystko, by organizacja wesela w stodole przebiegała zgodnie z marzeniami Państwa młodych. Spichlerz Wąsowo oferuje także noclegi w Zagrodzie Pałacowej.

Zależy nam, by przyjęcie weselne było jak najbardziej spójne z wybranym klimatem. Dlatego oferujemy dostosowanie menu do charakteru imprezy.

Dobre menu jest podstawą każdego wesela. W Spichlerzu Wąsowo kładziemy duży nacisk na kuchnię polską, tradycyjną, z nutą nowoczesności. Dlatego właśnie w naszej ofercie znajdą Państwo zarówno standardowe menu weselne, w tym m.in. lokalne specjały, jak i nieco bardziej wyszukane jak np. Candy Bary, na których oprócz ciast podajemy mini desery, czekoladowe popsy oraz sezonowe owoce.



W Spichlerzu Wąsowo **nasi szefowie kuchni** przygotowują wspaniałe torty, które idealnie wpasowują się w klimaty wesela w stylu rustykalnym. Ponadto polecamy alternatywę stołu wiejskiego Snack Bar, na którym goście znajdą m.in. swojskie wyroby: kiełbasy, pasztety, marynaty i chleb wiejski. Nie może zabraknąć deski serów i oliwek oraz małych przekąsek tapas. W ramach atrakcji kulinarnych można zamówić także pieczeń, a uznaniem cieszą się



m.in. **dziki, indyki, prosięta, kaczki w całości**. Osoby, które chciałyby zorganizować swobodne wesele w ogrodzie mogą być zainteresowane naszym menu grillowym lub przygotowaniem ogniska. Oferujemy trzy warianty propozycji menu: Menu Chłopskie, Menu Staropolskie oraz Menu Szlacheckie. Menu weselne to koszt od 200 zł od osoby. Poniżej znajdują Państwo również zakładkę „opłaty dodatkowe”, gdzie zamieszczono wszelkie niezbędne informacje dotyczące m.in. napojów, alkoholu czy też bufetowych atrakcji oferowanych przez Spichlerz Wąsowo. Uroczystości **weselne przewidywane są maksymalnie do godz.4.00**.

- Menu chłopskie -200 zł

Na powitanie

Chleb chłopski – weselny z solą, kieliszek wina musującego dla Pary Młodej i wszystkich gości.

Zupa – możliwość wyboru – 1 rodzaju

- Domowy rosół z makaronem i warzywami
- Krem brokułowy ze śmietaną

Danie główne – (2,5 porcji osoba – dania podane do stołów na półmiskach)

- Schabowy panierowany z pieczarkami
- Pieczeń z karkówki w sosie pieczeniowym
- Kotlet devolaille
- Udko z kurczaka pieczone
- Pstrąg z warzywami smażony

Dodatki – (1,5 porcji/os.)

- Ziemniaki gotowane
- Frytki
- Domowe pyzy drożdżowe (1 porcja = 3 pyzy)

Dodatki warzywne (1,5 porcji /os.)

- Zestaw surówek
- Bukiet warzyw gotowanych (warzywa sezonowe)
- Kapusta modra

Deser – podawany do stołu

- Deser lodowy z owocami, bitą śmietaną i polewą czekoladową

Napoje

- Kawa /herbata bez ograniczeń na stole bufetowym
- 0,5 litra woda mineralna niegazowana z miętą i cytryną
- 0,5 litra soku na osobę – jabłkowy

Zimny bufet (3 porcje osoba) – podawane na półmiskach na stole bufetowym

- Karkówka w ziołach
- Szynka ze szparagami
- Schab po chłopsku z kaparami
- Ryba po grecku
- Tymbaliki drobiowe

Sałatki – 1 porcja osoba

- Sałatka jarzynowa tradycyjna
- Sałatka z kukurydzy i szynki
- Dip czosnkowy, paprykowy, masło zwykłe i smakowe, pieczywo

Śniadanie po północy

- Barszcz z pasztecikiem

Przekąska ciepła – 1 p./osoba

- Golonka wieprzowa z kapustą zasmażaną
- Bigos myśliwski
- Pieczywo
- Chrzan, musztarda

To już jest koniec – 4.00

- Menu Staropolskie -220 zł

Na powitanie

Chleb weselny z solą, kieliszek wina musującego dla Pary Młodej i wszystkich gości.

