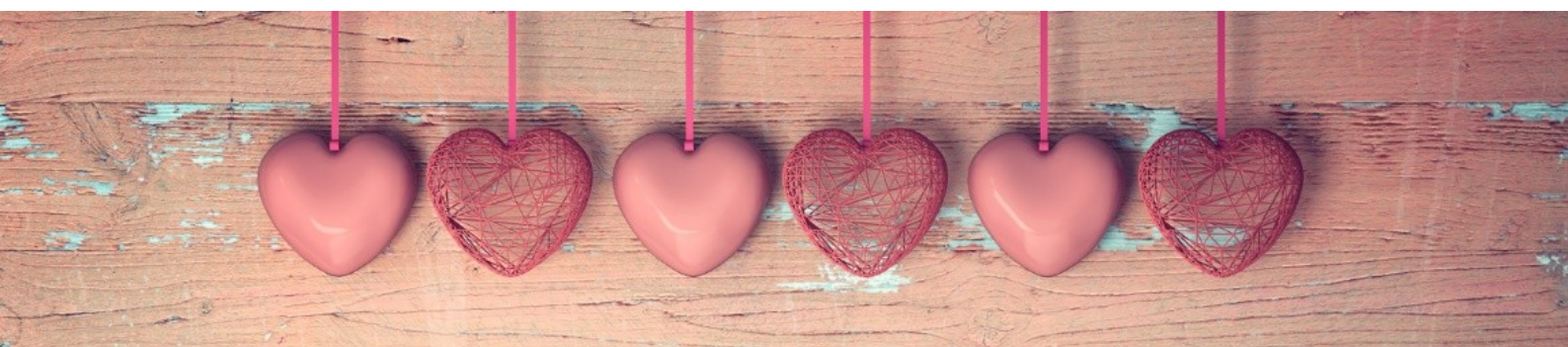


w  *Starym Młynie*



# OFERTA WESELNA 2018



## **Drodzy Państwo!**

Jest nam niezmiernie miło z powodu zainteresowania naszą restauracją w tak szczególnym dla Państwa czasie. Uroczystość weselna to jedno z najważniejszych wydarzeń w życiu, pozostające w pamięci na długie lata. Ze swojej strony dokładamy wszelkich starań, aby te niepowtarzalne chwile pozostawiły po sobie jak najlepsze wspomnienia. Gwarantujemy Państwu pełen profesjonalizm, otwarcie na Państwa potrzeby oraz sugestie. Przedstawiamy ofertę organizacji przyjęcia weselnego w restauracji w Starym Młynie, mając nadzieję, że spełni ona Państwa oczekiwania.

## **Oferujemy**

- ❖ tradycyjne przywitanie chlebem i solą Pary Młodej oraz toast dla gości weselnych,
- ❖ wyjątkową atmosferę starego młyna,
- ❖ salę restauracyjną mogącą pomieścić do 90 osób oraz kameralną salkę kominkową,
- ❖ spokojne i sielskie otoczenie restauracji z parkingiem dla gości weselnych,
- ❖ dekorację sali restauracyjnej oraz stołów w wybranej przez Państwa kolorystyce,
- ❖ smaczne i urozmaicone menu kuchni polskiej,
- ❖ możliwość zamówienia naturalnie pieczonego prosiaka, w specjalnych piecach opalanych węglem drzewnym. Proces pieczenia odbywa się na oczach gości weselnych, a dopełnieniem atrakcji jest widowiskowy sposób jego serwowania.
- ❖ tradycyjne wyroby z własnej wędzarni,
- ❖ profesjonalne doradztwo dzięki długoletniemu doświadczeniu w organizacji przyjęć weselnych,
- ❖ wykwalifikowaną obsługę,
- ❖ pokój dla Młodej Pary gratis,
- ❖ współpracujemy z pobliskimi obiektami noclegowymi „Jodła” oraz „Pod Dębami” oferującymi łącznie 68 miejsc noclegowych, o wysokim standardzie i w przystępnych cenach.  
[Apartamenty „Pod Dębami”](#) - tel. +48 783 992 202  
[Pokoje gościnne „Jodła”](#) - tel. +48 691 636 045
- ❖ proponujemy pomoc przy organizacji:
  - oprawy muzycznej,
  - dekoracji florystycznej i weselnej,
  - fotografii ślubnej,
  - dodatkowych atrakcji artystycznych,
  - transportu gości weselnych.
- ❖ Dzieci do 3 lat – gratis, dzieci do 10 lat – 50% ceny

