



Oferta organizacji konferencji 2020 w Winnicach Jaworek w Miękinia





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



SALA KONFERENCYJNA TARASOWA

Sala konferencyjna ma powierzchnię 63 m² (długość: 11,5 m, szerokość: 5,5 m) jest wyposażona w profesjonalny sprzęt: rzutnik multimedialny, ekran, nagłośnienie konferencyjne, flipchart i sprzęt audio. Sala sąsiaduje bezpośrednio z salą restauracyjną.

Pojemność sali konferencyjnej w poszczególnych ustawieniach:

- ustawienie teatralne 60 osób
- ustawienie podkowa 45 osób

Cena wynajmu sali konferencyjnej:

- 854,00 zł brutto / dzień
- 130,00 zł brutto / godzina

W cenie: projektor multimedialny, ekran, flipchart, mikrofon, nagłośnienie, dostęp do WiFi.

SALA KONFERENCYJNA DEGUSTACYJNA

Sala konferencyjna ma powierzchnię 36 m² (długość: 9 m, szerokość: 4 m) jest wyposażona w: rzutnik multimedialny, ekran, flipchart, dostęp do WiFi.

Sala znajduje się w klimatycznym zakątku winnic i posiada własny zadaszony duży taras.

Pojemność sali konferencyjnej w poszczególnych ustawieniach:

- ustawienie teatralne 24 osób
- ustawienie kameralne 16 osób

Cena wynajmu sali konferencyjnej:

- 654,00 zł brutto / dzień
- 120,00 zł brutto / godzina

W cenie: projektor multimedialny, ekran, flipchart, dostęp do WiFi.

MAŁA SALA KONFERENCYJNA

Sala konferencyjna ma powierzchnię 25 m² (długość: 4,5 m, szerokość: 5,5 m).

To idealne miejsce do spotkań biznesowych.

Sala znajduje się w sąsiedztwie konferencyjnej sali tarasowej.

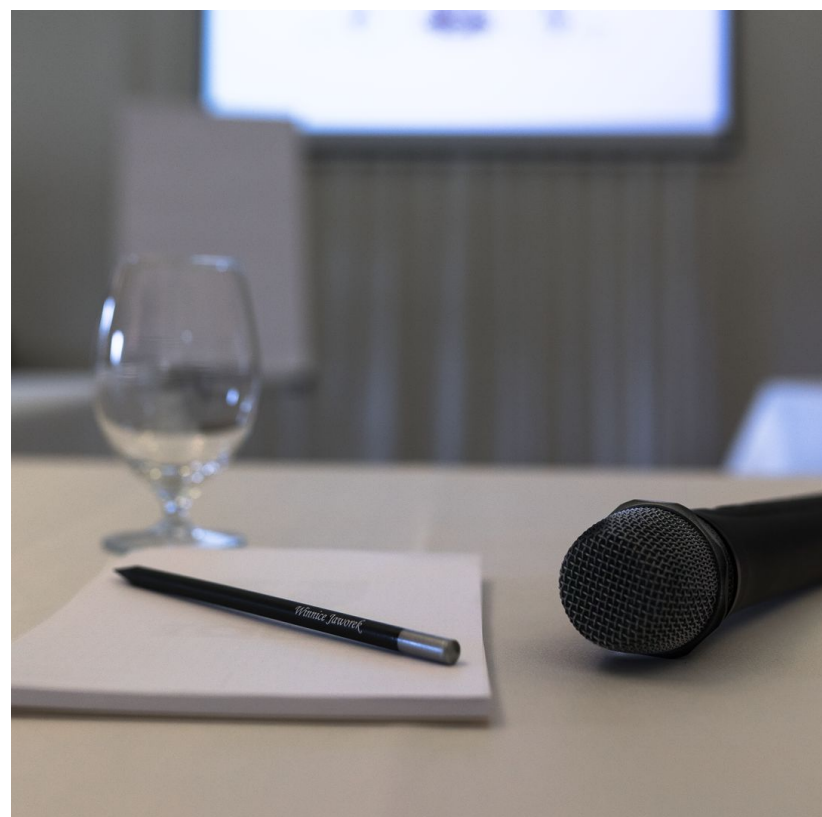
Pojemność sali konferencyjnej w poszczególnych ustawieniach:

- ustawienie teatralne 18 osób
- ustawienie kawiarniane 16 osób
- ustawienie kameralne 12 osób

Cena wynajmu sali konferencyjnej:

- 500,00 zł brutto / dzień
- 120,00 zł brutto / godzina

W cenie: projektor multimedialny, flipchart.



CAŁODZIENNA PRZERWA NA KAWĘ

BUFET 1

- kawa
- wybór herbat
- kruche ciasteczka
- dodatki: cukier, cytryna, mleko
- przerwa kanapkowa
- filetowane owoce
- woda mineralna niegazowana

bufet jest uzupełniany oraz porządkowany podczas przerw.

Cena: 45,00 zł brutto / osoba

BUFET 2

- kawa
- wybór herbat
- kruche ciasteczka
- dodatki: cukier, cytryna, mleko
- woda mineralna niegazowana

bufet jest uzupełniany porządkowany i podczas przerw.

