

wesele 2026

luksus na luzie

OFERTA & MENU

WYBIERZ KONCEPT
NA SVOJE WESELE

...W STYLU SLOW



BORKI 33
KONCEPT



WWW.MACIEJOWKABORKI33.PL



“WOW! TO TAK MOŻNA?
- TO NAJCZĘŚCIEJ SŁYSZYMY
OD NASZYCH PAR MŁODYCH

CHCECIE
NAPRAWDĘ
INACZEJ?

...TRAFILIŚCIE IDEALNIE!



JAKIE WESELA REALIZUJEMY?

blisko Natury...

FOLKOWY PLENER

...czyli sala folkowa + parkiet pod gwiazdami

- wesela od **80 do 140 osób**
- część kulinarna w sali folkowej
- **parkiet pod gwiazdami**
- do dyspozycji altana i strefa chillout

SALA FOLKOWA

...z antresolą

- wesela od **60 do 90 osób**
(mniejsze - wd. ustaleń indywidualnych)
- **parkiet w środku sali**
- do dyspozycji altana z ogniskiem oraz strefa chillout

100% PLENER

...czyli altana + parkiet pod gwiazdami

- wesela od **20 do 55 osób**
- część kulinarna pod altaną
- **parkiet pod gwiazdami**
- do dyspozycji strefa chillout

Tę opcję realizujemy w środy i czwartki

SALA KOMINKOWA

- kameralne wesela i krótsze kolacje weselne
- od **15 do 35 osób**
- **mini parkiet w środku** lub pod gwiazdami
- do dyspozycji taras i strefa chillout

**KAŻDĄ Z POWYŻSZYCH
KONCEPCJI MOŻEMY
ZREALIZOWAĆ w formie:**

- **dziennej** (między 12:00 a 24:00)
- **nocnej** (między 17:00 a 04:00)
- **weekendowej** (od piątku do niedzieli - rodzinna kolacja + wesele + poprawinowy ChillOut)

**Wesela międzynarodowe - obsługa
w języku angielskim**



ŚLUB W PLENERZE

Zróbcie go po swojemu...

Złożcie sobie przysięgę
środku puszczy lub na łące
wśród snopów siana! To Wy
decydujecie!



Opcja I

1050 pln

My wykonujemy dekorację
miejsca zaślubin.
Nie spersonalizowane
czyli styl, kolorystykę, dodatki,
dobieramy sami. Realizacje na zdjęciach.

Opcja II

750 pln

Gdy dekoracje wykonuje firma florystyczna
zewnątrza.

PRZYGOTUJEMY:

w obu opcjach

- 30 krzeseł dla gości
- stół dla urzędnika
- godło

GARDEN PARTY

**...przekąski Finger Foods
i wino musujące w ogrodzie**

Goście po ślubie zostają w przestrzeni ogrodu.

To idealny moment na zdjęcia, orzeźwiający
koktajl i oddech przed kolacją

**P.S. SPRAWDŹ SZCZEGÓŁY
- W OFERCIE "USŁUGI ORYGINALNE"**



Opcja I

blżej tradycji

OFERTA & MENU

Dla Par lubiących klasykę, ale z twistem Borki33.

Zupa (1 do wyboru przed weselem)

435 pln /os.

225 pln / dzieci 4 -12 lat

- Żurek z pastą jajeczną z miso, kielbasą i puree ziemniaczanym
- Rosół "to nie ramen" - kluski kładzone, dodatek mięsa, japońskiego sosu sojowego i szczypioru
- Krem pomidorowy z pesto i owocami sezonu (np.maliny)

Rakowa z całych raków z pieczonymi warzywami

Premium + 20 pln / os.

danie główne

- Wellington z boczku z jelenia, buraki asiette, demi glace z kawą (sos na kościach z dziczyzny gotujemy 48h), orzechy
- Stek z karkówki z ziemniaczanym puree, sos demi glace (gotujemy 48 h), sałata rzymska z serem dojrzewający
- Polędwiczka wieprzowa, baba ziemniaczana, demi glace z owocami, mus grzybowy

Wellington z combrem sarny ze smardzami i owocami

Premium + 32 pln / os

dania wege

- Stek z kalafiora/ Stek z kapusty pieczonej, pesto sezonowe z ziół i warzyw z eko farmy, o.laskowe



III danie gorące Podlaskie smaki

W podgrzewaczach na szwedzkim stole.