Zachęcamy do zapoznania się z asortymentem oferowanych dań oraz przykładowymi zestawami weselnymi. Jednocześnie informujemy, że poniższa oferta ma charakter orientacyjny. Zapraszamy do kontaktu z Panem Edwardem Górczyńskim w celu omówienia wszelkich szczegółów – tel. kom. +48 601 074 012.

### Przywitanie

- Tradycyjne przywitanie chlebem i solą
- Lampka wina musującego lub aperitif np. Kir Royal (wino musujące + Crème de Cassis)

### Asortyment oferowanych potraw

#### Przystawki

- Sałatka Cezara
- Sałata z gruszką i parmezanem
- Roladki z pstrąga w galarecie
- Jajko z kawiolem na wędzonym łososiu
- Śliwka moczona w koniaku zapiekana z boczkiem

#### Zupy

- Rosół z kołdunami
- Rosół z makaronem
- Zupa wiosenna na rosole z grzankami
- Zupa grzybowa z kluseczkami
- Zupa krem z brokułów z groszkiem ptysiowym
- Zupa krem pomidorowy z bitą śmietaną i bazylią
- Zupa krem z borowików z groszkiem ptysiowym
- Żurek z jajkiem i kiełbasą podawany w chlebie

#### Dania główne

##### Podawane na talerzach:

- Wołowina po burgundzku z gruszką i żurawiną  
½ p. Kluski śląskie  
½ p. Młode ziemniaki  
Bukiet surówek
- Pierś z kurczaka faszerowana pieczarkami w jasnym sosie  
Ziemniaki z koperkiem  
⅔ p. Surówka z kapusty pekińskiej z brzoskwinią  
⅔ p. Sałatka z buraczków
- Rolada z karczku i wołowiny w ciemnym sosie  
Ziemniaki pieczone  
⅔ p. Sałatka z czerwonej kapusty  
⅔ p. Sałatka z selera z rodzynkami

- Kotlet à la Devolay ze schabu  
Ziemniaki purée  
Bukiet warzyw gotowanych

Na dodatkę proponujemy mix mięs i dodatków podanych na półmiskach.

Podawane na półmiskach i w salaterkach:

- ½ p. Schab pieczony ze śliwką  
½ p. Rolada z karczku i wołowiny  
½ p. Fileciki z indyka panierowane w sezamie  
Sos pieczeniowy  
⅔ p. Kluski śląskie  
⅔ p. Ziemniaki gotowane z koperkiem

- ½ p. Surówka z marchwi  
½ p. Sałatka z buraczków  
½ p. Surówka z białej kapusty



**W okresie sezonu:**

- ½ p. Sałatka z pomidorów  
½ p. Mizeria  
½ p. Surówka z młodej kapusty

- ½ p. Kotlet schabowy panierowany  
½ p. Nóżka z kurczaka pieczona i panierowana  
½ p. Klopsik wołowy w sosie własnym  
⅓ p. Kluski śląskie  
½ p. Ziemniaki z koperkiem  
⅓ p. Szyszki ziemniaczane  
⅓ p. Surówka z czerwonej kapusty  
⅓ p. Kapusta pekińska w sosie vinaigrette  
½ p. Kapusta zasmażana

- ⅓ p. Sałatka z buraczków



**W okresie sezonu:**

- ⅓ p. Mizeria

- ½ p. Antrykot z kurczaka  
½ p. Eskalopki z polędwicy wieprzowej z paprykowym trio  
½ p. Rumszyk wołowy  
Sos grzybowy  
⅓ p. Szyszki ziemniaczane  
Gotowane kulki ziemniaczane z koperkiem  
½ p. Surówka z marchwi  
½ p. Surówka z selera  
½ p. Sałatka z porów