Cena: 25,00 zł brutto / osoba

DODATKI DO BUFETU:

- Słodkie tartaletki - **3,00 zł brutto / sztuka**
- Wytrawne tartaletki - **3,00 zł brutto / sztuka**
- Kanapki - **3,50 zł brutto / sztuka**
- Wybór ciast (3 rodzaje) - **15,00 zł brutto / osoba**





Lunch - na Państwa życzenie o wybranej porze możemy podać szybki, lekki posiłek*

Lunch 1

Zupa

Krem pomidorowy

Danie główne

Udko kurczaka zapiekane sosem holenderskim i cebulką / ziemniaki paryskie / świeże sałaty

Deser

Creme brulee

Napoje

Sok tłoczony 0,25l

Lunch 2

Zupa

Żurek chrzanowy z białą kielbasą

Danie główne

De Volaille z masłem i koperkiem / cebulowe puree ziemniaczane / kalafior z posypką cebulową

Deser

Panna cotta z jagodami

Napoje

Sok tłoczony 0,25l

Lunch 3

Zupa

Krem pieczarkowy z chipsem serowym

Danie główne

Polędwiczka wieprzowa / kasza gryczana / ogórki kiszone / sos pieczeniowy

Deser

Szarlotka

Napoje

Sok tłoczony 0,25l





Lunch 4

Zupa

Consomme wołowe z makaronem

Danie główne

Kurczak w śmietanie i koperku / ryż basmati / surówka z białej kapusty

Deser

Sernik z pianką

Napój

Sok tłoczony 0,25l

Lunch 5

Zupa

Krem z zielonego groszku z oliwą dyniową

Danie główne

Tagliatelle z chorizo / oliwki / pomidory / papryka

Deser

Mus czekoladowy z paloną białą czekoladą

Napój

Sok tłoczony 0,25l

Lunch 6

Zupa

Krem z białych warzyw z grzankami

Danie główne

Gulasz wołowy z kluskami śląskimi

Deser

Brownie

Napój

Sok tłoczony 0,25l

*Wspólny wybór dla całej grupy

Cena: 75,00 zł brutto / osoba



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.



Uroczyste spotkanie - propozycje menu

MENU 1 - serwowane na talerzach

ZUPA

Krem marchewkowy z ananasem

DANIE GŁÓWNE

Pieczeń wołowa / sos z czerwonej papryki / pieczone ziemniaki

DESER

Szarlotka

NAPOJE

Kawa, herbata, woda, soki tłoczone (0,3 l na osobę)

95,00 zł brutto / osoba

MENU 2 - serwowane na półmiskach

ZUPA

Consomme z kaczki / marynowane grzyby / palona cebulka

DANIE GŁÓWNE

Pstrąg / Indyk duszony w śmietanie

DODATKI

Ryż basmati / ziemniaki z koperkiem / świeże sałaty z pomidorkami cherry / pieczony kalafior

DESER

Sernik z polewą z mlecznej czekolady

NAPOJE

Kawa, herbata, woda, soki tłoczone (0,3 l na osobę)

120,00 zł brutto / osoba

MENU 3 - serwowane na półmiskach

PRZYSTAWKA

Krewetki / palone masło / grzanka tymiankowa / sos sos beurre blanc

ZUPA

Krem selerowy z pudrem oliwkowym

DANIE GŁÓWNE

Wolno gotowana cielęcina / polędwica z dorsza / konfitowane udo kurczaka kukurydzianego

DODATKI

Palona kasza gryczana z cebulką / pieczone ziemniaki rozmarynowe / puree ziemniaczane z masłem / grillowana papryka / brokuł na parze / surówka z selera i orzechami włoskimi / surówka z pieczonych buraków

DESER

Mus waniliowy z orzechami włoskimi i czekoladą

NAPOJE

Kawa, herbata, woda, soki tłoczone (0,3 l na osobę)

155,00 zł brutto / osoba

ZIMNE PRZEKĄSKI

Karczek w ziołach

Schab ze śliwką

Galaretka drobiowa

Pieczeń rzymska

Śledzik z cebulką

Mix sałat z pomidorkami cherry i dresingiem

Mix serów i wędlin

Masło

Pieczyno

55,00 zł brutto / osoba

DANIE CIEPŁE (danie do wyboru - jedno dla wszystkich)

Barszcz z krokietem

Szaszłyk drobiowy

Żeberka BBQ

Bigos

Udło trybowane z pieczarkami

Zupa Gulaszowa

21,00 zł brutto / porcja

Strogonow

31,00 zł brutto / porcja

TORT

Tort „domowego wypieku” stylizowany zgodnie z życzeniem

350,00 zł brutto / dla ok. 30 osób

ALKOHOL MOCNY

Wódka Wyborowa – **65,00 zł brutto / 0,5l**

Johnnie Walker Red Label whisky - **95,00 zł brutto / 0,5l**

Johnnie Walker Black Label whisky – **195,00 zł brutto / 0,7l**

NAPOJE

COLA/FANTA/SPRITE – **8,00 zł brutto / 0,85l**

Soki – **10,00 zł brutto / 1l**





POKOJE HOTELOWE

Dla uczestników konferencji przygotowaliśmy specjalną ofertę noclegową.

