



FABRYKA WEŁNY

HOTEL & SPA



Wesele w Fabryce Wełny

FABRYKA WEŁNY HOTEL & SPA Zamkowa 2, 95-200 Pabianice
518 275 880 | eventy@fabrykawelny.pl | www.fabrykawelny.pl



Razem z Wami chcemy przeżyć te niezapomniane chwile...

Przyjęcie weselne to czas, do którego wraca się pamięcią miliony razy, dlatego też wymaga profesjonalnego serwisu.

Zdajemy sobie sprawę z tego, że to najważniejszy dzień w Waszym życiu, o którym marzyliście latami, dlatego też nie ma tu miejsca na wpadki i niedociągnięcia.

Obsługa Fabryka Wełny Hotel & SPA jest w pełni zaangażowana w stworzenie Waszego doskonałego przyjęcia.

W tym wyjątkowym dniu wszystko musi być perfekcyjnie zaplanowane: menu dobrane zgodnie z Waszym gustem smakowym i potrzebami, dekoracje stworzone przez profesjonalistów oraz muzyka – taka, która porywa do tańca.

Jesteśmy otwarci na pomysły i propozycje – to jest Wasz dzień i to Wy jesteście dla nas najważniejsi. Nie boimy się wyzwań, razem sprawimy, że to wesele będzie idealne.

Hotel Fabryka Wełny oferuje **54 komfortowe pokoje** dające możliwość ugoszczenia **110 osób**. Do dyspozycji m.in. apartamenty, pokoje o podwyższonym standardzie czy pokoje dla rodzin z dziećmi.

We wszystkich pokojach dostępne jest bezpłatne połączenie z szybkim Internetem i dyskretne urządzenie klimatyzujące.

Ściany pokoi hotelowych zdobią oryginalne obrazy, które nadają wyjątkowy charakter każdemu wnętrzu, co doskonale prezentują reportaże fotograficzne z uroczystości. Standardowe wyposażenie pokoju obejmuje również zestaw kawowy, mini-bar, telefon, sejf oraz szlafroki.

W cenie noclegu do dyspozycji gości jest hotelowa strefa wellness - basen, sauna sucha, łaźnia parowa i jacuzzi oraz klub fitness Formownia, w tym możliwość korzystania z siłowni oraz zajęć według obowiązującego grafiku.

Dodatkowo Tkalnia SPA & Wellness poleca zabiegi zarówno relaksacyjne jak i pielęgnacyjne, które sprawią, że podczas wieczoru będziecie błyszczeli. Zachęcamy również do wykonania makijażu próbnego oraz ślubnego.

Hotel Fabryka Wełny oferuje także szereg usług dodatkowych: pranie i prasowanie odzieży, budzenie oraz room service.

Opcjonalnie istnieje także możliwość zamówienia do pokoju poczęstunku zakąskowego, finger foodów, owoców lub wina musującego.

Komfortowe przygotowania...



POLSKA
ORGANIZACJA
TURYSTYCZNA

Salę weselne o nieograniczonych możliwościach...



Hotel Fabryka Wełny dysponuje komfortowymi, przestronnymi salami, które pozwalają na organizację zarówno hucznego wesela jak i małego, wytwornego przyjęcia.

Po połączeniu wszystkich sal istnieje możliwość zorganizowania przyjęcia **od 20 do nawet 240 osób**.

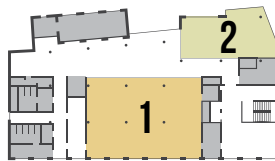
Modułowy parkiet taneczny można rozłożyć w dowolnym miejscu i konfiguracji.

Nasz zespół pomoże dobrać idealne ustawienie sal, biorąc pod uwagę Wasze oczekiwania oraz indywidualny charakter przyjęcia. Chcemy, by wszyscy Wasi goście czuli się komfortowo w tym niepowtarzalnym dniu.

To Wy decydujecie jak będzie wyglądać najważniejsze przyjęcie w Waszym życiu.



Sala bankietowa to kompleks 6 sal w Hotelu Fabryka Wełny o łącznej powierzchni 650 m², które można ze sobą dowolnie łączyć, tworząc idealną przestrzeń pod wymarzone przyjęcie weselne.