### Desery

- Tiramisu
- Gruszka na biszkopcie w czekoladzie
- Panna cotta z owocami
- Crème Brûlée
- Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną
- Sałatka owocowa z brandy i bitą śmietaną
- Lody waniliowe z musem owocowym

### Przekąski

(podawane na stoły lub w formie szwedzkiego stołu)

- Deska serów
- Półmisek wędlin polskich
- Płyta mięs pieczystych z dipami
- Schab, kurczak, szynka w galarecie
- Śledź w oleju, śledź w śmietanie, śledź po węgiersku
- Sałatka grecka
- Sałatka szefa
- Koreczki mix
- Babeczki z pastami wykwinтными
- Szparagi w szaliczku z szynki parmeńskiej
- Jajko w sosie tatarskim
- Filet z pstrąga na warzywach w galarecie
- Jajko z kawiolem na wędzonym łososiu
- Węgorz wędzony
- Łosoś wędzony
- Roladki z szynki z chrzanem i żurawiną
- Roladki z szynki z sałatką warzywną w galarecie
- Pieczarki faszerowane
- Pomidory nadziewane
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka ryżowa z szynką i kukurydzą
  
- Sałatka Sombrero (makaron, szynka, ser żółty, kukurydza, sos vinaigrette)
- Jajko molle z szynką/łososiem/śledziem na sałatce jarzynowej
- Śliwka moczona w koniaku opiekana z boczkiem
- Płonące kabanosy
- Pieczywo mieszane + masło



### Kolacja

(podawana na półmiskach lub w formie szwedzkiego stołu)

- Szaszłyk z indyka z papryką i pieczarkami na ciemnym sosie  
Ryż z warzywami  
Świeży ogórek
- Golonka opiekana z warzywami  
Ziemniaki opiekane z ziołami  
Ćwikła, musztarda, chrzan, ogórek konserwowy
- Bogracz (zupa gulaszowa) + pieczywo
- Bigos staropolski + pieczywo
- Flaki wołowe + pieczywo
- Barszcz czerwony czysty + krokiet  
Barszcz czerwony czysty + pasztecik

### Dodatkowo

- Prosiak – świniak pieczony na rożnie  
Ziemniaki opiekane z ziołami  
Ćwikła, chrzan, musztarda  
Biała kapusta z zieloną papryką  
Sos „Zemsta młynarza” (sos pikantny) } Podawane w formie szwedzkiego stołu.

Wybierając pieczonego świniaka, dodatkowo możliwe jest zamówienie wyrobów z wędzarni np. swojskiej kiełbasy, boczku podawanych prosto z wędzarni lub na szwedzkim stole.

- Specjały młynarza (forma szwedzkiego stołu):
  - Wyroby z wędzarni (kiełbasa, boczek)
  - Wędzony pstrąg
  - Boczek faszerowany
  - Pasztet babuni
  - Pieczeń wieprzowo – wołowa „Zajac”
  - Swojski chleb
  - Smalec z mięsem i skwarkami
  - Ogórek kiszony/małosolny
  - Ćwikła
  - Chrzan tarty ze śmietaną i jabłkiem

### Napoje

#### Napoje gazowane:

- Coca-Cola
- Fanta
- Sprite

#### Soki owocowe:

- Pomarańczowy
- Jabłkowy
- Grapefruitowy
- Czarna porzeczka

#### Napoje gorące:

- Kawa, herbata:
  - Podawana na zamówienie indywidualne
  - Podawana bez limitu w formie bufetu

### Alkohole

#### Wódki:

- Luksusowa, Sobieski, Bols, Wyborowa – 35 – 40 zł/0,5 l

#### Napoje mieszane (zamawiane indywidualnie w barze):

- Żubrówka z sokiem jabłkowym – 9 zł/250 ml
- Wódka czysta z sokami/napojami – 9 zł/250 ml
- Inne w cenach à la carte

#### Piwa beczkowe:

- Okocim Jasne Pełne – 6 zł/0,5 l
- Okocim Jasne Pełne – 5 zł/0,3 l

### **Dekoracja sali restauracyjnej**

(podstawowa dekoracja wykonywana w naszym zakresie)

- Dekoracja wejścia do restauracji.
- Dekoracja miejsc Państwa Młodych.
- Dekoracja podsufitowa (wykonywana głównie z materiałów naturalnych, uzależniona od pory roku).
- Dekoracja stołów – kompozycje kwiatowe, świece.

