



Oferta organizacji kolacji wigilijnej 2019 w Winnicach Jaworek w Miękinia





Drodzy Goście,

W całym roku rzadko zdarza się okazja, by w przyjemnej, nastrojowej atmosferze, przy wyśmienitym posiłku spotkać się z Pracownikami, Klientami czy Kontrahentami. Grudzień jest idealnym miesiącem, by w klimacie zbliżających się świąt i sylwestra, podziękować Współpracownikom i podsumować mijający rok. Jest to też doskonały moment, by wspólnie rozpocząć czas świętowania w miłej i kameralnej atmosferze.

Przedstawiamy Państwu propozycję organizacji takiego spotkania w naszej restauracji w Winnicach Jaworek. Mamy nadzieję, że spełni ona Państwa oczekiwania i zachęci do przyjazdu do nas.

Chętnie też przygotujemy ofertę dostosowaną do Państwa indywidualnych potrzeb.

W razie pytań pozostajemy do Państwa dyspozycji.

Winnice Jaworek



Winnice Jaworek

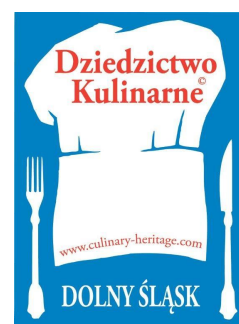
W położonej na Dolnym Śląsku Miękinia, sąsiadującej z Wrocławiem i Środą Śląską, w miejscu historycznych upraw winorośli w roku 2001 zostały założone przez Ewę i Lecha Jaworków Winnice Jaworek, należące do jednych z pierwszych i największych winnic w Polsce. Plantacja składa się z dwóch parceli w Miękinia oraz Wińsku, gdzie historycznie na 24 ha testowanych było ponad 30 odmian winorośli m.in. takich jak: riesling, pinot noir, cabernet sauvignon, chardonnay, gewürztraminer. Głównym założeniem przedsięwzięcia jest uprawa winorośli właściwej "Vitis vinifera" z przeznaczeniem na produkcję polskiego wina regionalnego, własnej receptury wina miodowego, nalewek i destylatów owocowych na bazie miodu.

Poza odtworzeniem upraw i produkcją wina, istotnym dla właścicieli winnicy było odrestaurowanie i przywrócenie dawnej świetności, zabudowaniom pochodzącym z XVIII wieku, znajdującym się na terenie winnicy. Zabytkowy folwark zachowały swój niepowtarzalny charakter mimo, iż został dostosowany do potrzeb produkcji, przechowywania, sprzedaży wina, prowadzenia restauracji oraz działalności turystycznej.

Produkty

W roku 2012 Winnice Jaworek i produkowane tu wina zostały wyróżnione certyfikatem Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne Dolny Śląsk, skupiającej producentów stosujących wysokiej jakości surowce oraz wytwarzających regionalne specjalności. Od roku 2015 Żółty Przewodnik Gault&Millau Polska rekomenduje wina Jaworek na liście 160 twórców najlepszych produktów regionalnych w całej Polsce.

Żółty Przewodnik
Gault&Millau
Polska





Propozycje menu

Propozycja 1

Idealna na krótkie spotkanie wigilijne (do 3h) maksymalnie do 21:00. Serwowana na talerzach.

Menu:

Krem grzybowy z grzankami cheddarowymi

Krokiet hiszpański z dorsza / ziemniaki z rozmarynem / surówka z selera

Napoje:

Woda z cytryną

Soki tłoczone (0,3 l na osobę)

Cena: 59,00 zł/osoba

Możliwość rozbudowy menu o ewentualne dodatki.

Propozycja 2

Idealna na świąteczne spotkanie wigilijne w gronie współpracowników. Serwowana na półmiskach. Czas trwania do 3h, maksymalnie do 21:00.

Menu:

Zupa grzybowa w wazie

Pierogi z kapustą i grzybami

Panierowany okoń

Ziemniaki z boczkiem i cebulą,

Kluski śląskie,

Pieczone warzywa sezonowe,

Salatka jarzynowa

Sos grzybowy

Pieczycwo

Masło

Napoje:

Woda z cytryną

Soki tłoczone (0,3 l na osobę)



Cena: 100,00 zł/osoba

Możliwość rozbudowy menu o ewentualne dodatki.

Propozycja 3

Idealna na dłuższe spotkanie wigilijne w gronie współpracowników. Propozycja z zakąskami. Serwowana na półmiskach. Czas trwania powyżej 5 h, maksymalnie do 21:00.

