

Anno Domini · gniazdo szlacheckie ziemi czerskiej



KLIMATYCZNY DWÓR Z PONAD 600-LETNIM RODOWODEM

Dwór w Manach

eko-farma · zabytkowy dwór i dawny folwark szlachecki w 10-hektarowym parku



OFERTA WESELNA

2027 — 2028

MIEJSCE, W KTÓRYM CZAS PŁYNIE WOLNIEJ

RODOWÓD

Szlachetność, której nie da się wybudować

Many to nie adres wybrany pod salę weselną. To stare gniazdo rodowe – miejsce, które istniało na długo, zanim ktokolwiek pomyślał tu o weselach.

Pierwsze wzmianki o **Manach** (w dawnych zapisach także *Manny*) sięgają średniowiecza. Wieś o rodowodzie szlacheckim leżała w **ziemi czerskiej**, w orbicie sąsiedniego **Tarczyna** (prawa miejskie w 1353 roku), a drobnoszlacheckie gniazdo przez stulecia przekształciło się w większy folwark ziemski. Ten szlachecki rodowód – a nie modny dziś „styl rustykalny” – jest prawdziwym źródłem klimatu tego miejsca.

Średniowiecze – XIX w.

Many / Manny – szlacheckie gniazdo rodowe w ziemi czerskiej, z czasem rozrastające się w **folwark ziemski** z dworem i zabudowaniami gospodarczymi.

przed 1914

Starsza rezydencja dworska **spłonęła przed I wojną światową**; ocalały historyczne fundamenty i piwnice.

1928

Na dawnych fundamentach staje **nowy dwór**, wzniesiony przez wybitnego warszawskiego architekta.

XX w. – dziś

Przez dziesięciolecia dwór zmieniał właścicieli; był też **domem bohaterów telenoweli „Złotopolscy”**, a dziś odzyskuje blask jako **ManyResort**.

POWRÓT DO KORZENI

Dziś, na gruntach przylegających do dworu i parku, **przywracamy majątkowi jego pierwotną, sadowniczo-rolną funkcję** – eko-farmę i gospodarstwo, z których wprost trafiają na weselny stół sezonowe owoce, warzywa i lokalne smaki. To nie sceneria: to żywe gospodarstwo w duchu słow, wracające do tego, czym Many były od pokoleń.

NASZA FILOZOFIA

Inne niż wszystko, co teraz modne

Są miejsca zaprojektowane na wesela. I są miejsca z duszą – gdzie drobne niedoskonałości to nie wada, lecz patyna, której nie da się kupić ani odtworzyć.

AUTENTYCZNOŚĆ ZAMIAST DEKORACJI

Szlachecki dwór i dawny folwark, a nie stodoła zaaranżowana na „rustykalnie”. Historia jest tu prawdziwa i czuć ją w każdym detalu.

KLIMAT, NIE PRODUKCJA

Jedno wesele w danym dniu. Nie jesteśmy fabryką przyjęć – jesteśmy domem, który na jeden dzień staje się Waszym.

EKO I BLISKO NATURY

W duchu słow: 10 hektarów starego parku, sezonowe produkty od okolicznych gospodarzy i prawdziwy wiejski spokój.

DUCH CZASU JAKO WARTOŚĆ

Stare mury, dojrzałe drzewa, patyna lat. Remontujemy z szacunkiem do substancji zabytkowej – pielęgnujemy charakter, nie zacieramy go.

„U nas czas płynie wolniej. To nie slogan – to sposób, w jaki ponad sześćsetletni rodowód i stary park układają rytm całego dnia.”

600+

LAT RODOWODU

10 ha

PARKU DWORSKIEGO

1

WESELE DZIENNIE

1353

METRYKA OKOLICY

KUCHNIA DWORSKA

Tradycyjna kuchnia polska w wykwinnym wydaniu

Gotujemy tak, jak gotowano w polskich dworach — sezonowo, z szacunkiem do produktu i bez pośpiechu. Bazujemy na **lokalnych producentach**: mięsach od okolicznych hodowców, serach zagrodowych, warzywach z regionu, pieczywie na zakwasie i domowych przetworach. To kuchnia regionalna i tradycyjna — ale dopracowana, podana z klasą i we właściwych proporcjach.

OD POLA DO STOŁU

Współpracujemy z okolicznymi gospodarstwami, sadami i serowarami. Znamy pochodzenie tego, co podajemy.

DWORSKA SPIŻARNIA

Chleb na zakwasie, domowe konfitury, kiszonki i smalec ze skwarkami — proste smaki prosto z gospodarstwa.

SEZONOWOŚĆ

Menu układamy pod porę roku Waszego wesela — inne smaki wiosną, inne złotą jesienią.

PEŁNE MENU BEZ ALKOHOLU

Autorskie mocktaile i lokalnie tłoczone soki jako równoprawna, elegancka opcja dla gości.