### **Poprawiny**

Wycena oraz forma poprawin uzależniona jest m.in. od czasu trwania, godziny rozpoczęcia, rezerwacji sali, formy podania potraw w dniu wesela.



## Przykładowe zestawy weselne

### Zestaw I

#### Przywitanie

Tradycyjne przywitanie chlebem i solą  
Lampka wina musującego

#### Obiad

##### Zupa:

- Rosół z makaronem

##### Danie główne (podane na talerzach):

- Rolada z karczku i wołowiny w ciemnym sosie lub pieczeń wieprzowa ze śliwką  
Ziemniaki gotowane z koperkiem  
 $\frac{2}{3}$  p. Sałatka z czerwonej kapusty  
 $\frac{2}{3}$  p. Sałatka z selera z rodzynkami

##### Deser:

- Tort weselny

#### Przekąski

##### **Opcja I**

Podane w formie szwedzkiego stołu –  
razem 4 porcje/osobę

Półmisek wędlin polskich  
Schab, kurczak, szynka w galarecie  
Śledź w oleju, śledź w śmietanie, śledź po  
węgiersku  
Sałatka szefa  
Jajko w sosie tatarskim  
Sałatka jarzynowa  
Jajko molle z szynką/śledziem na sałatce jarzynowej  
Pieczywo mieszane + masło

##### **Opcja II**

Podane na stołach –  
razem 5 porcji/osobę

Półmisek wędlin polskich  
Kurczak/szynka w galarecie  
Śledź w oleju/śmietanie  
Jajko w sosie tatarskim  
Sałatka jarzynowa  
Pieczywo mieszane + masło

#### Kolacja

- $\frac{1}{2}$  p. Nóżka z kurczaka pieczona i panierowana
- $\frac{1}{2}$  p. Klopsik wołowy w sosie własnym
- $\frac{1}{3}$  p. Szyszki ziemniaczane
- $\frac{2}{3}$  p. Ziemniaki opiekane
- $\frac{1}{2}$  p. Kapusta pekińska w sosie vinaigrette
- $\frac{1}{2}$  p. Sałatka z buraczków
- Barszcz czerwony czysty + krokiet

---

**Napoje**

Napoje gorące:

- 2 x Kawa lub herbata

Soki owocowe:

- 6 x 250 ml Sok jabłkowy lub pomarańczowy
- 2 x 250 ml Woda mineralna

**Cena \*:**

**40 osób – 165 zł/osobę**

**60 osób – 152 zł/osobę**

**80 osób – 140 zł/osobę**

\*nie zawiera tortu

## Zestaw II

### Przywitanie

- Tradycyjne przywitanie chlebem i solą
- Lampka wina musującego

### Obiad

#### Zupa:

- Zupa krem pomidorowy z bitą śmietaną i bazylią

#### Danie główne (podawane na półmiskach):

- ½ p. Schab pieczony ze śliwką
- ½ p. Rolada z karczku i wołowiny
- ½ p. Fileciki z indyka panierowane w sezamie
- Sos pieczeniowy
- ⅔ p. Kluski śląskie
- ⅔ p. Ziemniaki gotowane z koperkiem

- ½ p. Surówka z marchwi
- ½ p. Sałatka z buraczków
- ½ p. Surówka z białej kapusty



#### **W okresie sezonu:**

- ½ p. Sałatka z pomidorów
- ½ p. Mizeria
- ½ p. Surówka z młodej kapusty

#### Deser:

- Tort weselny

### Słodki bufet

- Ciasta + owoce

### Przekąski

(podane w formie szwedzkiego stołu – razem 4 porcje/osobę)