MAKSYMALNA ILOŚĆ MIEJSC

Sala Bankietowe	Powierzchnia	U-shape	Bankiet
1	268 m ²	60	140 + parkiet 80 m ²
2	111 m ²	40	60
1+2	606 m ²	180 + parkiet 108 m ²	240 + parkiet 108 m ²

Restauracja Przędzalnia to efektowna przestrzeń w postindustrialnym stylu. Zachowane oryginalne pofabryczne elementy w połączeniu ze starannie dobranymi dekoracjami stworzą oryginalną przestrzeń na przyjęcie weselne.

MAKSYMALNA ILOŚĆ MIEJSC

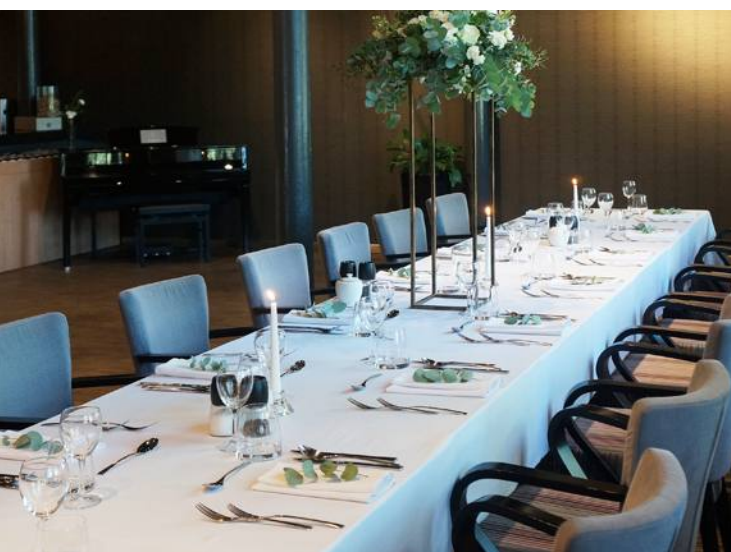
Sala Restauracyjna	Powierzchnia	„U”	Bankiet
PRZĘDZALNIA	218 m ²	80	70 + parkiet 64 m ²



Restauracja Wzorcownia by W. Bober to na co dzień autorska restauracja Szefa Kuchni Wiesława Bobera. Klimatyczna, elegancka sala sprawdzi się na małych przyjęciach o bardziej kameralnym charakterze.

MAKSYMALNA ILOŚĆ MIEJSC

Sala Restauracyjna	Powierzchnia	„U”	Bankiet
WZORCOWNIA	97 m ²	40	40 + parkiet



W związku z sytuacją epidemiologiczną na terenie kraju, maksymalna ilość miejsc może ulec zmianie.

FABRYKA WEŁNY HOTEL & SPA Zamkowa 2, 95-200 Pabianice
518 275 880 | 513 277 637 | eventy@fabrykawelny.pl | www.fabrykawelny.pl

(do wyboru)

PRZYSTAWKA

Pasztet domowy
z konfiturą z czerwonej cebuli, grzybami
marynowanymi oraz żelem z owoców leśnych

Sałatka z kolorowych buraków
z musem z koziego sera, szynką parmeńską
oraz oliwą ziołową

ZUPA

Consomme wołowo - drobiowe
z młodą włoszczyzną i makaronem

Krem z pieczonego kalafiora
z pestkami dyni oraz szczypiorkiem

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa
z kremową kaszą z twarogiem wędzonym,
warzywnym ratatuj oraz sosem grzybowym

Roladka z indyka
z żurawiną w sosie porowym z gnocchi
oraz marchwią glazurowaną

Filet z pstrąga
z kaszą bulgur z warzywami w sosie curry

DESER

Parowany jogurt
z żelem z rokitnika

Panna cotta z mango



BUFET ZAKĄSEK ZIMNYCH (do 10 godzin)

