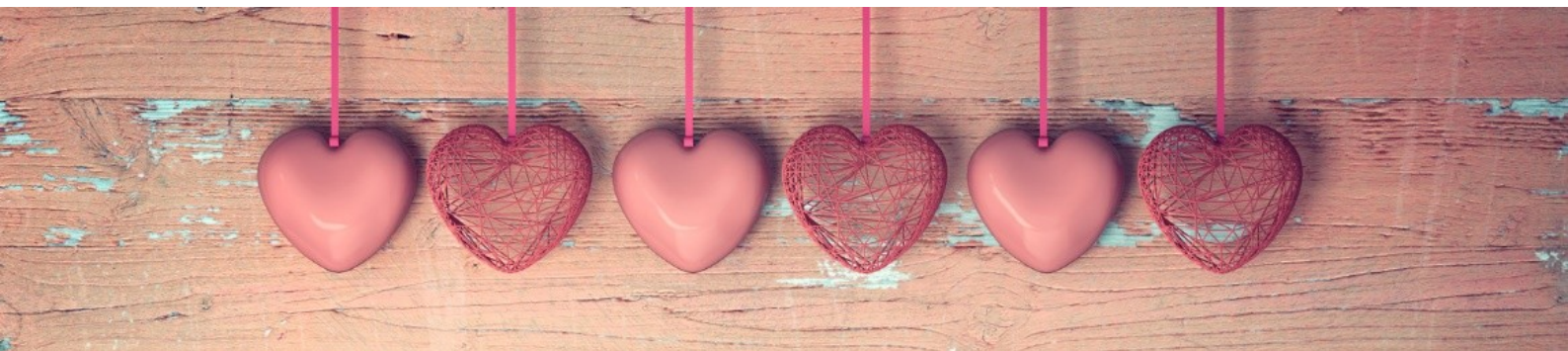


w  *Starym Mynie*



OFERTA WESELNA
2020



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 wykwinnymi
- 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:

- Pepsi
- Mirinda
- 7-Up

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 – 10 zł/250 ml
- Wódka czysta z sokami/napojami – 10 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 – 185 zł/osobę

60 osób – 172 zł/osobę

80 osób – 160 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 – 200 zł/osobę

60 osób – 188 zł/osobę

80 osób – 177 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 – 260 zł/osobę

60 osób – 250 zł/osobę

80 osób – 240 zł/osobę

*nie zawiera ciast