Zupa – możliwość wyboru – 1 rodzaju

- Rosół wiejski z makaronem
- Krem z buraczków zaprawiony śmietaną i imbirem

Danie główne – (3 porcje osoba – dania podane do stołów na półmiskach)

- Zraz wieprzowy po myśliwsku
- Filet z kurczaka panierowany w migdałach
- Rostbef gotowany w sosie chrzanowym
- Filet z indyka saute z owocami
- Łosoś grillowany

Dodatki – (1,5 porcji /os.)

- Ziemniaki gotowane
- Krokiety ziemniaczane
- Domowe pyzy drożdżowe (1 porcja = 3 pyzy)

Dodatki warzywne (1,5 porcji /os.)

- Zestaw surówek
- Bukiet warzyw gotowanych (warzywa sezonowe)
- Buraczki na ciepło

Deser – podawany do stołu

- Mrożony mus z malin z gałką lodów waniliowych oraz bitą śmietaną

Napoje

- Kawa/herbata bez ograniczeń na stole bufetowym
- 0,5 litra woda mineralna niegazowana z miętą i cytryną
- 0,5 litra soku na osobę – jabłkowy

Zimny bufet (3 porcje osoba) – podawane na półmiskach na stole bufetowym

- Kurczak faszerowany warzywami
- Indyk pieczony z brzoskwinia
- Pasztet z dzika z sosem żurawinowym
- Polędwiczka wieprzowa z suszonymi pomidorami
- Pstrąg w galarecie

Sałatki – 1 porcja osoba

- Sałatka z kurczakiem i ananasem
- Sałatka grecka
- Dip czosnkowy, paprykowy, masło zwykłe i smakowe, pieczywo

Śniadanie po północy – 1 p./osoba

- Żurek z wędzonką i jajkiem/ Barszcz z pasztecikiem

Przekąska ciepła- 1 p./ osoba

- Strogonoff drobiowy / wieprzowy z kluseczkami półfrancuskimi
- Szaszłyk drobiowy
- Pieczywo
- Chrzan, musztarda

To już jest koniec – 4.00

- Menu szlacheckie -240 zł

Na powitanie

Chleb chłopski – weselny z solą, kieliszek wina musującego dla Pary Młodej i wszystkich gości.

Zupa – możliwość wyboru – 1 rodzaju

- Rosół magnacki (kura, bażant, perlica)
- Borowikowa z grzankami ziołowymi

Danie główne – (3 porcje osoba – dania podane do stołów na półmiskach)

- Polędwiczki wieprzowe bejcowane w musztardzie i czosnku
- Kotlet szwajcar
- Zraz wołowy z tradycyjnym nadzieniem
- Udko z kaczki w żurawinie
- Filet z sandacza po polsku

Dodatki – (1,5 porcji/os.)

- Ziemniaki gotowane
- Kluski śląskie (z dziurką)
- Domowe pyzy drożdżowe (1 porcja = 3 pyzy)

Dodatki warzywne (1,5 porcji /os)

- Zestaw surówek
- Bukiet warzyw gotowanych (warzywa sezonowe)
- Kapusta modra z jabłkiem i rodzynkami

Deser – podawany do stołu

Sorbet cytrynowy, z listkami mięty

Napoje

- Kawa /herbata bez ograniczeń na stole bufetowym
- 0,5 litra woda mineralna niegazowana z mięta i cytryną
- 0,5 litra soku na osobę – jabłkowy