Wędliny pieczone z dipem czosnkowym
Szynka parmeńska z wasabi, mascarpone i żurawiną
Rolada drobiowa z warzywami
Pasztesy smakowe z sosem cumberland
Deska serów z dodatkiem winogron, orzechów i paluszkami grissini
Roladka z łososia ze szpinakiem i serem Philadelphia
Śledź po francusku
Tortilla z warzywami, rukolą i pastą z suszonych pomidorów
Sałatka Cezar z kurczakiem, sosem anchois
oraz grzankami maślanymi
Sałatka caprese z pomidorami cherry, rukolą oraz pesto bazyliowym
Pieczywo
Masło smakowe

BUFET SŁODKI (do 10 godzin)

Sernik
Szarlotka
Tiramisu
Crème brulle z palonym cukrem
Musy owocowe
Owoce filetowane

BUFET GORĄCY (do 2 godzin)

Żurek z jajkiem i białą kielbasą
Grillowany filet z kurczaka w pesto z suszonych pomidorów
oraz parmezanem
Filet z dorsza z kremowym szpinakiem
Ziemniaki wedges z posypką paprykową
Warzywa z masłem ziołowym



NAPOJE (do 10 godzin)

Soki owocowe
Napoje gazowane
0,2 l: Pepsi, Pepsi light, Mirinda, 7 UP,
Tonic, woda gazowana
Woda niegazowana z cytrusami i miętą
Kawa
Herbata

310 zł / osoba



BUFET ZAKĄSEK ZIMNYCH (do 10 godzin)

Wybór mięs pieczystych
Melon z prosciutto crudo
Pastrami wołowe z mozzarellą i piklami
Rolada z polędwiczki wieprzowej z borowikami
Pasztesy smakowe z musem chrzanowym
Gravlax z łososia z wakame i marynowanym imbirem
Śledź z piklowanymi warzywami i jajkiem
Roladka z zielonego ogórka z twarogiem, rzodkiewką i szczypiorkiem
Carpaccio z buraka z wędzonym twarogiem i orzechami
Gruszki marynowane z serem lazur i żurawiną
Sałatka grecka
Sałatka z grillowanymi warzywami i serem halloumi
Pieczywo
Masło smakowe

BUFET SŁODKI (do 10 godzin)

Sernik z wiśniami
Brownie
Rafaello
Mini tiramisu
Mus czekoladowo-owocowy
Owoce filetowane

BUFET GORĄCY (do 2 godzin)

Wieprzowina po burgundzku z kluskami kładzionymi
Eskalopki drobiowe z suszonymi pomidorami, oliwkami i bazyliowym pesto
Filet z sandacza z sosem ziołowym
Brokuły z mozzarellą i pestkami dyni
Warzywny ratatuj
Ryż orientalny
Ziemniaki gotowane z emulsją maślaną i koperkiem

NAPOJE (do 10 godzin)

Soki owocowe
Napoje gazowane
0,2 l: Pepsi, Pepsi light, Mirinda, 7 UP,
Tonic, woda gazowana
Woda niegazowana z cytrusami i miętą
Kawa
Herbata

(do wyboru)

PRZYSTAWKA

Rillettes z łososia
z majonezem szczypiorkowym, marynowaną dynią
oraz pumpernikiem

Pate z kaczki
z marynowanymi wiśniami, słonecznikiem,
chałką oraz żelem z moreli

ZUPA

Rosół z perliczki
z lanymi kluskami oraz włoszczyzną

Krem grzybowy
z parmezanem i groszkiem ptysiowym

DANIE GŁÓWNE

Policzki wieprzowe
z plackami ziemniaczanymi, prażoną cebulą
oraz czerwoną kapustą
Roladka drobiowa ze szpinakiem
w sosie serowo-szczypiorkowym z fasolką szparagową
Dorsz zapiekany z pistacjami w sosie z werbeny
ze smażonymi batatami oraz mixem sałat

DESER

Sorbety z sałatką owocową
z miętą oraz posypką czekoladową

Sernik z białej czekolady
z owocami leśnymi



(do wyboru)
PRZYSTAWKA

Rillettes z królika z marynowanymi burakami, migdałami oraz żurawiną

Tatar z łososia z awokado, mango, sezamem, groszkiem cukrowym oraz majonezem wasabi

