

Oferta na przyjęcia weselne w restauracji w Starym Młynie 2010

(Niniejsza oferta ma charakter poglądowy, wszelkie szczegóły oraz wycena są ustalane indywidualnie)

Przywitanie

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

Menu

(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
2/3 p. Surówka z kapusty pekińskiej z brzoskwinią
2/3 p. Sałatka z buraczków
- Rolada z karczku i wołowiny w ciemnym sosie
Ziemniaki pieczone
2/3 p. Sałatka z czerwonej kapusty
2/3 p. Sałatka z selera z rodzynekami
- Kotlet a'la Devolay ze schabu
Ziemniaki purée
Bukiet warzyw gotowanych

Na dokładkę 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
- 2/3 p. Kluski śląskie
- 2/3 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
- 1/3 p. Kluski śląskie
- ½ p. Ziemniaki z koperkiem
- 1/3 p. Szyszki ziemniaczane
- 1/3 p. Surówka z czerwonej kapusty
- 1/3 p. Kapusta pekińska w sosie vinaigrette
- ½ p. Kapusta zasmażana

- 1/3 p. Sałatka z buraczków



W okresie sezonu:

- 1/3 p. Mizeria

- ½ p. Antrykot z kurczaka
- ½ p. Eskalopki z polędwicy wieprzowej z paprykowym trio
- ½ p. Rumsztyk wołowy
- Sos grzybowy
- 1/3 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 mussem 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 wykwiwnymi
- 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
 - Paszтет 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/Pepsi
- Fanta/Mirinda
- Sprite/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 – 30 - 35zł/0,5 l

Wina reńskie:

Białe:

- Riesling Kabinett – wytrawne – 30 zł/0,75 l
- Rivaner – półwytrawne – 45 zł/1 l

Czerwone:

- Palatino – wytrawne – 30 zł/0,75 l
- Diabło – półwytrawne – 30 zł/0,75 l

Napoje mieszane (zamawiane indywidualnie w barze):

- Żubrówka z jabłkiem – 8 zł/250 ml
- Wódka czysta z sokami/napojami – 8zł/250 ml
- Inne w cenach a'la carte

Piwa beczkowe:

- Okocim – 5 zł/0,5 l
- Okocim – 4 zł/0,3 l

Dekoracja sali

(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 – kwiaty

Poprawiny

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

Pokój dla Nowożeńców – GRATIS