



„MŁYN NAD STARĄ REGĄ” Tarnowo

PRZYJĘCIE WESELNE OFERTA NA ROK 2019

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 Państwu 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 (1/10 osób) zakupuje klient

OBIAD:

Zestaw I

1. Rosół domowy serwowany z makaronem, marchewka oraz natką pietruszki
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. Roladki drobiowe z serem żółtym i pieczarkami
3. Pieczeń wieprzowa w sosie własnym z dodatkiem natki pietruszki (50 % liczby osób)
lub Filet z pstrąga zapiekany w piecu (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 III

1. Zupa krem z zielonych warzyw z dodatkiem grzanek **lub** Zupa „Trzy sery” z makaronem penne (**do wyboru jedna propozycja**)
2. Polędwiczki wieprzowe z masłem ziołowym podane w towarzystwie marchewek i groszku cukrowego
3. Piccata drobiowa serwowana z sosem maślano -winnym (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. Kiełbaski z mięsa mielonego po węgiersku (50 % liczby osób)

DRUGA KOLACJA:

1. Zupa gulaszowa

TRZECIA KOLACJA:

1. Tradycyjne pieczone żeberka wieprzowe (50 % liczby osób)
2. Udziec drobiowy pod pierzynką (50 % liczby osób)





CZWARTA KOLACJA:

1. Barszcz czerwony czysty + Krokiety z serem i pieczarkami

Zestaw II

PIERWSZA KOLACJA:

1. Medaliony drobiowe ze szparagami w sosie z grzybów leśnych (50 % liczby osób)
2. Pieróg wieprzowy z dodatkiem mięsa mielonego serwowany z duszoną papryką (50 % liczby osób)

DRUGA KOLACJA:

1. Flaki wołowe

TRZECIA KOLACJA:

1. Golonka z indyka z warzywami, sosem żurawinowym i gruszką

CZWARTA KOLACJA:

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

Zestaw III

PIERWSZA KOLACJA:

1. Goloneczka wieprzowa duszona w piwie (50 % liczby osób)
2. Kotleciki drobiowe mielone z dodatkiem masła i natki pietruszki (50 % liczby osób)

DRUGA KOLACJA:

1. Kociołek tarnowski

TRZECIA KOLACJA:

1. Gołąbki wieprzowe zapiekane z sosem pomidorowym/grzybowym (50 % liczby osób)
2. Roladki drobiowe z serem i szpinakiem (50 % liczby osób)

CZWARTA KOLACJA:

1. Barszcz czerwony czysty + Ptysie faszerowane serem i szpinakiem





PRZEKĄSKI:

Serwowane do stołu:

1. Półmisek różności (jaja faszerowane, łosoś z twarogiem na pumpniku, bruschetta)
2. Tortilla z kurczakiem / Tortilla z szynką parmeńską
3. Sałatka zielona z kurczakiem, fetą oraz suszonymi pomidorami, Sałatka makaronowa z chorizo, Sałatka „Polonaise” **(do wyboru 1 propozycja)**
4. Sałatka „Grecka”, Sałatka z rukolą i pieczonym burakiem, Sałatka „Grandine” **(do wyboru 1 propozycja)**
5. Tatar wołowy (50%) **lub** Carpaccio wołowe (50%) **(do wyboru 1 propozycja)**

Bufet:

1. Bufet rybny: sałatka z owoców morza, piramida rybnych różności, tuńczyk w brzoskwini, łosoś marynowany na buraczanej galarecie, śledzik po tarnowsku w oleju z koperkiem, tatar ze śledzia z musztardą francuską, pstrąg wędzony
2. Jadło wiejskie: szynka z pieca z kością **lub** golonki; boczek, schab, polędwiczki wędzone surowe, kiełbasa wiejska, pasztet, 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

Szynka pieczona flambirowana serwowana z kaszą 80 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 2019 r.)

Lody gałkowe (min. 5 kuwet)

80 zł / kuweta 2,5 kg

Piwo beczkowe Tyskie

30 l – 340 zł

50 l - 450 zł

Piwo beczkowe Lech

30 l – 360 zł

50 l – 470 zł

Piwo butelkowe (Lech oraz Tyskie)

6 zł

Drink Bar (obsługa barmańska, cena bez alkoholu)

**700 zł przyjęcie do 100 osób, powyżej 100 osób 900 zł
czas trwania usługi do godziny 2⁰⁰ dnia następnego
każda kolejna godzina przedłużenia 150 zł**

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 54 nocujących 55 zł za osobę*,
- dostawka 50 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, woda/ w godzinach 9:00 - 12:00. Cena **śniadania:**

- przyjęcie weselne z poprawinami powyżej 70 osób oraz nocleg powyżej 70 osób koszt 10 zł/os
- przyjęcie weselne bez poprawin powyżej 100 osób oraz nocleg powyżej 70 osób koszt 10 zł/ os
- w pozostałych przypadkach koszt śniadania weselnego wynosi 15 zł/os.