ZUPA

Consomme z suszonych grzybów z kawałkami indyka z makaronem oraz pietruszką

Krem z dyni z serem ricotta i pistacjami

DANIE GŁÓWNE

Pierś z kaczki konfitowana z gnocchi z truflą i kozim serem, gruszką karmelizowaną, burakami glazurowanymi oraz sosem demi glace

Poliki wołowe z puree chrzanowym, młodą marchwią oraz zielonym groszkiem

Łosoś teriyaki z granatem, ryżem curry oraz warzywami z woka

DESER

Mus mango-marakuja

Brownie ze słonym karmelem oraz orzechami

GORĄCA KOLACJA II

Polędwica wołowa pieczona na różowo z sosem pieprzowym, ziemniakami dauphine oraz ratatuj

Kurczak kukurydziany podawany z polentą, sosem grzybowym oraz warzywami w emulsji maślanej

Dorada zapiekana z warzywami, serem feta, oliwkami z soczewicą i sosem cytrynowym

NAPOJE (do 10 godzin)

Soki owocowe

Napoje gazowane

0,2 l: Pepsi, Pepsi light, Mirinda, 7 UP, Tonic, woda gazowana

Woda niegazowana z cytrusami i miętą

Kawa

Herbata



BUFET ZAKĄSEK ZIMNYCH (do 10 godzin)

Wybór wędlin włoskich i pieczystych

Rostbef z rukolą, musztardą francuską i pomidorami cherry

Mini tournedos z polędwiczki wieprzowej w boczku z dipem czosnkowym

Indyk glazurowany z bakaliami

Tatar wołowy z dodatkami

Pasztet z jelenia z marynowanymi grzybami

Selekcja serów z bakaliami, marmoladą różaną i orzechami

Tataki z tuńczyka z sosem teriyaki, sezamem i zielonym ogórkiem

Roladki z łososia z rukolą i serem Philadelphia

Śledzie w dwóch odstonach

Warzywa w tempurze

Sałatka z kurczakiem, warzywami, pędami bambusa oraz sosem chili

Sałatka z kolorowych buraków z serem feta i pestkami dyni

Pieczyno

Masło smakowe

BUFET SŁODKI (do 10 godzin)

Ptasie mleczko śmietankowe

Orzechowiec

Szarlotka z gruszką

Parfait z owocami

Mus czekoladowy

Owoce filetowe

BUFET GORĄCY (do 2 godzin)

Węgierska zupa gulaszowa

Indyk zapiekany z porem i czarnuszką

Filet z okonia z warzywami curry

Dziki ryż gotowany na mleku kokosowym

Potatas bravas

(hiszpańskie ziemniaki z ziołową lub pikantną salsą)

Grillowane warzywa z serem halloumi

Mix sałat z ziołowym vinaigrette



Stoły tematyczne

STÓŁ RYBAKA I SYRENKI

1 800 zł do 50 osób / 2 800 zł do 100 osób

Łosoś aromatyzowany szampanem serwowany na lustrze

Rolada z pstrąga

Rolada szpinakowo - łososiowa

Krewetki podane na sałatce śródziemnomorskiej

Półmisek ryb wędzonych

Musy i terriny z ryb

Tatar z łososia

Łosoś wędzony

Jajka z kawiozem

STÓŁ SEROWY

1 500 zł do 50 osób / 2 500 zł do 100 osób

Sery białe

Sery żółte

Sery pleśniowe

Sery topione

STÓŁ WIEJSKI

1 500 zł do 50 osób / 2 500 zł do 100 osób

Udziec peklowany

Wyborne tradycyjne wędliny

Deska pasztetów smakowych

Kamionka tradycyjnego smalcu

Tradycyjny chleb wiejski

Dodatki do wędlin - grzyby marynowane, chrzan, musztarda francuska, ogórki kiszane

PŁONĄCY UDZIEC

1 600 zł do 50 osób / 2 600 zł do 100 osób

Serwowany z kapustą zasmażaną, pieczonymi ziemniakami i dipami: BBQ, sosem czosnkowym oraz musztardą Dijon