Wystawiamy o ustalonej godzinie - dost. do wyczerpania

- Dwa rodzaje ręcznie lepionych pierogów (wege + mięsne)
- Golonka w piwie na kapuście kiszzonej
- Babka ziemniaczana (wege)
- Zapiekane warzywa z pomidorami San Marzano i ziołami
- Pieczone ziemniaki z twarogiem i ziołami
- Boczek w glazurze miodowej z chilli

IV danie gorące **Zupa po północy**

- Barszcz na naszych kiszonych burakach podawany z białym serem czyli żydowską butą z makiem i cebulą

Przystawki na szwedzkich stołach

Wybierz - 14

- Gruszka pieczona z bekonem podlaskim i wędzonym serem
- Pasztet z jelenia z sosem owocowym
- Śledź z jabłkiem, chrzanem, piernikiem i czosnkiem niedźwiedzim
- Deska serów regionalnych i ze świata (współpracujemy z @QueSeraSera)
- Deska pieczonych i wędzonych mięs
- Sałatka sezonowa z delikatnym mięsem w sosie orientalnym
- Sałatka z pieczonych ziemniaków z miso, boczkiem lub tofu
- Ciasto francuskie / tartalełka z wędzoną rybą i ziołami
- Ciasto francuskie z twarogiem i szejkami rakowymi
- Domowe K* C - panierowane paseczki z kurczaka z dipem
- Paté (kremowy pasztet) na chałce z wytrawną czekoladą
- Smalec z suszonymi owocami i czosnkiem niedźwiedzim
- Kaszanka z piklowaną cebulą, orzechami
- **Vege** Grzanki z musem grzybowym i migdałami
- **Vege** Hummus z kiszonymi burakami
- **Vege** Carpaccio z pomidorów z olejem ziołowym, karczochami i orzechami
- **Vege** Sałatka z owocami sezonu, ziołami z farmy i serem

+ chlebaccia, nasz autorski chleb z długo fermentującego ciasta

Słodko

Kawa specjalty
-kawiarnia Baristacja to nasza I marka

Szarlotka klasyczna
Sernik baskijski z konfiturą domową
American Cookie - a'la brownie
Pasteis de nata - portugalskie ciasteczka
Blok czekoladowy ciemny i jasny
Wafle z kajmakiem i solą morską
Trufle z palonego mleka w proszku i pastą miso
Ciasto ucierane / kruche z owocami jak u Babci
+ owoce sezonowe

Kawa przelewowa z Gwatemali + mleko roślinne i klasyczne
Wybór herbat

Napoje

Wino musujące Cava - pierwszy TOAST

Woda z cytrusami i ziołami, soki, napoje gaz. (Pepsi, woda gaz.)





Opcja II

szyte na miarę

Chcecie bez oczepin, w formule grillowej, a może na łące?

od 450 pln /os. do...Wy decydujecie
220 pln /dziecko

Bez schematów, zasad, tradycji...

Jak to działa?

- robimy z Wami wywiad. Słuchamy uważnie tego o czym marzycie, a czego absolutnie nie chce na Waszym weselu. Na tej podstawie tworzymy propozycje scenariusza.
- w tej opcji nie tylko dajemy pomysły, ale też je realizujemy!
- nie musicie wiedzieć czego chcecie - My pokazujemy Wam możliwości

Wesele to historia o Was !

- on z Gór, ona z Podlasia ? Grillowaliśmy oscypki przy ognisku!
- poznali się "na sadzeniu drzew" w Norwegii? Posadzili symboliczne drzewo po ceremonii
- kochają Włochy? Pizza Live Cooking zamiast tortu i toast szprycerem z Limoncello
- para polsko-uzbecka? Pierwsze danie podaliśmy w formie grilla z baraniną i zupą szurpą
- kochają Naturę? Stoly na łące (70 os) i dania w formie Leśny Street Food

...możemy wymieniać jeszcze długo. Ciekawi jak napiszemy Waszą historie?



To koncepcja dla Par, które chcą przełamać klasyczne podejście do wesela i skorzystać z kompleksowej organizacji

Zobaczcie scenariusz unikalnego wesela jednej z naszych Par...
poniżej

Szyte na miarę

jest to fragment
scenariusza

- 16:00** ceremonia 2 in 1 - czyli humanistyczna & cywilna
- 16:25** Para Młoda sadi **symboliczne drzewo** - poznali się na sadzeniu lasu w Islandii
- 16:35** Życzenia podczas **Garden Party** z finger foods i kombuchą naszej produkcji
- 17:15** **I część kolacji na ŁĄCE** - stoły na 70 os
Dania z grilla m.in. burgery wołowe, kapusta Pak Choi z sosem orzechowym, steki wołowe, szaszłyki z baraniny i inne smakołyki
- 20:30** **Ognisko** - rozpalamy pod altaną & **Kapela Batareja** gra folk w dobrym stylu
- 21:00** **Pieczone prosię serwowane przez kucharzy** - marzenia Pana Młodego 😊
- 23:00** **Tort MilleFoglie** - ciekawy bo Para sama posypuje go dodatkami i polewa słonym karmelem. Podany w plenerze - wychodzą piękne zdjęcia.
- 24:00** **Mini teatr** - Para Młoda i część gości to aktorzy. Przygotowali krótką teatralną atrakcję wraz z wokalem - była duża niespodzianka
- 01:30** **Barszcz** z kiszonych buraków z białym z makiem i cebulą
- 04:00** **Zakończenie wesela**

Przystawki na szwedzkich stołach przez cały czas trwania wesela.