- Półmisek wędlin polskich
- Płyta mięs pieczystych z dipami
- Schab, kurczak, szynka w galarecie
- Śledź w oleju, śledź w śmietanie, śledź po węgiersku
- Jajko w sosie tatarskim
- Roladki z szynki z sałatką warzywną w galarecie
- Sałatka ryżowa z szynką i kukurydzą
- Sałatka Sombrero (makaron, szynka, ser żółty, kukurydza, sos vinaigrette)
- Swojski chleb + smalec z mięsem i skwarkami + ogórek kiszony/małosolny
- Pieczywo mieszane + masło

---

**Kolacja**

- ½ p. Szaszłyk z indyka z papryką i pieczarkami na ciemnym sosie  
½ p. Ryż z warzywami  
½ p. Świeży ogórek
- ½ p. Golonka opiekana z warzywami  
½ p. Ziemniaki opiekane z ziołami  
½ p. Ćwikła, musztarda, chrzan, ogórek konserwowy
- Barszcz czerwony czysty + krokiet

**Napoje**

- 2 x 250 ml Woda mineralna

Soki owocowe:

- 6 x 250 ml Sok jabłkowy lub pomarańczowy lub grapefruitowy

Napoje gorące:

- Kawa lub herbata – bez limitu podana w formie bufetu

**Cena\* :**

**40 osób – 180 zł/osobę**

**60 osób – 168 zł/osobę**

**80 osób – 157 zł/osobę**

\*nie zawiera tortu oraz ciast

### **Zestaw III**

#### **Przywitanie**

- Tradycyjne przywitanie chlebem i solą
- Aperitif - Kir Royal (wino musujące + Crème de Cassis)

#### **Obiad**

##### **Przystawka:**

- Śliwka moczona w koniaku zapiekana z boczkiem + jasne pieczywo

##### **Zupa:**

- Zupa krem z borowików z groszkiem ptysiowym

##### **Danie główne (podawane na talerzach):**

- Wołowina po burgundzku z gruszką i żurawiną  
½ p. Kluski śląskie  
½ p. Młode ziemniaki z koperkiem  
Bukiet surówce
- Lampka czerwonego wina

##### **Dokładka (podawana na półmiskach):**

- ¼ p. Pierś z kurczaka faszerowana pieczarkami
- ¼ p. Eskalopki z polędwicy wieprzowej
- ¼ p. Szyszki ziemniaczane

##### **Deser:**

- Lody waniliowe z mussem owocowym

#### **Słodki bufet**

- Ciasta + owoce

#### **Przekąski**

(podane w formie szwedzkiego stołu – razem 5 porcji/osobę)

- Lustro wędlin polskich, wykwintnych serów, koreczków
- Filet z pstrąga na warzywach w galarecie
- Jajko z kawiolem na wędzonym łososiu
- Pieczarki faszerowane
- Pomidory nadziewane
- Sałatka Sombrero (makaron, szynka, ser żółty, kukurydza, sos vinaigrette)
- Sałatka szefa

- Wyroby prosto z wędzarni (kielbasa swojska, boczek)
- Dodatki konserwowe (pieczarki marynowane, papryka, cebulka, oliwki)
- Swojski chleb + smalec z mięsem i skwarkami + ogórek kiszony/małosolny
- Pieczywo mieszane + masło

### **Kolacja**

(podana w formie szwedzkiego stołu)

- Prosiak – świniak pieczony na rożnie  
Ziemniaki opiekane z ziołami  
Ćwikła, chrzan, musztarda  
Biała kapusta z zieloną papryką  
Sałatka z pomidorów  
Sos „Zemsta młynarza” (sos pikantny)
- Barszcz czerwony czysty + pasztecik

### **Napoje**

(bez limitu)

- Woda mineralna

Soki owocowe:

- Sok jabłkowy, pomarańczowy, grapefruitowy, z czarnej porzeczki

Napoje gazowane:

- Coca cola, Fanta, Sprite

Napoje gorące:

- Kawa z mleczkiem lub herbata

**Cena\* :**

**40 osób – 240 zł/osobę**

**60 osób – 230 zł/osobę**

**80 osób – 220 zł/osobę**

\*nie zawiera ciast