FONTANNA CZEKOLADOWA 1500 zł
SŁODKIE, OWOCOWE DODATKI 500 zł

OPEN BAR

Wódka, wino wytrawne białe i czerwone

70 zł / 6 h / osoba

90 zł / 8 h / osoba

110 zł / 10 h / osoba

TORT

1 00 zł / kg

Gruszkowy z kawałkami gorzkiej czekolady

Pistacjowy

Czekladowo-śmietanowy z wiśniami

Śmietanowy z owocami (maliny / borówki)

Chałwowo-waniliowy

Limonkowy

Rafaello

Cookie's



USŁUGI DODATKOWE

POKAZ FAJERWERKÓW od 8 000 zł do 15 000 zł

BARMAN od 2 500 zł do 5 000 zł

FLORYSTKA od 2500 zł do 5000 zł

VIDEOFILMOWANIE od 2100 zł do 3200 zł

FOTOGRAFIA od 1700 zł do 2700 zł

ORGANIZACJA CEREMONII ZAŚLUBIN
NA PATIO HOTELOWYM LUB W SALI 800 zł



Oferta weselna zawiera:

- wynajem sali
- menu weselne
- powitanie chlebem i solą
- powitanie lampką wina musującego
- degustacja dwóch wybranych dań dla dwóch osób przed weselem
- apartament dla Nowożeńców w dniu przyjęcia (dotyczy organizacji przyjęć od 60 osób)
- specjalne ceny pokoi dla Gości weselnych
- bezpłatny parking dla Gości
- profesjonalną obsługę
- ciekawe przestrzenie do sesji zdjęciowych w obiekcie hotelowym
- trzydniową kolację w pierwszą rocznicę ślubu
- masaż dla dwojga w Tkalnia SPA w wyjątkowej cenie 200 zł
- sesja zdjęciowa w ogrodzie Aflopark w specjalnej cenie 150 zł (zamiast 250 zł)
- możliwość organizacji ślubu w altanie Afloparku w cenie 1500 zł (zamiast 2500zł)



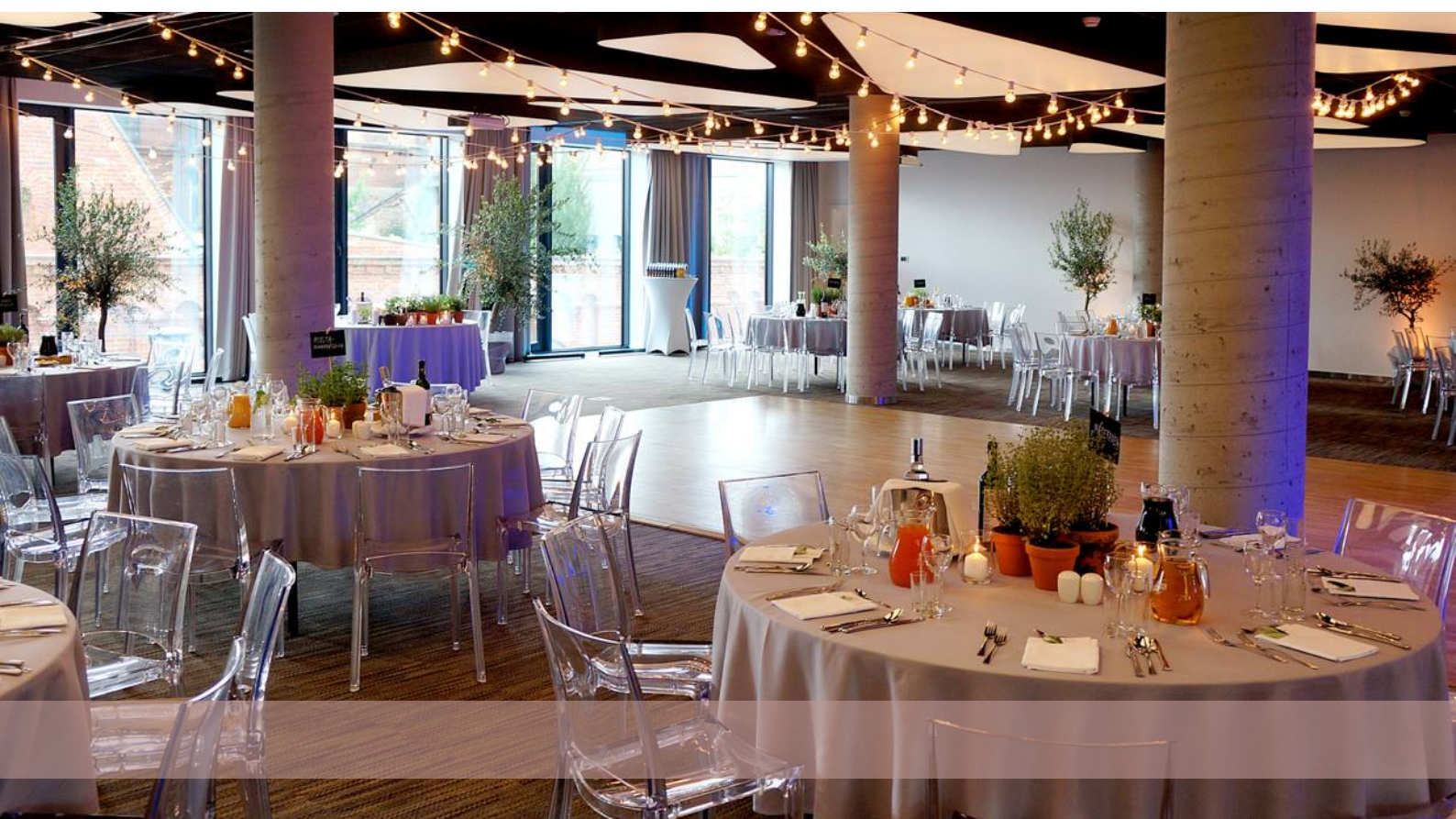
FABRYKA WEŁNY HOTEL & SPA Zamkowa 2, 95-200 Pabianice
518 275 880 | 513 277 637 | eventy@fabrykawelny.pl | www.fabrykawelny.pl