**Wesele realizowane było w czerwcu więc
w przekąskach królowały szparagi**

**Dodatkowo były słodkości,
stół z lemoniadami...i inne kulinaria**

Ta noc mija
szybko!

Wspólnie
zrobimy z niej
imprezę życia!

Enjoy!



Opcja III

butikowe degustacyjne

OFERTA & MENU

od 295 pln /os.
180 pln /dziecko

Marzycie o intymnej atmosferze i podróży kulinarnej w stylu *Michelin? To NIE tylko kolacja! To doświadczanie smaków!



Opcja dostępna przy max. 50 osobach
Idealna zarówno na 4 h jak i 7 h celebracji

Jak to wygląda?

To wyjątkowa kolacja degustacyjna

...podczas, której każdy z gości otrzymuje 10 wyjątkowych dań w ustalonej kolejności. Menu jest unikalne - realizujemy je tylko raz! Na Waszym weselu! Tworzymy je na podstawie kulinarnego wywiadu z Wami i sezonowości zbiorów na naszej eko farmie.

Kolacja jest "prowadzona"

Dania są po krótkce opisywane przez głównego kelnera oraz Chefa Kuchni, który wychodzi do gości. To "skraca dystans" - gościmy Was jak w domu i goście to czują. To Luksus na luzie.

Ile trwa?

Możecie zostać przy wersji bazowej czyli - **serwis kolacji trwa około 4 h** ale **możecie ją wydłużyć decydując się na dodatkowe opcje**
np. ognisko po kolacji / dodatkowe przystawki w szwedzie / tort czy inne usługi.

Pod tajemniczymi składnikami kryją się
przystawki, zupy, dania główne i desery w
niesamowitych kompozycjach

wesele z menu degustacyjnym

przykład
scenariusza
jednej z Par

14:00 przygotowana do ślubu w jednym z naszych domków
i sesja zdjęciowa na tacy

16:00 Ślub w plenerze - dekoracje w naszym wykonaniu

16:45 Start kolacji degustacyjnej - **pierwszy toast** winem musującym

1. Chrust / Miso / Koper
2. Tapioka/ Burak/ Ciecierzycza
3. Bób/ Śmietana/ Szczypior
4. Jesiotr/ Limonka/ Nasturcja (Cukinia)
5. Szparagi/ Kimchi/ Twaróg
6. Cukinia/ Ryż/ Rzodkiew eko
7. Jagnięcina/ Marchew/ Rokitnik (Batat)
8. Kaczka/ Ziemniak/ Rabarbar (Tofu)

+ **Intermezzo** - jest to przejście w wytrawnej części kolacji do części słodkiej
- **serwujemy sorbet lub kombuchę** naszej produkcji.

Desery

9. Migdał/ Owies/ Limonka
 10. Czekolada/ Dereń/ Proso
- + do kolacji **serwujemy kawę** z Gwatemali

21:00 Zakończenie

Poniżej przykładowe opcje dodatkowe: (wycena w zależności od liczby osób)

- podzielenie kolacji na 2 tury (po 5 dań każda) - serwowane w 1 h odstępie
- Tort - słony karmel, porzeczką, prażone migdały - nasza realizacja
- Dodatkowo przekąski (10 rodzajów) na szwedzkim stole od godz. 21:00
- Słodki stół stacjonarny z 6 rodzajami słodkości

01:00 Zakończenie po rozszerzeniu kolacji

Podane menu jest z wesela jednej z Par (czerwiec 2025)
Było w całości w plenerze - stoły od altany + parkiet pod gwiazdami.
Dla dzieci był udostępniony pokój z przekąskami
i seansem filmowym na projektorze.



PROPOZYCJE SPECJALNE

Korzystaj sezonu jesień - zima w Borki33

DATA LAST MINUTE

...spontanicznie

- dotyczy Opcji I - bliżej tradycji
- na min. 55 os.

Dla terminów rezerwowanych
max. 6 miesięcy przed realizacją

-33zł /os
dorosła

PRZY KOMINKU

...z winem w dłoni

- dotyczy Opcji III - butikowe do 5 h
- od 30 do 50 os.

