



TWOJE WYMARZONE  
**WESELE**

W NOWEJ #POFABRYCZNEJ PRZESTRZENI!

---

FABRYKA WEŁNY HOTEL & SPA ul. Grobelna 4, 95-200 Pabianice  
513 277 637 | [eventy@fabrykawelny.pl](mailto:eventy@fabrykawelny.pl) | [www.fabrykawelny.pl](http://www.fabrykawelny.pl)



## Twój wymarzony dzień w najpiękniejszych przestrzeniach...

Przyjęcie weselne to czas, do którego wraca się pamięcią miliony razy.

Zdjęcia z tego dnia przekazywane są z pokolenia na pokolenie i towarzyszą nam w najważniejszych momentach.

Po latach doświadczeń wiemy na czym najbardziej zależy Narzeczonym decydującym się na organizację swojego wesela w naszych przestrzeniach, dlatego też przedstawiamy Państwu miejsce, w którym **tradycja łączy się z nowoczesnością, a profesjonalizm i znakomita kuchnia, to nie tylko słowa i piękne zdjęcia, ale marzenia, które spełniamy.**

Zespół Fabryka Wełny Hotel & SPA jest w pełni zaangażowany w stworzenie idealnego przyjęcia weselnego. W tym wyjątkowym dniu wszystko musi być perfekcyjnie zaplanowane od wyboru przestrzeni, po wybór menu.

## Fabryka Wełny Hotel & SPA to...

- **118 pokoi** w industrialnym lub nowoczesnym designie oraz **4 przestronne apartamenty**
- **Kompleks 10 gabinetów Tkalnia SPA & Wellness** z szeroką ofertą zabiegów relasacyjnych i pielęgnacyjnych
- **Strefa relaksu:** basen, sauna, łaźnia parowa i jacuzzi
- **Taras widokowy** na dachu
- **Restauracja Przędzalnia**
- Trzytorowa **kręgielnia Maszynownia** z własnym barem
- **Fabrykolandia** - sala zabaw dla dzieci z małym gajem
- **Siłownia** oraz **dwa korty do squasha**
- 370 miejsc parkingowych

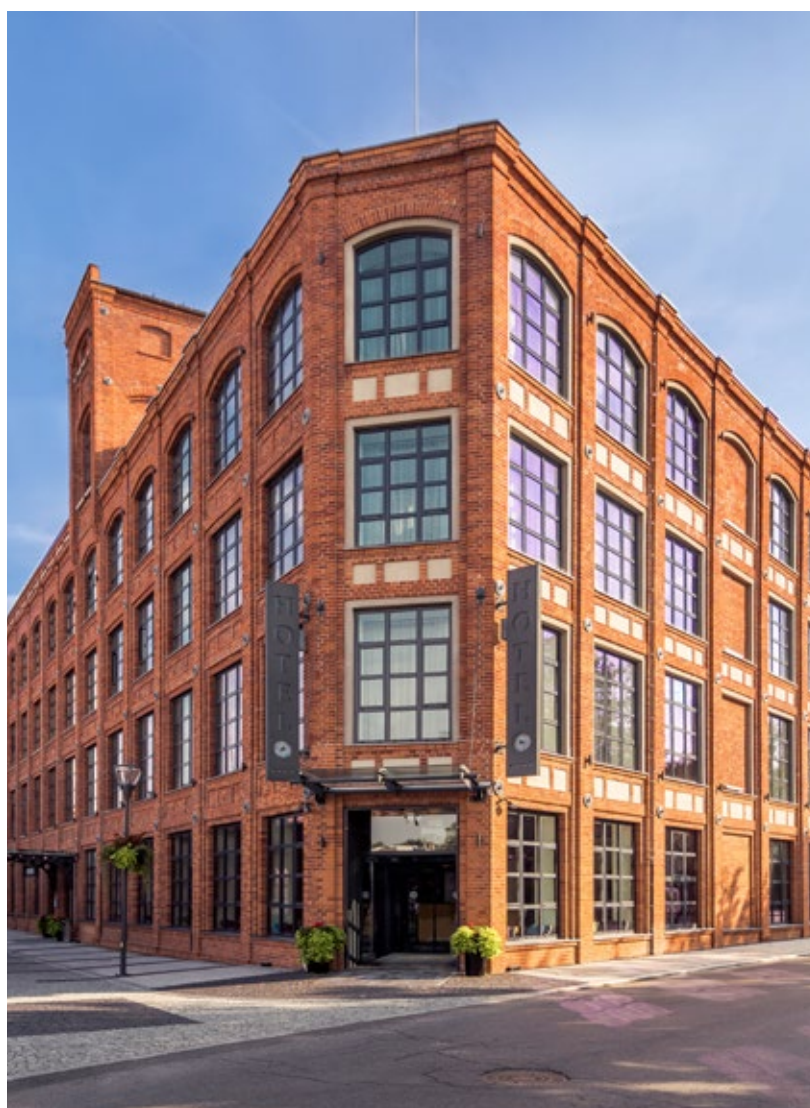
We wszystkich pokojach dostępne jest bezpłatne połączenie z szybkim Internetem oraz urządzenie klimatyzujące. Standardowe wyposażenie pokoju obejmuje również zestaw kawowy, telefon, sejf oraz szlafroki.