Zimny bufet (4 porcje osoba) – podawane na półmiskach na stole bufetowym

- Roladka z polędwicy ze szpinakiem
- Indyk w maładze
- Rostbef pieczony na różowo w truflowej otoczce
- Schab faszerowany śliwką
- Łosoś wędzony na plastrach cytryny
- Carpaccio z buraków oprószone kozim serem i orzechami

Sałatki – 1 porcja osoba

- Sałatka brokułowi
- Sałatka z tuńczykiem
- Dip czosnkowy, paprykowy, masło zwykłe i smakowe, pieczywo

Śniadanie po północy – 1 porcja/osoba

- Zupa węgierska
- Barszcz z pasztecikiem

Przekąska ciepła – 1 p./osoba

- Golonka wieprzowa z kapusta zasmażaną
- Ragout z dziczyzny z kurkami
- Pieczywo
- Chrzan, musztarda

To już jest koniec – 4.00

- Opłaty -

Koszt wynajmu Spichlerza:

- 5000 zł- powyżej 70 osób –z (pt/sb , sb/nd)
- 7000 zł – poniżej 70 osób – z (pt/sb, sb/nd)
- 3000 zł- od niedzieli do piątku do godz.12.00

- dzieci – do lat 3 – bezpłatnie

- dzieci od 3 do 8 lat – 50 % ceny

- dzieci powyżej 8 lat – 100 % ceny

-obsługa (dj ,fotograf ,zespół)- 150 zł /osoba- serwowane

Napoje :

Pakiet 1 - bez ograniczeń - 25 zł/osoba (sok, woda, coca-cola, fanta, sprite, woda gazowana)

Pakiet 2 - 1,5 litra/osobę 15 zł/ osoba (sok, woda, cola, fanta)

Alkohol w cenach bankietowych:

- wódka Wyborowa, Luksusowa, Smirnoff, Pałacowa, Bols -40zł/0,5l
- wódka Finlandia, Absolut, Smirnoff Black – 60 zł/0,5 l
- wino białe, czerwone – 40 zł / 0,7 l
- wino musujące – 50 zł / 0,7 l
- piwo beczkowe Żywiec – 320 zł / 20 l

Korkowe za wniesienie alkoholu przez Klienta

- za cały asortyment alkoholu 15 zł /osoba-**wesele do 100 osób**
- za cały asortyment alkoholu 10 zł / osoba- **wesele powyżej 100 osób**

Słodki stół:

- ciasta np. sernik, szarlotka, ciasto czekoladowe – 5 zł/porcja
- bufet minideserów o rozmaitych smakach np. creme brulee z musem z truskawek, tiramisu z amaretto i wiśniami, borówki w sosie sabayon – 7 zł/szt.
- muffiny w różnych smakach – 7 zł/szt.
- poppsy czekoladowe na patyku – 5 zł /szt.
- ciasto 2 porcje osoba + owoce (150 g/osoba) – 15 zł/osoba
- bufet owoców sezonowych – 25 zł/kg
- **Ciasto – dostarczone we własnym zakresie – 10 zł / osoba !**

Tort weselny :

- możliwość zamówienia w obiekcie- 1 porcja /osobę – 12 zł
- lub dostarczenie we własnym zakresie – 5 zł /osoba –(porcelna, schłodzenie, serowanie)

Atrakcja wieczoru: posiłek na gorąco, płonący, podany przez Szefa Kuchni

- Prosię – 1450 zł (ok. 40 osób)
- Dzik – 2400 zł (ok. 80 osób)
- Indyk – 850 zł (ok. 40 osób)
- Udziec wieprzowy – 1400 zł (ok. 80 osób)
- Udziec z dzika – 1700 zł (ok. 60 osób)
- Udziec z jelenia – 2200 zł (ok. 60 osób)
- Udziec z sarny – 400 zł (ok. 20 osób)
- Kaczka – 200 zł (ok. 8 osób)
- Bigos myśliwski - 8 zł (150 g)
- Pierogi z mięsem, szpinakiem, ruskie 1 porcja 8 szt -20 zł
- Kapusta zasmażana -7 zł (150 g)
- Chrzan, musztarda-2 zł
- Opiekane ziemniaki – 7 zł