Voucher 999 zł na wino, piwa kraftowe, nalewki

999 zł w
prezencie

ZIMOWY WEEKEND

...z noclegiem

- dotyczy wszystkich Opcji z oferty
- przyjęcie na min. 30 os.
- przy rezerwacji min. 20 miejsc noclegowych

44 % mniej
za noclegi

**Dotyczy
terminów
między
X-IV**



WIOSNA Ah! to Ty!

...na słodko

**i to nie taki zwykły tylko a'la MilleFoglie !
Sami posypujecie go pysznościami!**

- dotyczy wszystkich opcji z oferty
- na min. 45 os

Dla terminów kwiecień i maj (piąt. i sob)

TORT w
prezencie

after party czyli poprawiny inaczej

OFERTA & MENU



... NIE MUSZĄ BYĆ
NUDNYM OBIADEM

STREET FOOD, RODZINA,
PRZYJACIELE

Opcja I Lekki Brunch

od 145 pln /os.

Brunch to czas, żeby wstać nieco później, napić się kawy, leniwie zrelaksować się na leżakach, zjeść coś lekkiego i spokojnie pożegnać się z rodziną i przyjaciółmi.

Serwujemy m.in.

- zupa "lecnicza"

Lekkie przystawki bazujące na sezonowych zbiorach np.:

- mini quiche i tarty
 - bruschetty
 - wrapy w wersji finger foods
 - mini sandwiche na rzemieślniczym chlebie
 - croissanty na słodko i słono
- i inne smakołyki

Lemoniady + woda z cytrusami

Kawa przelewowa z Peru

Formuła do 4 h



Opcja II Leśny Street Food

od 185 pln /os.

Poprawiny, które są kontynuacją wesela, ale w luźniejszym klimacie: hamaki, wino, szysza, rozmowy i śmiech do wieczora.

Serwujemy m.in.

- fryty z majonezem miso
- grillowane warzywa (pak Choi, rzodkiewki, ziemniaki, marchew z naszej farmy...)
- mięsa z grilla (boczek w glazurze, wołowinę i inne)
- burgery / kebaby w naszych bułach

+ Lekkie przystawki sezonowe - 6 rodzajów

Lemoniady + woda z cytrusami

Kawa przelewowa z Peru

**SERWUJEMY Z GRILLA LUB Z PIECA DO PIZZY
- MOŻESZ WYBRAĆ.**

**DO TEGO
DOBIERAMY
MENU**

Formuła do 7 h





Kuchnia & Atmosfera Borki33

...bo organizacja Twojej imprezy nas kręci!

Jak gotujemy inaczej?

- nie kopiujemy schematów, nie zamykamy się w pakietach. Nasza kuchnia żyje razem z wydarzeniem i ludźmi.
- Nasze menu zmienia się razem z tym co daje nam farma, pola i lokalni dostawcy. Zmiany w przystawkach wprowadzamy naturalnie - nie zdradzamy ich - co dopełnia doświadczenie kulinarne



Jak rozumiemy gościnność?

- to nie perfekcyjnie odmierzone ruchy kelnerów ani sztywne procedury. To uważność na Wasze potrzeby. To serwis, przy którym czujecie się swobodnie i zaopiekowani.
- towarzyszymy Wam aktywnie, pilnując planu, ale też dając przestrzeń na spontaniczne decyzje i pomysły podczas imprezy.

**inspirujemy Was
zaskoczymy
pokażemy
inne możliwości**

**nadajemy
“tradycji”
nową
definicję**

INFORMACJE OGÓLNE

ważne...

W każdym z pakietów otrzymujecie :

- powitanie Młodych chlebem i solą
- brak opłaty korkowej (przy realizacjach powyżej 40 os)
- NIE pobieramy "kreatywnych" opłat dodatkowych
- dostęp do strefy chillout (leżaki, hamaki, staw z pomostem).
Ogromny teren zielony około 4 ha w samym środku Puszczy
- możliwość wykonania dekoracji we własnym zakresie
- podstawowe dekoracje (obrusy, słoje na świece, wazon)
- koordynację na miejscu usług zewnętrznych np. rozstawienie parkietu, umiejscowienie Drink Baru, Prosecco Vana i innych
- możliwość wykonania sesji plenerowej na terenie
- parking
- Nocleg Pary Młodej w prezencie ! (przy realizacjach powyżej 60 os)

DODATKOWO:

Tworzymy dla każdego **wesela SCENARIUSZ** - indywidualny plan godzinowy, kulinarny, atrakcji, ważnych ustaleń.
Otrzymujecie go Wy i podwykonawcy!

UMÓW SIĘ NA...

**KONSULTACJĘ ONLINE
lub NA ŻYWO**
podczas, której poznamy
**Waszą wizję i opowiemy
nieco więcej o możliwościach**

ZADZWOŃ

577 483 333 / 730 740 035