W cenie noclegu do dyspozycji gości jest hotelowa strefa wellness: basen, sauna sucha, łaźnia parowa i jacuzzi.

Z miłości do sztuki w każdym z pokoi wisi indywidualnie dopasowany do charakteru wnętrza obraz. Zaprezentowane dzieła sztuki w pełni oddają wyjątkowy charakter miejsca, jakim jest Hotel Fabryka Wełny.

Szeroka oferta Tkalnia SPA & Wellness zapewnia Nowożeńcom i ich Gościom relaks, odpoczynek i pielęgnację na najwyższym poziomie.

Dodatkowo umożliwiamy skorzystanie z usług dodatkowych, takich jak: pranie i prasowanie odzieży, budzenie „na zamówienie”, room service, a także zamówienie do pokoju owoców lub wina musującego.



## Czas na zaślubiny w eleganckim wydaniu

Planując swój wymarzony ślub wiele Par poszukuje doskonałego miejsca, które spełni ich oczekiwania pod względem elegancji, komfortu i wystroju, a dodatkowo będzie pięknie wyglądać na pamiątkowych zdjęciach.



### Say YES w Fabryce Wełny

- przeszklone i przestronne foyer z widokiem na pozostałości po starych fabrykach włókienniczych, przypominających o historii tego miejsca, a także wartości jakie ze sobą niesie,
- hotelowe patio gdzie szum rzeki i odgłosy przyrody z sąsiadujących parków dodają każdemu wydarzeniu romantycznego wydźwięku,
- magiczny ogród Aflopark - zielona przystań oddalona o 5 km od Hotelu. Otoczenie przyrody, piękno krajobrazu i świeże powietrze tworzą idealne tło dla wyjątkowej ceremonii i niezapomnianej atmosfery.



## Przestrzeń o nieograniczonych możliwościach



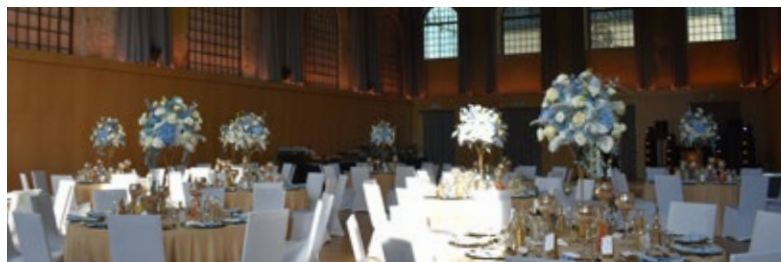
Hotel Fabryka Wełny dysponuje komfortowymi, przestronnymi salami, które pozwalają na organizację zarówno hucznego wesela jak i małego, wytwornego przyjęcia.

Po połączeniu wszystkich sal istnieje możliwość zorganizowania przyjęcia **od 20 do nawet 250 osób**.

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.



# Pawelana



**Pawelana to sala koncertowo-balowa**, która zaadaptowała halę elektrowni. Ponad 120 lat temu budynek stanowił część prężnie działającej na terenie Pabianiec fabryki włókienniczej.