ZGODNIE Z TRENDAMI 2027–2028

Współczesne pary odchodzą od kopiowania gotowych motywów na rzecz wesel, które *opowiadają ich historię*: slow wedding, lokalne smaki, sezonowe kwiaty wykorzystane wielokrotnie, światło i faktury zamiast nadmiaru dekoracji, autorskie desery. Nasza eko-farma z zabytkowym dworem jest naturalną scenografią dla tego kierunku — nie trzeba jej budować, ona już tu jest.

CENNIK 2027–2028

Trzy pakiety weselne

Ceny za jednego gościa („talerzyk”). Każdy pakiet obejmuje wyłączność obiektu na dany dzień, obsługę kelnerską, zastawę, białinę stołową i opiekę koordynatora. Menu ustalamy indywidualnie z karty dworskiej.

Klasyczny Dworski

450 zł

/ OSOBA

ELEGANCJA TRADYCJI · PRZYJĘCIE DO 12 GODZIN

- Powitanie chlebem i solą
- 4 przystawki zimne
- Rosół dworski z domowym makaronem
- Danie główne: 2 rodzaje mięs + dodatki
- 3 dania gorące w ciągu wieczoru
- Stół wiejski (wędliny, sery, kiszonki)
- 2 desery dworskie
- Napoje bezalkoholowe i gorące bez limitu
- Kącik kawowy bez limitu
- Alkohol własny — korkowe 25 zł/os
- Apartament Pary Młodej ze śniadaniem

Folwarczny

590 zł

/ OSOBA

NAJCZĘŚCIEJ WYBIERANY · PRZYJĘCIE DO 14 GODZIN

- Wszystko z pakietu Klasycznego, a ponadto:
- 6 przystawek zimnych
- 2 zupy do wyboru z karty
- Danie główne: 3 rodzaje mięs lub ryba
- 4 dania gorące w ciągu nocy
- Stół serów zagrodowych
- Słodki stół dworski
- Owoce sezonowe z lokalnych sadów
- Rozszerzona strefa bezalkoholowa
- Alkohol własny — korkowe 25 zł/os
- Ceremonia plenerowa w parku w cenie

Szlachecki

750 zł

/ OSOBA

PEŁNIA DWORSKIEGO STOŁU · PRZYJĘCIE DO ŚWITU

- Wszystko z pakietu Folwarcznego, a ponadto:
- 8 przystawek + stacja tatarska i serów
- Zupa wykwintna (np. krem z podgrzybków)
- Danie główne: 4 propozycje, dziczyzna i ryba
- 5 dań gorących w ciągu nocy
- Stół dziczyzny i stół regionalny
- Rozbudowana strefa bezalkoholowa i kawowa
- **Bez opłaty korkowej** (alkohol własny)
- Strefa chill w parku i ognisko wieczorne
- Nocleg pary i gości w folwarku ze śniadaniem

Ceny obowiązują dla przyjęć od minimum 100 gości. Przy mniejszej liczbie gości doliczamy **15% dopłaty do talerzyka**. Dzieci do lat 12 oraz obsługa (fotograf, zespół): 50% ceny.

Alkohol we własnym zakresie. **Korkowe 25 zł/os** w pakietach Klasyczny i Folwarczny obejmuje szkło, lód, stłuczenia i serwis; w pakiecie **Szlacheckim bez korkowego**. Noclegi wyceniane są odrębnie.

Oferta jest gwarantowana dopiero po **podpisaniu umowy i wpłaceniu zadatku**. Zastrzegamy prawo do waloryzacji ceny o wskaźnik inflacji GUS; o ewentualnej zmianie poinformujemy najpóźniej na 3 miesiące przed przyjęciem.

KARTA DWORSKA

Menu weselne

Poniższe propozycje to serce naszej kuchni. Ostateczne menu komponujemy wspólnie, dobierając liczbę dań do wybranego pakietu. Wszystkie potrawy przygotowujemy ze świeżych produktów od sprawdzonych, lokalnych dostawców.

Powitanie

Chleb i sól na dworskiej tacy – pieczywo na zakwasie, smalec ze skwarkami, ogórek małosolny

Toast bezalkoholowy – domowy sok tłoczony lub lemoniada ziołowa

Przystawki zimne

Tatar z polędwicy wołowej – od lokalnego hodowcy, marynowany grzyb, żółtko

Śledź w trzech odsłonach – w oleju lnianym, w śmietanie, po dworsku

Pasztet z dziczyzny – konfitura z żurawiny, chałka

Deska serów zagrodowych i wędlin – od okolicznych producentów

Galantyna z kaczki – z pistacją i suszoną śliwką

Roladki z pieczonego buraka – kozi ser, orzech włoski (opcja wege)