FABRYKA WEŁNY HOTEL & SPA Zamkowa 2, 95-200 Pabianice
518 275 880 | 513 277 637 | eventy@fabrykawelny.pl | www.fabrykawelny.pl

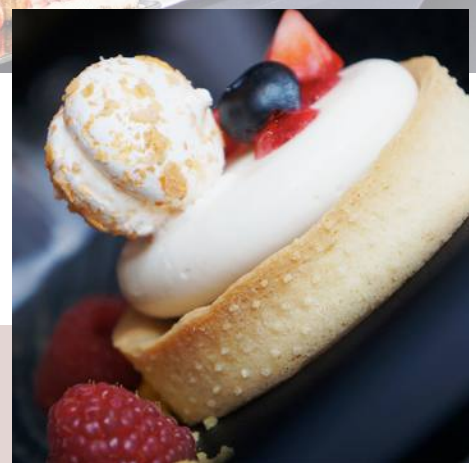


FABRYKA WEŁNY HOTEL & SPA Zamkowa 2, 95-200 Pabianice
518 275 880 | 513 277 637 | eventy@fabrykawelny.pl | www.fabrykawelny.pl

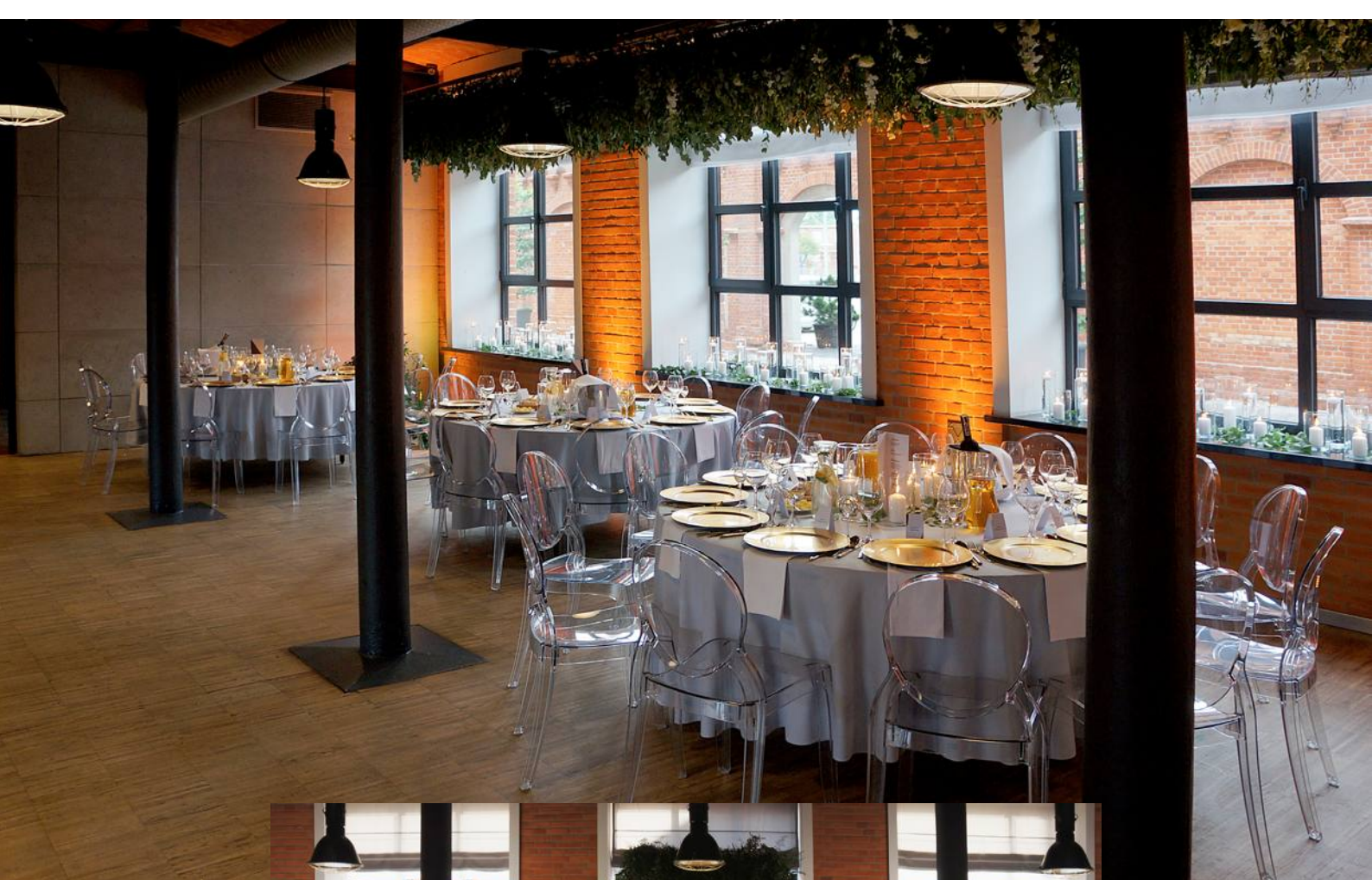


FABRYKA WEŁNY HOTEL & SPA Zamkowa 2, 95-200 Pabianice
518 275 880 | 513 277 637 | eventy@fabrykawelny.pl | www.fabrykawelny.pl





FABRYKA WEŁNY HOTEL & SPA Zamkowa 2, 95-200 Pabianice
518 275 880 | 513 277 637 | eventy@fabrykawelny.pl | www.fabrykawelny.pl



FABRYKA WEŁNY HOTEL & SPA Zamkowa 2, 95-200 Pabianice
518 275 880 | 513 277 637 | eventy@fabrykawelny.pl | www.fabrykawelny.pl