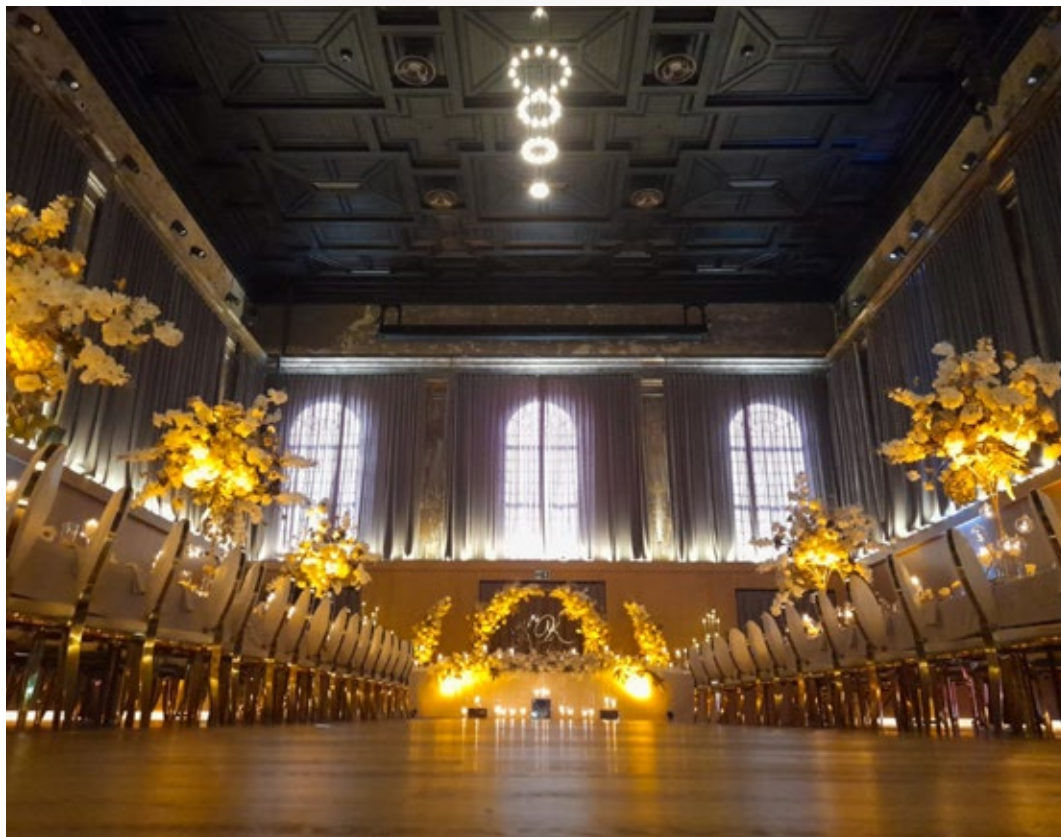
W budynku zachowano pozostałości zdobień naściennych oraz stare szprosy okien. Z sufitu spogląda na audytorium suwnica wraz z zachowanym sprawnym mechanizmem. To miejsce pozwoli każdej Młodej Parze na chwilę przenieść się w czasie. Zrewitalizowana historyczna przestrzeń zachwyca, wzrusza i tworzy niesamowite wspomnienia wśród wszystkich naszych Gości!

Oświetlenie podłogowe oraz ścienne podkreśla wszystkie uroki Pawelany, ruchome zasłony ukrywają lub odsłaniają odrestaurowane mury. Wisienką na torcie jest perfekcyjna akustyka tego miejsca.



## MAKSYMALNA ILOŚĆ MIEJSC

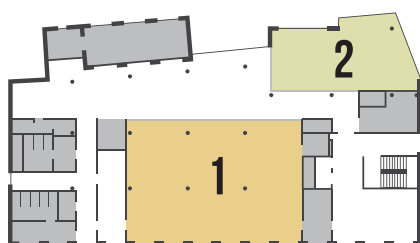
Sala Bankietowe	Powierzchnia	U-shape	Bankiet
<i>Pawelana</i>	500 m <sup>2</sup>	180	250





### Fabryka Wełny Hotel & SPA to kompleks 9 sal o łącznej powierzchni 830 m<sup>2</sup>.

Wybrane sale znajdujące się na wspólnej przestrzeni można połączyć, tworząc tym samym większą przestrzeń pod wymarzone przyjęcie weselne i miejsce dla DJ, zespołu muzycznego bądź dla innych dodatkowych atrakcji.

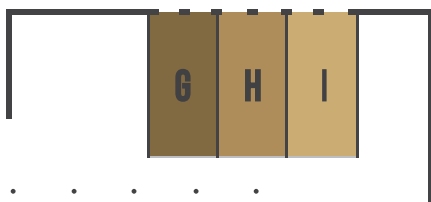


#### MAKSYMALNA ILOŚĆ MIEJSC

Sale Bankietowe	Powierzchnia	U-shape	Bankiet
1	268m <sup>2</sup>	60	140
2	111m <sup>2</sup>	40	60
1+2	606m <sup>2</sup>	180	220

### Dodatkowe 3 sale o powierzchni 240 m<sup>2</sup>

Oddana do użytku naszych Gości w 2023 roku nowoczesna przestrzeń z wyjątkowym oświetleniem sufitowym i dostępem do światła dziennego. Do tych wewnątrz prowadzi długi, przeszklony korytarz.