Zupy

Rosół dworski – na trzech mięsach, domowy makaron, kołduny

Żurek na zakwasie – biała kielbasa, jajko przepiórcze, chrzan

Krem z podgrzybków – olej truflowy, grzanka (pakiet Szlachecki)

Krem z pieczonych buraków – kozi ser, prażona pestka

Dania główne

Rolada wołowa po staropolsku – sos własny, kluski śląskie, modra kapusta

Kaczka pieczona z jabłkami – czerwona kapusta, pyzy

Polędwiczki w sosie kurkowym – ziemniaki opiekane z rozmarynem

Sandacz na skórce – masło szalwiowe, puree selerowe (pakiet Szlachecki)

Comber z dzika / sarny – sos jałowcowy, gruszka w winie (pakiet Szlachecki)

KARTA DWORSKA

Dania nocne i stoły

Dania gorące (nocne)

Bigos staropolski z dziczyzną – duszony trzy dni, suszona śliwka

Golonka w miodzie i piwie – chrzan, musztarda gruboziarnista

Barszcz czerwony z krokietem – nadzienie z mięsem i grzybami

Żeberka w sosie z powideł – kiszona kapusta

Pierogi trzech smaków – ruskie, z kaczką, z leśnymi grzybami

Stoły dworskie

Stół wiejski – wędliny dojrzewające, smalec, ogórki kiszane, chleb na zakwasie

Stół serów zagrodowych – sery lokalnych serowarów, miód, orzechy, konfitury

Stół dziczyzny – pasztety, pieczenie, marynaty (pakiet Szlachecki)

Słodki stół dworski – sernik, makowiec, szarlotka, mini-desery

Stół owoców sezonowych – z okolicznych sadów

Desery

Desery na talerzu – panna cotta z konfiturą różaną, tarta z sezonowymi owocami

Lody rzemieślnicze i sorbety – z sezonowych, lokalnych owoców

Napoje

Alkohol we własnym zakresie – karkowe 25 zł/os (szkło, lód, stłuczenia, serwis); w pakiecie Szlacheckim bez karkowego

Strefa bezalkoholowa – autorskie mocktaile, lemoniady, soki tłoczone lokalnie

Kącik kawowy – kawa z ekspresu, herbaty liściaste bez limitu

ILOŚCI DOPASOWANE DO CENY

Wraz z wyższym pakietem rośnie nie tylko liczba pozycji, ale i gramatura oraz jakość surowca: **Klasyczny** – 4 przystawki, 2 mięsa, 3 dania nocne, 1 stół; **Folwarczny** – 6 przystawek, 3 mięsa/ryba, 4 dania nocne, 3 stoły; **Szlachecki** – 8 przystawek, 4 dania główne z dziczyzną i rybą, 5 dań nocnych, 5 stołów i stacje kucharskie na żywo.

PRZESTRZENIE

Dziesięć hektarów na jeden wyjątkowy dzień

ZABYTKOWY DWÓR

Reprezentacyjne wnętrza z charakterem — sala balowa, kominek, klimat dawnego salonu.

PARK I PLENER

Ceremonia pod starymi drzewami, aleje do sesji, kameralne zakątki, ognisko wieczorem.

DAWNY FOLWARK SZLACHECKI

Klimatyczna przestrzeń przyjęcia i noclegi dla gości w autentycznych, historycznych murach.

WYŁĄCZNOŚĆ

Jedno wesele dziennie. Cały dwór, folwark i park należą tego dnia tylko do Was.

UCZCIWA CENA

Za co płaciecie

Nasza cena jest uczciwa wobec tego, co dostajecie: *prawdziwą, ponad sześćsetletnią historię rodowego gniazda, zabytkowy dwór, dawny folwark szlachecki i 10 hektarów prywatnego parku wyłącznie dla Was — na jeden, tylko Wasz dzień. Płaciecie nie za metry sali, lecz za atmosferę, prywatność, dobre jedzenie od lokalnych gospodarzy i spokój, którego nie da się powielić. Bez sztucznego zawyżania i bez ukrytych kosztów — po prostu tyle, ile to miejsce jest warte.*



„Goście zapamiętują atmosferę, muzykę, jedzenie i rozmowy — nie liczbę atrakcji.
My dbamy właśnie o to.”



ZAPRASZAMY DO DWORU

Umówmy się na spotkanie

Najlepiej poczuć to miejsce, przechadzając się parkiem
o zmierzchu. Zapraszamy na indywidualną prezentację dworu
i degustację menu — pokażemy Wam, jak wyglądałby Wasz dzień
u nas.



Dwór w Manach — ManyResort

sprzedaz@dwormany.pl · tel. +48 793 055 900

www.dwormany.pl · Many k. Tarczyna

MIEJSCE, W KTÓRYM CZAS PŁYNIE WOLNIEJ · OD PONAD 600 LAT