Cena pokoju ze śniadaniem:

- pokój jednoosobowy - **130,00 zł/pokój**
- pokój dwuosobowy - **240,00 zł/pokój**
- pokój trzyosobowy - **360,00 zł/pokój**
- pokój czteroosobowy - **420,00 zł/pokój**

Śniadanie w formie bufetu, w godzinach od 6:30 do 9:00.

Dostępne pokoje - konfiguracja

POKOJE		ŁÓŻKA POJEDYNCZE	ŁÓŻKA PODWÓJNE
1	TRAMINER		1
2	RIESLING	3	
3	MONARCH	2	1
4	SOLARIS		1
5	SILVANER	2	
6	MUSKAT	2	
7	PHOENIX	2	
8	CABERNET	2	
9	REGENT	2	
10	CHARDONNAY	2	
11	DAKAPO	1	
12	MERLOT	2	2
13	PINOT	2	2
SUMA		22	7



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 – 63,00 zł/but

Miner XVI - wino białe półwytrawne – 66,00 zł/but

Moska XVI - wino białe półwytrawne – 69,00 zł/but

Monare - wino czerwone wytrawne – 68,00 zł/but

Rocznik 2017

Riesling - wino białe wytrawne – 68,00 zł/but

Solaris - wino białe wytrawne – 64,00 zł/but

Miner - wino białe wytrawne – 74,00 zł/but

Piano XVII – wino białe wytrawne- 74,00 zł/but

Pino-re XVII – wino czerwone wytrawne – 82,00 zł/but

Roesler – wino czerwone wytrawne – 76,00 zł/but

Rocznik 2018

Rose – wino różowe wytrawne – 59,00 zł/but

Riesling (sur lie) – wino białe wytrawne – 78,00 zł/but

Pinot Gris – wino białe wytrawne – 75,00 zł/but

Solaris – wino białe wytrawne – 65,00 zł/but





Czas trwania spotkań ustalany jest indywidualnie podczas składania rezerwacji.

Oferta jest ważna przez 30 dni.

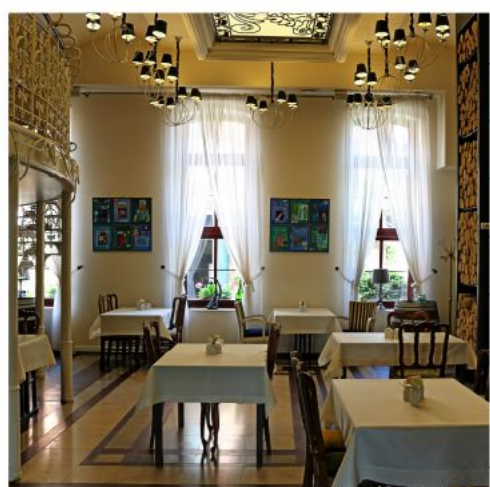
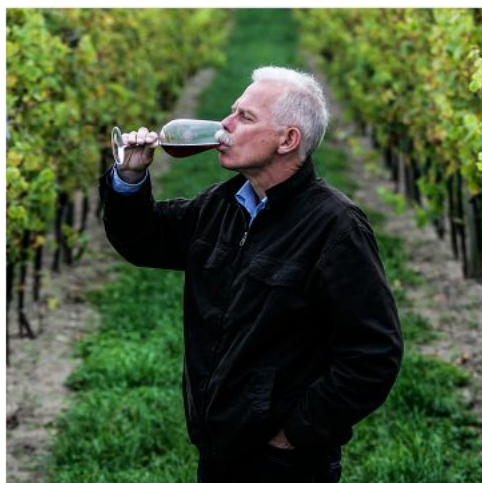
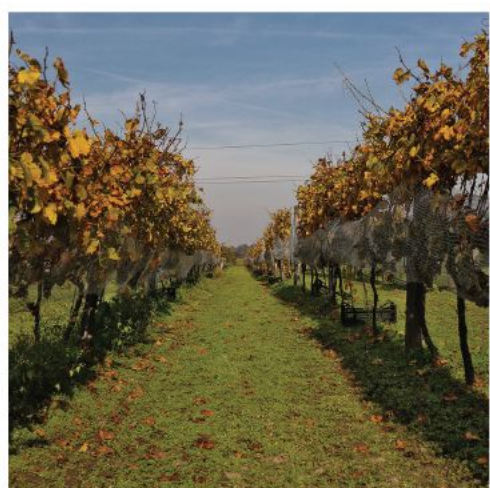
Ostateczna wersja powstanie na podstawie naszych wspólnych ustaleń.

Jesteśmy otwarci na dodatkowe sugestie, życzenia i pomysły.

W razie pytań proszę o kontakt:

tel.: 663 944 445

e-mail: info@winnicejaworek.pl



Z poważaniem,
Winnice Jaworek