



„MŁYN NAD STARĄ REGĄ” Tarnowo

PRZYJĘCIE WESELNE OFERTA NA ROK 2021

Przyjęcie w dni piątek/sobota/niedziela

210 zł/os (przyjęcie powyżej 120 osób pełnopłatnych)

220 zł/os (od 70 do 120 osób pełnopłatnych)

Przyjęcie w pozostałe dni tygodnia

200 zł/os (przyjęcie powyżej 120 osób pełnopłatnych)

210 zł/os (od 70 do 120 osób pełnopłatnych)

Dzieci do lat 3 menu gratis, dzieci powyżej 3 lat do lat 10 - 70% ceny.
Obsługa techniczna uroczystości (orkiestra, fotograf itp.) - 100% 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 (1/10 osób) zakupuje klient

OBIAD:

Zestaw I

1. Rosół domowy serwowany z makaronem, marchewką i natką pietruszki
2. A' la bruschetta drobiowa z serem grana padano podana na tagliatelle z cukinii
3. Roladki wołowe z boczkiem i ogórkiem kiszonym w sosie własnym (50 % liczby osób) **lub** Pulpeciki leśne z dodatkiem jałowca w sosie śmietanowym (50 % liczby osób) **do wyboru jedna propozycja**
4. Ziemniaki gotowane, gnocchi, półksiężycy ziemniaczane ze skórką, łódeczki zapiekane **(do wyboru trzy propozycje)**
5. Zestaw surówek

Zestaw II

1. Zupa krem z pora z dodatkiem boczku oraz ziół **lub** Zupa krem z brokuła z dodatkiem prażonych migdałów **(do wyboru jedna propozycja)**
2. Roladki drobiowe z serem żółtym i pieczarkami
3. Medaliony wieprzowe po myśliwsku (50 % liczby osób) **lub** Filet z pstrąga w ziołowej panierce z dodatkiem kiszonej kapusty i grzybka leśnego (50 % liczby osób) **(do wyboru jedna propozycja)**
4. Ziemniaki gotowane, gnocchi, półksiężycy ziemniaczane ze skórką, łódeczki zapiekane **(do wyboru trzy propozycje)**
5. Zestaw surówek

Zestaw III

1. Zupa krem z pomidorów z dodatkiem grillowanej papryki i grzanek **lub** Zupa krem z białych warzyw z dodatkiem szczypiorku **(do wyboru jedna propozycja)**
2. Eskalopki z indyka z serem cheddar i szynką prosciutto
3. Polędwica wieprzowa duszona w sosie grzybowo – śmietanowym (50 % liczby osób)
4. Ziemniaki gotowane, gnocchi, półksiężycy ziemniaczane ze skórką, łódeczki zapiekane **(do wyboru trzy propozycje)**
5. Zestaw surówek





DODATKOWE DANIA CIEPŁE:

Zestaw I

PIERWSZA KOLACJA:

1. Pieczona golonka wieprzowa z dipem musztardowym (50 % liczby osób)
2. Kotlecki drobiowe mielone z dodatkiem masła i natki pietruszki (50 % liczby osób)

DRUGA KOLACJA:

1. Kociołek tarnowski z karkówki siekanej

TRZECIA KOLACJA:

1. Schab drwala z cebulą i boczkiem (50 % liczby osób)
2. Piccata drobiowa z dodatkiem sosu maślano-winnego oraz kaparów (50 % liczby osób)

CZWARTA KOLACJA:

1. Barszcz czerwony czysty + Krokiety z serem i pieczarkami

Zestaw II

PIERWSZA KOLACJA:

1. Tradycyjne pieczone żeberka wieprzowe z dodatkiem suszonej śliwki (50 % liczby osób)
2. Roladki drobiowe z serem i szpinakiem (50 % liczby osób)

DRUGA KOLACJA:

1. Zupa gulaszowa wieprzowa

TRZECIA KOLACJA:

1. Karkówka duszona z częstkami jarzyn (50 % liczby osób)
2. Udziec drobiowy duszony w białym winie z dodatkiem suszonych pomidorów i szalotki (50 % liczby osób)

CZWARTA KOLACJA:

1. Barszcz czerwony czysty + Paszteciki z ciasta drożdżowego z mięsem i kapustą kiszoną

Zestaw III

PIERWSZA KOLACJA:

1. Medaliony drobiowe ze szparagami z sosem pieczarkowym (50 % liczby osób)
2. Karkówka zapiekana z serem żółtym (50 % liczby osób)

DRUGA KOLACJA:

1. Flaki wołowe





TRZECIA KOLACJA:

1. Noga z kaczki na modrej kapuście z jabłkami (50 % liczby osób) **lub**
Noga z kaczki duszona z jabłkami (50 % liczby osób) (w zależności od sezonowości)
2. Kiełbaski z mięsa mielonego po węgiersku (50 % liczby osób)

CZWARTA KOLACJA:

1. Barszcz czerwony czysty + Pysie faszerowane serem i szpinakiem

PRZEKĄSKI:

Serwowane do stołu:

1. Jaja faszerowane/łódki z melona z szynką szwardzwaldzką/ bruschetta z pomidorami
2. Podpłomyki ze schabem i pastą z buraka / tartinki z pastą serowo-szynkową / tortilla z szynką parmeńską i warzywami
3. Sałatka z kurczakiem, awokado i orzechami, Sałatka makaronowa z chorizo, Sałatka „Polonaise” (do wyboru 1 propozycja)
4. Sałatka z rukolą i pieczonym burakiem, Sałatka z gruszką i serem blue, Sałatka “Cheddar” (do wyboru 1 propozycja)
5. Tatar wołowy (70%) **lub** Carpaccio wołowe (50%) (do wyboru 1 propozycja)

Bufet:

1. **Bufet rybny:** szaszłyki z krewetkami i mango, warstwowa sałatka z krewetkami, bruschetta z awokado i krewetkami, różności łososiowe, pieczone placki ziemniaczane z łososiem, tuńczyk w brzoskwini, sałatka z surimi, kanapka ze śledziem i burakiem
2. **Jadło wiejskie:** szynka z pieca z kością **lub** golonki pieczone; boczek, schab, polędwiczki wędzone surowe, kiełbasa wiejska, paszтет, smalec, ogórki kwaszone z tarnowskiego ogródka (sezonowo ogórki małosolne), chleb staropolski, masło czosnkowe, chrzan z żurawiną
3. **Wyroby cukiernicze** (ciasto, ciasteczka, bankietówki -200 g/os), Owoce

TORT WESELNY (poza ofertą cenową)

NAPOJE:

- Kawa - kawa ziarnista czarna z ekspresu ciśnieniowego, espresso, cappuccino, kawa z mlekiem, latte macchiato (podawane bez ograniczeń) - bufet
- Herbata - do wyboru wiele rodzajów (podawane bez ograniczeń) - bufet
- 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 120 zł / 5 litrów
160 zł / 8 litrów

Proponujemy lemoniadę klasyczną, z truskawkami, z różą i lawendą, z borówką, z arbuzem, z ogórkiem, z pomarańczą (zależne od sezonowości owoców)

DESKA SERÓW 400 zł/1 deska

SZYŃKA PIECZONA FLAMBIROWANA SERWOWANA Z KASZĄ 90 zł/kg
(1 szynka około 4-5 kg)

NA PAŃSTWA ŻYCZENIE ZAPEWNIMY DODATKOWO:

POKROWCE NA KRZESŁA 5 zł/szt.

KRZESŁA ROZKŁADANE - BIAŁE DREWNO 7 zł/szt.; powyżej 50 szt./ 5zł /szt.

(ślub plener)

LODY GAŁKOWE (min. 5 kuwet) 80 zł / kuweta 2,5 kg *

PIWO BECZKOWE TYSKIE 30 l – 350 zł *

50 l - 460 zł *

PIWO BECZKOWE LECH 30 l – 370 zł *

50 l – 480 zł *

PIWO BUTELKOWE (LECH, TYSKIE) 0,5 l - 6 zł *

*(ceny na miesiąc styczeń 2021 r.)

BRYCZKA NA POPRAWINY 2 godziny - 350 zł

W cenie 350 zł oddajemy do Państwa dyspozycji bryczkę z woźnicą na czas dwóch godzin (np. 14:00- 16:00).

DRINK BAR (obsługa barmańska, cena nie zawiera alkoholu)

850 zł przyjęcie do 100 osób, powyżej 100 osób 1050 zł
czas trwania usługi do godziny 2:00 dnia następnego
każda kolejna godzina przedłużenia 150 zł





NOCLEGI:

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

- poniżej 40 nocujących (minimum dwie osoby w pokoju) 80 zł za osobę *,
- powyżej 40 nocujących (minimum dwie osoby w pokoju) 75 zł za osobę *,
- powyżej 54 nocujących 70 zł za osobę*,
- dostawka 60 zł,
- dziecko na osobnym łóżku (do 10 roku życia) 50 zł,
- dziecko w łóżku rodziców (do 3 roku życia) gratis.

*ceny obowiązują przy wykorzystaniu 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 lub serwowane do stolików (w zależności od wybranego wariantu) w godzinach 9:00 - 11:30.

CENY ŚNIADAŃ:

Śniadanie

35 zł/osoby

- jajecznica ze szczypiorkiem na maśle, bekon, parówki drobiowe, parówki cielęce, wędliny, sery żółte, twarożek, warzywa, mleko, jogurty naturalne i różne rodzaje płatków śniadaniowych, dżemy owocowe, miody, duży wybór pieczywa, croissanty, kawa, herbata, woda, sok

Śniadanie

25 zł/osoby

- jajecznica ze szczypiorkiem na maśle, bekon, wędliny, sery żółte, twarożek, warzywa, płatki kukurydziane, mleko, pieczywo, kawa lub herbata, woda

Śniadanie

20 zł/osoby

- wędliny, sery żółte, twarożek, miód, dżem, pieczywo, płatki kukurydziane, mleko, napoje gorące, woda

