



„MŁYN NAD STARĄ REGĄ”
Tarnowo

**PRZYJĘCIE WESELNE
OFERTA NA ROK 2018**

Przyjęcie w piątek oraz w sobotę
190 zł/os (przyjęcie powyżej 120 osób)
200 zł/os (od 70 do 120 osób)

Przyjęcie w pozostałe dni tygodnia
180 zł/os (przyjęcie powyżej 120 osób)
190 zł/os (od 70 do 120 osób)

Dzieci do lat 3 menu gratis, dzieci powyżej 3 lat do lat 10 - 50% ceny.
Obsługa techniczna uroczystości (orkiestra, fotograf itp.) - 50% ceny menu.

PRZYKŁADOWE MENU

Przedstawiamy propozycje menu weselnego. Posiadamy szeroki asortyment różnorodnych potraw. Aby sprostać Państwa gustom i wymaganiom menu weselne może być dobierane zgodnie z Państwa życzeniem.

Stół wiejski, stół rybny, bufet słodkości (ciasto, owoce), napoje bezalkoholowe – zawarte są już w cenie.





Staropolskie przywitanie chlebem i solą

TOAST - WINO MUSUJĄCE (poza ofertą cenową)

OBIAD:

Zestaw I

1. Rosół domowy
2. Eskalop drobiowy z dodatkiem duszonych pieczarek
3. Zraz wołowy w sosie własnym (50 % liczby osób)
4. Ziemniaczki gotowane, ziemniaczki pieczone, gnocchi, półksiężycy ziemniaczane ze skórką, łódeczki zapiekane, szyszki ziemniaczane (**do wyboru trzy propozycje**)
5. Zestaw surówek

Zestaw II

1. Zupa krem z pomidorów z dodatkiem bazylii i grzanek
2. Schab faszerowany serem żółtym i pieczarkami
3. Dorsz zapiekany w piecu (50 % liczby osób) **lub** Polędwiczki drobiowe z sosem śmietanowym (50 % liczby osób) (**do wyboru jedna propozycja**)
4. Ziemniaczki gotowane, ziemniaczki pieczone, gnocchi, półksiężycy ziemniaczane ze skórką, łódeczki zapiekane, szyszki ziemniaczane (**do wyboru trzy propozycje**)
5. Zestaw surówek

Zestaw III

1. Zupa krem z białych warzyw z dodatkiem boczku **lub** Zupa „Trzy sery” (**do wyboru jedna propozycja**)
2. Sznyceł z indyka w curry z dodatkiem duszonej papryki
3. Pieczeń wieprzowa w sosie własnym z dodatkiem natki pietruszki (50 % liczby osób)
4. Ziemniaczki gotowane, ziemniaczki pieczone, gnocchi, półksiężycy ziemniaczane ze skórką, łódeczki zapiekane, szyszki ziemniaczane (**do wyboru trzy propozycje**)
5. Zestaw surówek

DODATKOWE DANIA CIEPŁE:

Zestaw I

PIERWSZA KOLACJA:

1. Noga z kaczki duszona z jabłkami (50 % liczby osób)
2. Kielbaski z mięsa mielonego po węgiersku (50 % liczby osób)

DRUGA KOLACJA:

1. Potrawka z jelenia z duszonymi warzywami

TRZECIA KOLACJA:

1. Kociołek tarnowski





CZWARTA KOLACJA:

1. Żeberka wieprzowe pieczone z dodatkiem dip'u czosnkowego (50 % liczby osób)
2. Zwijaniec drobiowy z mozzarellą i kurkami (50 % liczby osób)

PIĄTA KOLACJA:

1. Barszcz czerwony czysty + Paszteciki z ciasta francuskiego z mięsem

Zestaw II

PIERWSZA KOLACJA:

1. Goloneczka duszona z cebulką (50 % liczby osób)
2. Kotleciki drobiowe z dodatkiem sosu grzybowego (50 % liczby osób)

DRUGA KOLACJA:

1. Roladki drobiowe z serem i szpinakiem (50 % liczby osób)
2. Pieróg wieprzowy z dodatkiem mięsa mielonego (50 % liczby osób)

TRZECIA KOLACJA:

1. Zupa gulaszowa

CZWARTA KOLACJA:

1. Gołąbki wieprzowe zapiekane z sosem pomidorowym/grzybowym (50 % liczby osób)
2. Pieczarka z mozzarellą (50 % liczby osób)

PIĄTA KOLACJA:

1. Barszcz czerwony czysty + Krokiety z serem i pieczarkami

Zestaw III

PIERWSZA KOLACJA:

1. Pierś ze szparagami zapiekana z żółtym serem (50 % liczby osób)
2. Papryka faszerowana kaszą kuskus i fetą (50 % liczby osób)

DRUGA KOLACJA:

1. Goloneczka duszona w piwie (50 % liczby osób)
2. Kotleciki drobiowe pożarskie (50 % liczby osób)

TRZECIA KOLACJA:

1. Flaki wołowe

CZWARTA KOLACJA:

1. Karkówka pod pierzyną sera (50 % liczby osób)
2. Gołąbki z kaszą i pieczarkami z dodatkiem sosu grzybowego (50 % liczby osób)

PIĄTA KOLACJA:

1. Barszcz czerwony czysty + Pysie faszerowane serem i szpinakiem





PRZEKĄSKI:

Serwowane do stołu:

1. Półmisek różności (jaja faszerowane, rolada szpinakowa z łososiem, bruschetta)
2. Tortilla z kurczakiem / Tortilla z łososiem
3. Sałatka a'la Cesar, Sałatka makaronowa z chorizo, „Polonaise”, **(do wyboru 1 propozycja)**
4. Sałatka „Grecka”, „ Sałatka "Gracja" z błękitnym serem, „Grandine” **(do wyboru 1 propozycja)**
5. Tatar wołowy (50%) **lub** Carpaccio wołowe (50%) **(do wyboru 1 propozycja)**

Bufet:

1. Bufet rybny: sałatki z owoców morza, piramida rybnych różności, łosoś marynowany na buraczanej galaretkie, śledzik po tarnowsku w oleju z koperkiem, ryba na zimno **(do wyboru: po grecku, japońsku lub w brzoskwiach)**
2. Jadło wiejskie: szynka z pieca z kością **lub** golonki; boczek, schab, łopatka, kielbasa wiejska, pasztet, salceson, smalec, ogórki kwaszone (sezonowo ogórki małosolne), chleb staropolski, masło czosnkowe, chrzan z żurawiną, sery podpuszczkowe
3. Słodkości: Wyroby cukiernicze (ciasto, ciasteczka, bankietówki -200 g/os), Owoce

TORT WESELNY (poza ofertą cenową)

NAPOJE:

- ✓ Kawa, herbata (podawane bez ograniczeń) - bufet oraz serwowane
- ✓ Napoje zimne gazowane i niegazowane (podawane bez ograniczeń)

DODATKI:

- ✓ Pieczywo





NA PAŃSTWA ŻYCZENIE PRZYGOTUJEMY DODATKOWO:

FONTANNA CZEKOLADOWA 12 zł/porcja

(na 100 osób / 40-60 porcji) Owoce, czekolada mleczna (belgijska)

LEMONIADA

5 litrów **120 zł**

8 litrów **160 zł**

Proponujemy lemoniadę klasyczną, z truskawkami, z arbuzem, z ogórkiem, z pomarańczą.
Dodatkowo z owocami sezonowymi np. : borówka, agrest, porzeczka

Deska serów 350 zł/1 deska

Dodatki do jadła wiejskiego (cena zależna od wyboru asortymentu)
m.in. galantyna, kaczka faszerowana, pasztet, pieczeń

Szynka pieczona flambirowana serwowana z kaszą 75 zł/kg

(1 szynka około 4-5 kg)

NA PAŃSTWA ŻYCZENIE ZAPEWNIMY DODATKOWO:

Pokrowce na krzesła

5 zł/szt.

Krzesła rozkładane – białe drewno
(ślub plener)

7 zł/szt.; powyżej 50 szt./5zł/szt.

(ceny na miesiąc styczeń 2018r)

Lody gałkowe (min. 5 kuwet)

80 zł / kuweta 2,5 kg

Piwo beczkowe Tyskie

30 l – 320 zł

50 l - 430 zł

Piwo beczkowe Lech

30 l – 340 zł

50 l – 450 zł

Piwo butelkowe (Lech oraz Tyskie)

6 zł

Drink Bar (obsługa barmańska)

700 zł (cena bez alkoholu)

Fotobudka "Domino"

2 godziny - 600 zł

3 godziny - 750 zł

(każda kolejna godzina przedłużenia 200 zł)





NOCLEGI:

Gościom biorącym udział w uroczystości weselnej proponujemy nocleg w naszym Ośrodku zgodnie z poniższym cennikiem:

- ✓ poniżej 30 nocujących (minimum dwie osoby w pokoju) 70 zł za osobę,
- ✓ powyżej 30 nocujących (minimum dwie osoby w pokoju) 60 zł za osobę,
- ✓ powyżej 40 nocujących 55 zł za osobę*,
- ✓ powyżej 54 nocujących 50 zł za osobę*,
- ✓ dostawka 45 zł,
- ✓ dziecko na osobnym łóżku (do 10 roku życia) 45 zł,
- ✓ dziecko w łóżku rodziców (do 3 roku życia) gratis.

*ceny obowiązują przy wykorzystaniu wszystkich noclegów w Młynie i Pawilonie.

Nowożeńcom bezpłatnie zapewniamy noc poślubną w jednym z pokoi w Młynie.

Na naszej stronie internetowej mlyntarnowo.pl w zakładce pokoje znajduje się specyfikacja pokoi.

Dodatkowo możecie Państwo w dniu poprawin wykupić śniadanie. Jest ono podawane w postaci bufetu szwedzkiego /wędliny, sery żółte, twarożek, miód, dżem, pieczywo, napoje gorące/ w godzinach 9:00 - 12:00. Cenna **śniadania:**

- ✓ przyjęcie weselne z poprawinami powyżej 70 osób oraz nocleg powyżej 70 osób – śniadanie GRATIS
- ✓ przyjęcie weselne bez poprawinami powyżej 100 osób oraz nocleg powyżej 70 osób – śniadanie GRATIS
- ✓ przyjęcie weselne z poprawinami powyżej 70 osób oraz nocleg powyżej 40 osób koszt 5 zł/os.
- ✓ w pozostałych przypadkach koszt śniadania weselnego wynosi 12 zł/os.