Menu:

Kolacja:

Barszcz z uszkami lub zupa grzybowa (waza lub serwowane)

Pierogi z kapustą i grzybami

Karp w panierce

Pieczone udka kaczki

Ziemniaki z masłem

Kluski śląskie

Kapusta czerwona duszona z wiśniami

Sos z czerwonego wina

Sos grzybowy

Zimne przekąski:

Ryba po grecku

Salatka jarzynowa

Śledź w cebuli i pietruszce

Gravlax z sosem miodowym i musztardą francuską

Deska serów i wędlin

Pieczywo

Masło

Napoje:

Woda z cytryną

Soki tłoczone (0,3 l na osobę)

Kawa, herbata



Cena: 169,00 zł/osoba

Możliwość rozbudowy menu o ewentualne dodatki.

Dodatki

Dania ciepłe:

Bigos
Barszcz z krokietem z kapustą i grzybami
Pierogi z kapustą
Zupa rybna

Cena jednego dania: **21,00 zł/osoba**

Słodki bufet:

Makowiec
Pieczone jabłka z cynamonem
Piernik
Sernik

Cena bufetu: **29,00 zł/osoba**

Cena jednej porcji ciasta (wspólny wybór dla całej grupy): **14,00 zł/osoba**

Napoje i alkohole:

Grzaniec z goździkiem i pomarańczą – **10,00 zł/osoba**
Kompot z suszu – **6,00 zł/osoba**
Open bar - wino z Winnic Jaworek – **100,00 zł/osoba**
Bufet kawowy – **25,00 zł/osoba**
Wódka Wyborowa (0,5 l) – **55,00 zł/but**
Johny Walker (0,5 l) – **90,00 zł/but**
Sprite, Coca-cola, Fanta (850 ml) – **8,00 zł/but**

Dodatkowe atrakcje:

Zwiedzanie winnicy z degustacją wina
Fotobudka
Muzyka na żywo



Zwiedzanie

Zwiedzanie Winnic rozpoczynamy w Winiarni – miejscu, gdzie powstaje wino. Nasi goście poznają proces jego produkcji od momentu winobrania do wprowadzenia gotowego produktu do sprzedaży. Kolejnym miejscem, które udostępniamy Gościom do zwiedzania jest Piwnica, w której od wielu lat leżakują historyczne roczniki win Jaworek.

Zakończeniem zwiedzania jest degustacja win naszej produkcji, którą możemy połączyć z posiłkiem – obiadem lub kolacją.

Do degustacji możemy również serwować przekąski.

Udział w zwiedzaniu - **15,00 zł brutto / osoba**

Kieliszek degustacyjny wina* 6,00 -8,00 zł brutto / (50ml)

Specjalnie dla Państwa przygotowaliśmy propozycję:

- zwiedzanie
- degustacja 3-rodzajów wina
- przekąski

47,00 zł brutto/osoba



*Wina do degustacji zgodnie z obowiązującą ofertą win.



OFERTA WIN Z WINNIC JAWOREK

Rocznik 2015

Slinger – wino białe wytrawne – 50,00 zł/but

Chatone - wino białe wytrawne – 50,00 zł/but

Rocznik 2016

Slinger XVI - wino białe wytrawne – 50,00 zł/but

Miner XVI - wino białe półwytrawne – 50,00 zł/but

Moska XVI - wino białe półwytrawne – 50,00 zł/but

Monare - wino czerwone wytrawne – 50,00 zł/but

Rocznik 2017

Riesling - wino białe wytrawne – 50,00 zł/but

Solaris - wino białe wytrawne – 50,00 zł/but

Miner - wino białe wytrawne – 50,00 zł/but

Piano XVII – wino białe wytrawne- 50,00 zł/but

Pino-re XVII – wino czerwone wytrawne – 60,00 zł/but

Roesler – wino czerwone wytrawne – 60,00 zł/but

Rocznik 2018

Rose – wino różowe wytrawne – 49,00 zł/but

Riesling (sur lie) – wino białe wytrawne – 68,00 zł/but

Pinot Gris – wino białe wytrawne – 65,00 zł/but

Solaris – wino białe wytrawne – 55,00 zł/but





Czas trwania spotkań ustalany jest indywidualnie podczas składania rezerwacji.

Chętnie przygotujemy ofertę dostosowaną do Państwa indywidualnych potrzeb i wymagań.

Zapraszamy serdecznie do spędzenia tych wyjątkowych chwil z Winnicami Jaworek.

W razie pytań proszę o kontakt:

tel.: 663 944 445

e-mail: info@winnicejaworek.pl



Z poważaniem,

Winnice Jaworek