#### MAKSYMALNA ILOŚĆ MIEJSC

Sale konferencyjne	m <sup>2</sup>	U-shape	Bankiet
I	80m <sup>2</sup>	35	60
H	80m <sup>2</sup>	35	60
G	80m <sup>2</sup>	35	60
G + H + I	240m <sup>2</sup>	60	100

**370 zł / osoba**

**(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)**

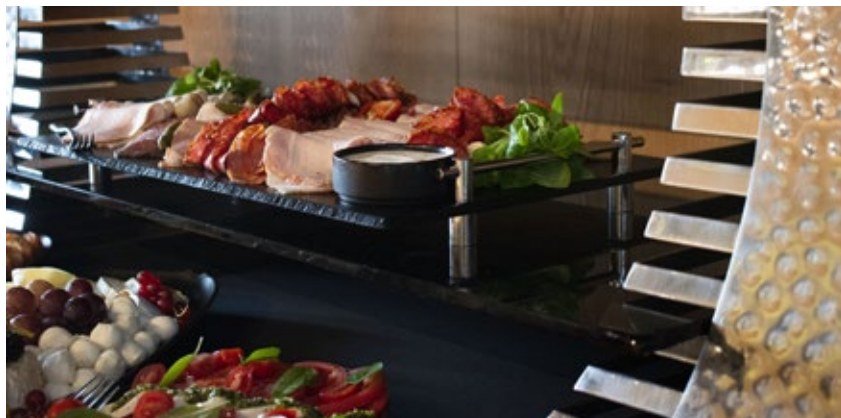
Żurek z jajkiem i białą kiełbasą  
Grillowany filet z kurczaka w pesto z suszonych pomidorów  
oraz parmezanem  
Filet z dorsza z kremowym szpinakiem  
Ziemniaki wedges z posypką paprykową  
Warzywa z masłem ziołowym

**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



390 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 twaróżkiem, 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  
Warzywne 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

Salatka z kurczakiem, warzywami, pędami bambusa oraz sosem chili

Salatka 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

2 200 zł do 50 osób / 3 500 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 WIEJSKI

2 500 zł do 50 osób / 4 000 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 kiszzone



### PŁONĄCY UDZIEC

2 400 zł do 50 osób / 4 500 zł do 100 osób

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



### FONTANNA CZEKOLADOWA

1500 zł do 100 osób / powyżej 100 osób indywidualna wycena

**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

150 zł / kg

Gruszkowy z kawałkami gorzkiej czekolady

Pistacjowy

Czekładowo-śmietanowy z wiśniami

Śmietanowy z owocami (maliny / borówki)

Chałwowo-waniliowy

Limonkowy

Rafaello

Cookie's



# Kompleksowo zorganizujemy Wasze wymarzone przyjęcie weselne!

Skontaktuj się  
z nami



## Przed Wami 6 kroków do spełnienia marzeń:

1. Spotkanie ze specjalistą ds. wesel
2. Wybór idealnej przestrzeni
3. Stworzenie znakomitego menu dopasowanego do Waszych gustów i smaków
4. Rezerwacja terminu i podpisanie umowy
5. Degustacja dwóch wybranych potraw weselnych dla dwóch osób
6. Ten WAŻNY DZIEŃ i zabawa w towarzystwie znakomitej kuchni w pofabrycznych wnętrzach



## Oferta weselna zawiera:

- możliwość zorganizowania uroczystości zaślubin
- trzy sale bankietowo-restauracyjne o nieograniczonych możliwościach
- sala koncertowo-balowa Pawelana
- konsultacja i profesjonalna pomoc w przygotowaniach
- przyjęcie nawet dla 250 gości
- powitanie Pary Młodej chlebem i solą oraz lampką wina musującego
- apartament dla Państwa Młodych z wydłużoną dobą hotelową i śniadaniem serwowanym do pokoju
- preferencyjne stawki hotelowe dla Gości weselnych
- doskonałe przestrzenie do sesji zdjęciowej
- trzydaniową kolację w pierwszą rocznicę ślubu
- masaż dla dwojga w wyjątkowej cenie 480 PLN
- bezpłatny parking dla Gości weselnych



## Nowe możliwości...

- przyjęcia weselne organizowane w piątki, w miesiącach lipiec i sierpień: -10%
- dla zimowych wesel organizowanych w miesiącach grudzień, styczeń oraz luty dedykowane menu oraz specjalna, wyjątkowa cena
- wesele to tylko dobry początek dla imprez okolicznościowych organizowanych w Fabryka Welny Hotel & SPA, na każdą kolejną oferujemy Państwu -10%



