



## Oferta organizacji Kolacji Wigilijnej 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 Miękinii, 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 Miękinii 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 Kulinarnego 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.  
Jedna pozycja do wyboru.

#### Menu:

##### Zupa:

- Grzybowa z grzankami tymiankowymi i kwaśną śmietaną
- Barszcz czerwony z ziemniakami puree

##### Danie główne:

- Panierowany sandacz, ziemniaki z koperkiem, surówka z pora z jabłkiem i majonezem
- Udo z kaczki confit, czerwona kapusta w soku z czarnej porzeczki z rodzynkami, kluski śląskie w sosie pieczeniowym

##### Deser:

- Makowiec
- Sernik

##### Napoje:

- Woda z cytryną
- Soki tłoczone (0,3 l na osobę)

**Cena: 69,00 zł/osoba**



## Propozycja 2

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

### Menu:

- Zupa grzybowa z kwaśną śmietaną i grzankami
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Panierowany sandacz
- Ziemniaki z okrasą cebulową i boczkiem
- Kluski śląskie
- Smażone pieczarki z tymiankiem
- Sałatka jarzynowa
- Pieczone warzywa korzeniowe
- Sos grzybowy lub pieczeniowy
- Pieczywo i masło

### Napoje:

- Woda z cytryną
- Soki tłoczone (0,3 l na osobę)

**Cena: 110,00 zł/osoba**





### 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 czerwony z uszkami lub Zupa grzybowa z kwaśną śmietaną i grzankami
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Panierowany sandacz
- Udo kaczki confit
- Kapusta z grochem
- Ziemniaki z okrasą cebulową i boczkiem
- Kluski śląskie
- Smażone pieczarki z tymiankiem
- Czerwona kapusta z sokiem porzeczkowym i rodzynkami
- Sos grzybowy lub pieczeniowy
- Pieczywo i masło

##### Zimne przekąski:

- Ryba po grecku
- Sałatka jarzynowa
- Kluski z makiem
- Śledź ze śmietaną, cebulą i jabłkami
- Łosoś gravlax z sosem miodowo-musztardowym
- Deska serów i wędlin
- Pieczywo i masło

##### Napoje:

- Woda z cytryną
- Soki tłoczone (0,3 l na osobę)
- Kawa, herbata

**Cena: 179,00 zł/osoba**



## Dodatki

### Dania ciepłe:

- Bigos
- Gulasz wieprzowo – wołowy
- Barszcz czerwony z krokietem

Cena jednego dania: **25,00 zł/osoba**

### Słodki bufet:

- Makowiec
- Sernik
- Piernik z powidłami śliwkowymi
- Jabłecznik

Cena bufetu: **23,00 zł/osoba**

Cena jednej porcji ciasta (wspólny wybór dla całej grupy): **16,00 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.



## ŚWIĄTECZNA OFERTA WIN Z WINNIC JAWOREK

### Rocznik 2016/2017

**Regee2** - wino czerwone wytrawne  
szczep: regent / cena: 65 zł

### Rocznik 2017

**Monarch** - wino czerwone wytrawne  
szczep: monarch / cena: 68 zł

**Cabane** - wino czerwone wytrawne  
szczep: cabernet carbon, cabernet cortis, cabernet dorsa, dornfelder / cena: 55 zł

**Zweigelt\*** - wino czerwone wytrawne  
szczep: / cena: 49 zł

### Rocznik 2019

**Miodowe** - wino słodkie  
szczep: riesling / cena: 64 zł

**Riesling** - wino białe wytrawne  
szczep: riesling / cena: 68 zł

**Slinger** - wino białe wytrawne  
szczep: riesling / cena: 50 zł

**Pinot Noir\*** - wino czerwone wytrawne  
szczep: pinot noir

### Rocznik 2020

**Musiak** - wino białe musujące ekstra brut  
szczep: riesling / cena: 65 zł

**Traminer 2020** - wino białe wytrawne  
szczep: gewürztraminer / cena: 70 zł

**Riesling** - wino białe wytrawne  
szczep: riesling / cena: 68 zł

**Riesling Orange** - wino pomarańczowe wytrawne  
szczep: riesling / cena: 70 zł

**\*wina dostępne w sprzedaży od 03.12.2021 r.**





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](mailto:info@winnicejaworek.pl)



Z poważaniem,

**Winnice Jaworek**