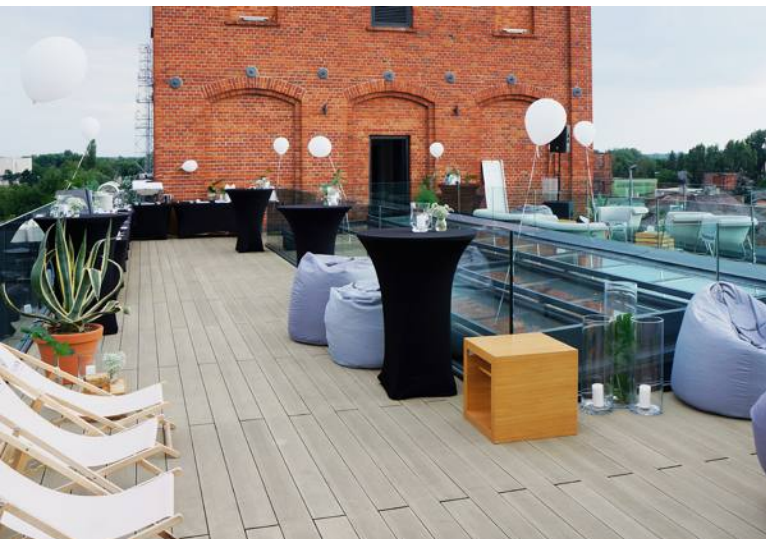
FABRYKA WEŁNY HOTEL & SPA Zamkowa 2, 95-200 Pabianice
518 275 880 | 513 277 637 | eventy@fabrykawelny.pl | www.fabrykawelny.pl



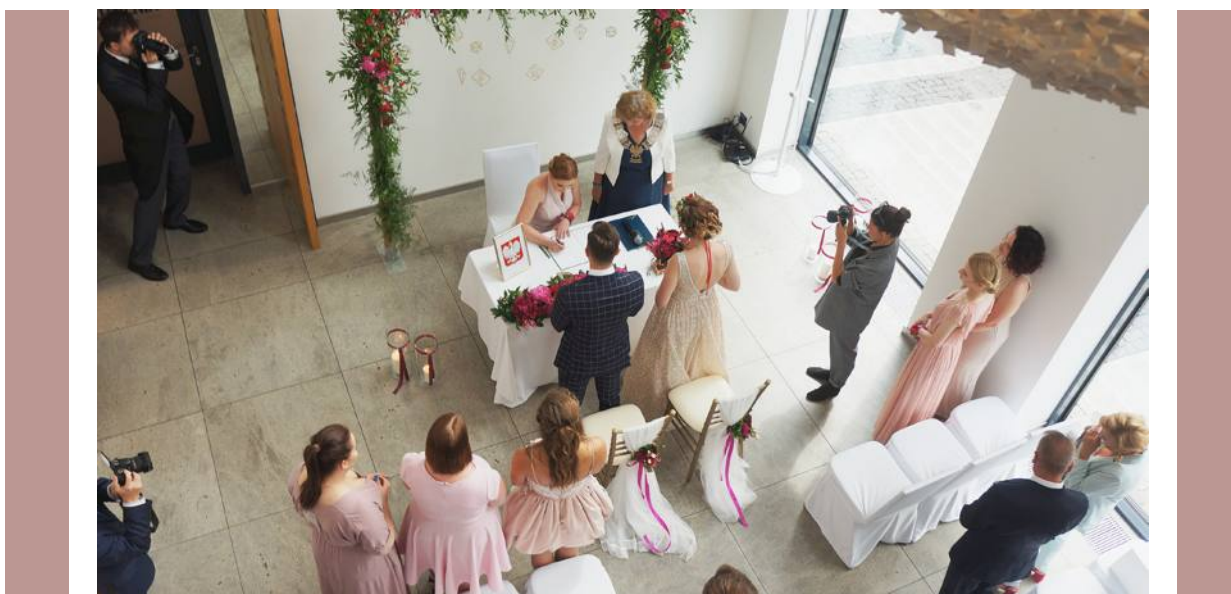
FABRYKA WEŁNY HOTEL & SPA Zamkowa 2, 95-200 Pabianice
518 275 880 | 513 277 637 | eventy@fabrykawelny.pl | www.fabrykawelny.pl



FABRYKA WEŁNY HOTEL & SPA Zamkowa 2, 95-200 Pabianice
518 275 880 | 513 277 637 | eventy@fabrykawelny.pl | www.fabrykawelny.pl



FABRYKA WEŁNY HOTEL & SPA Zamkowa 2, 95-200 Pabianice
518 275 880 | 513 277 637 | eventy@fabrykawelny.pl | www.fabrykawelny.pl





Aflopark
KSAWERÓW PABIANICE



FABRYKA WEŁNY HOTEL & SPA Zamkowa 2, 95-200 Pabianice
518 275 880 | 513 277 637 | eventy@fabrykawelny.pl | www.fabrykawelny.pl