Stół wiejski z ekologicznymi wyrobami :**Pakiet 1:**

tradycyjne przysmaki kuchni polskiej, wzbogacone o przetwory warzywne naszej produkcji wersja podstawowa: kilka rodzajów naturalnie wędzonych kiełbas, wędlin, smalec domowy ze skwarkami i prażonym jabłkiem, wegetariańska pasta warzywna z warzyw sezonowych, masło wiejskie (tradycyjne i smakowe), naturalny chleb na zakwasie (orkiszowy, żytni i pszeny), wąsowskie, kiszzone ogórki z becзки, pikle własnej produkcji, grzybki marynowane, chrzan, żurawina.

Koszt : 25 zł/ osoba , w przypadku grup do 30 osób koszt 800 zł

Pakiet 2 :

j.w- pakiet 1 wzbogacony o sery zagrodowe z mleka krowiego i koziego, regionalny ser smażony (tradycyjny oraz z kminkiem), ryby świeżo uwędzone, kiełbasy z dziczyzny.

Koszt : 35 zł/osobę, w przypadku grup do 30 osób koszt 1000 zł

Pakiet 3 :

Deska 4 rodzaje ryb wędzonych (sandacz ,łosoś ,karp, pstrąg)- 1300 zł

Dodatkowo oferujemy:

- ceremonia ślubna w plenerze – 800 zł (stół dla urzędnika, krzeselka do 100 osób)
- Zaślubiny w Altanie przy stawie – 1500 zł
- przygotowanie kaplicy na terenie Zamku Wąsowo (sprzątanie i krzesła dla około 60 Gości – 500 zł
- Oprawa muzyczna ślubna w kaplicy lub zaślubin cywilnych – 500 zł
- karoca- do zdjęć i przejazdu do kaplicy /kościółka Wąsowo- 500 zł
- białe gołębie puszczone przez Parę Młodą – 200 zł
- ogrzewanie gazowe 8 szt. - 180 /szt
- Poprawiny- od 12.00-18.00 – koszt wynajęcia obiektu/terenu 3000 zł. (powyżej 60 os)
- menu grillowe na poprawiny -70 zł, 80 zł/osoba

- menu tradycyjne na poprawiny -70 zł, 80 zł/osoba
- przygotowanie ogniska – 300 zł
- obowiązkowa opłata Stowarzyszenia Autorów ZAiKS i Stoart zgodnie z art.17 ustawy o prawie autorskim i prawach pokrewnych – 500 zł
- fontanna czekolady -700 zł- 2 kg owoców, 2 kg czekolady
- pokrowce na krzesła – 10 zł /szt
- wypożyczenie sprzętu do prezentacji – ekran, rzutnik multimedialny – 150 zł
- bar z obsługą barmańską- cena w zależności od ilości osób:
 - do 50 osób 700 zł
 - 51-100 osób- 1200 zł
 - Powyżej 100 osób – 1500 zł

Cena obejmuje: szkło, owoce do dekoracji drinków max 5 propozycji, cukier brązowy, słomki, mieszadełka. Cena nie zawiera: alkoholu, likierów, napoi.

- Stoisko Candy Bar + naczynia – 500 zł + słodkości wg cennika
- Rustykalne stoisko BAR- 500 zł
- Rustykalne stoisko Snack Bar – 500 zł

Dekoracje wykonane wyłącznie przez rekomendowaną florystykę

- Pakiet dekoracji do 50 osób -1800zł
- Pakiet dekoracji do 80 osób- 2500 zł
- Pakiet dekoracji do 100 osób -3000 zł
- Oprawa florystyczna zaślubin w plenerze – 1000 zł
- Pozostałe dekoracje uzgodnione indywidualnie
- Konsultant ślubny Wedding Planer – kompleksowa organizacja wesela cena ustalana indywidualnie w zależności od stopnia przygotowań

Nocleg w Zagrodzie:

Do dyspozycji gości udostępniamy 1,2,3 domki w cenie 1500 zł brutto za domek bez śniadania. Dodatkowo oferujemy nocleg w:

- Pałacu:
 - o do 10 osób wg cennika hotelowego minus 10% rabatu
 - o 11-40 osób -155 zł/os
 - o 41-80 osób – 145 zł/os
 - o powyżej 80 osób 135 zł/os
- Domku Ogrodnika - do 15 osób- 1950 zł za całość
- Domku Odzwiernego - do 16 osób – 2100 zł za całość

Doba hotelowa od godz. 14.00 do godz. 11.00 dnia następnego.

Opłata za psa małego -50 zł ,psa dużego 100 zł.

Maksymalna ilość osób w domku do 12 osób .

Możliwość śniadania w Pałacu Wąsowo – 30 zł /osoba.

Śniadanie serwowane w formie bufetu od godz. 10.00-12.00 w tym :

- jajecznica z jaj wiejskich,
- kielbaski , bufet z wędlinami własnej produkcji
- twarożek ze szczypiorkiem
- konfitury sezonowe własnej produkcji : malina, jeżyna ,powidła śliwkowe
- sałata zielona ,pomidory ,ogórki-od regionalnych dostawców

-pieczywo- lokalnej piekarni
-słodkości z pałacowej cukierni .

Współpracujemy także z Pałacem Wąsowo i Pałacem Szczanieckim- nocleg :

- Koszt (w pokoju wieloosobowym) uzależniony jest od ilości osób
- Do 10 osób -wg cennika hotelowego minus 10 % rabatu
- 11-20 osób - 135 zł/os.
- 21-40 osób - 130 zł/os.
- 41-60 osób- 125 zł/os.
- 61-80 osób- 120 zł/os.
- Powyżej 80 osób- 115 zł /os.

Para Młoda otrzymuje w prezencie :

- Apartament dla Nowożeńców (dotyczy przyjęć powyżej 40 os)- w Pałacu Wąsowo
- Niespodziankę w pokoju
- Kartę rabatową uprawniającą do zniżek :
 - 5% na organizację uroczystości rodzinnych w Pałacu Wąsowo
 - 10 % na usługi noclegowe i gastronomiczne w Pałacu Wąsowo
 - 10% na usługi gastronomiczne w naszych restauracjach w Poznaniu o nazwie „Altana Pałacu Wąsowo (Galeria Poznania)

Upominki dla Gości weselnych :

Mówi się, że wesele to nie impreza Pary Młodej, a impreza dla gości ;) W dobrym tonie jest podziękowanie najbliższym za przybycie na ślub i wesele. Piękne upominki będą nie tylko eleganckim podziękowaniem, ale też często są pamiątką po wyjątkowej uroczystości.

Prezenciki dla gości mogą mieć tradycyjną formę z naszej własnej produkcji:

- Miód wielokwiatowy 315ml- 25 zł
- Powidła śliwkowe 315 ml- 9zł
- Konfitura jeżynowa 315 ml- 11 zł
- Konfitura malinowa 315 ml-12 zł
- Wiśniówka 200 ml - 20 zł

Pozostałe usługi nieodpłatne:

- podstawowy wystrój (na stołach drobne kwiaty, świece, menu na standach, pokrowce na krzesłach dla Pary Młodej)
- udostępnienie Parze Młodej sesji plenerowej w Pałacu Wąsowo
- wynajem Sali z okrągłymi stołami lub długimi
- obsługa kelnerska

- pomoc koordynatora (doradztwo w zakresie wyboru menu i atrakcji ,opieka nad prawidłowym przebiegiem przyjęcia)

Formalności związane z :

- organizacja ceremonii zaślubin cywilnych należy ustalić w USC w Kuślinie -Kierownik USC Pani Elżbieta Zimna tel . 61-447 27 29
- Ślub Kościelny – kaplica pałacowa Proboszcz ks. Jerzy Gąszczak tel .602 833 400