



„MŁYN NAD STARĄ REGĄ” Tarnowo

PRZYJĘCIE WESELNE OFERTA NA ROK 2025

Przyjęcie w dni piątek/sobota/niedziela
305 zł/os. (powyżej 130 osób pełnopłatnych)
320 zł/os. (poniżej 130 osób pełnopłatnych)

Przyjęcie w pozostałe dni tygodnia
295 zł/os. (powyżej 130 osób pełnopłatnych)
310 zł/os. (poniżej 130 osób pełnopłatnych)

Dzieci do lat 3 menu gratis, dzieci powyżej 3 lat do lat 10 - 50 % 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.

-

-

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

Staropolskie przywitanie chlebem i solą

TOAST - WINO MUSUJĄCE (1 butelka 0,75 litra /10 osób) zakupuje Para Młoda





Zestaw I

1. Rosół staropolski serwowany z makaronem, marchewką i natką pietruszki
2. Delicja drobiowa pod pierzyną szpinakową z dodatkiem pieczarek **lub** A'la bruschetta drobiowa zapiekana z pomidorami, serem margherita oraz grana padano (**do wyboru jedna propozycja**)
3. Polędwiczki wieprzowe w sosie myśliwskim (50 % liczby osób) **lub** Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczarkowo - musztardowym (50 % liczby osób) (**do wyboru jedna propozycja**)
4. Ziemniaki gotowane, gnocchi, zapiekane cząstki ziemniaków, frytki belgijskie (**do wyboru dwie propozycje**)
5. Zestaw surówek

PIERWSZA KOLACJA:

1. Golonka wieprzowa pieczona w piwie z dodatkiem zasmażanej kapusty kiszonej (50 % liczby osób)
2. Mini zawijańce drobiowe z dodatkiem szparagów, boczku oraz musztardy dijon (50 % liczby osób)

DRUGA KOLACJA:

1. Udziec drobiowy zapiekany pod pierzyną sosu czosnkowego (50 % liczby osób)
2. Karkówka duszona z bukietem warzyw (50 % liczby osób)

TRZECIA KOLACJA:

1. Barszcz czerwony czysty serwowany z krokietami faszerowanymi serem i pieczarkami **lub** Zupa gulaszowa wołowa (**do wyboru jedna propozycja**)

Zestaw II

1. Zupa krem z pora z dodatkiem boczku oraz ziół **lub** Zupa krem z zielonych warzyw z dodatkiem prażonych migdałów (**do wyboru jedna propozycja**)
2. Pieróg drobiowy " Młynarza" z nadzieniem paprykowo - pomidorowym z dodatkiem cebuli i pieczarek **lub** Roladki drobiowe z serem żółtym i pieczarkami (**do wyboru jedna propozycja**)
3. Filet z kaczki z sosem cafe de Paris z dodatkiem kaparów (50 % liczby osób) **lub** Sztuka mięsa w sosie własnym z dodatkiem natki pietruszki (50 % liczby osób) **lub** Pieczony dorsz z pikantnymi warzywami z nutą kokosa i limonki (50% liczby osób) (**do wyboru jedna propozycja**)
4. Ziemniaki gotowane, gnocchi, zapiekane cząstki ziemniaków, frytki belgijskie (**do wyboru dwie propozycje**)
5. Zestaw surówek

PIERWSZA KOLACJA:

1. Tradycyjne pieczone żeberka wieprzowe z dodatkiem zasmażanej kapusty kiszonej (sezonowo z dodatkiem kapusty młodej) (50 % liczby osób)





2. Medaliony drobiowy ze szparagami i pieczarkami zapieczone pod pierzyną sera (50 % liczby osób)

DRUGA KOLACJA:

1. Udziec drobiowy duszony w białym winie z dodatkiem suszonych pomidorów i szalotki (50 % liczby osób)
2. Schab drwala z cebulą i boczkiem (50 % liczby osób)

TRZECIA KOLACJA:

1. Barszcz czerwony czysty serwowany z ptysiami faszerowanymi serem i szpinakiem **lub** Tradycyjne flaki wołowe **(do wyboru jedna propozycja)**

Zestaw III

1. Zupa krem z pomidorów z dodatkiem grillowanej papryki i grzanek **lub** Zupa krem z białych warzyw z dodatkiem oliwy dyniowej oraz prażonych pestek dyni **(do wyboru jedna propozycja)**
2. Roladki z kurczaka faszerowane szynką parmeńską, szpinakiem i pomidorami suszonymi z dodatkiem sosu serowego **lub** Tradycyjny kotlet schabowy panierowany **(do wyboru jedna propozycja)**
3. Bitki wołowe w sosie myśliwskim (50 % liczby osób) **lub** Filet z pstrąga w ziołowej panierce z dodatkiem kiszzonej kapusty i grzybka leśnego (50 % liczby osób) **(do wyboru jedna propozycja)**
4. Ziemniaki gotowane, gnocchi, zapiekane części ziemniaków, frytki belgijskie **(do wyboru dwie propozycje)**
5. Zestaw surówek

PIERWSZA KOLACJA:

1. Noga z kaczki duszona w jabłkach i majeranku (50 % liczby osób)
2. Pieczarka faszerowana szczypiorem i mozzarellą (50 % liczby osób)

DRUGA KOLACJA:

1. Medaliony drobiowe z ananasem pod pierzyną sera (50 % liczby osób)
2. Kotleciki drobiowe mielone z dodatkiem masła i natki pietruszki (50 % liczby osób) **lub** Tradycyjne gołąbki wieprzowe z włoskiej kapusty (50 % liczby osób) **(do wyboru jedna propozycja)**

TRZECIA KOLACJA:

1. Barszcz czerwony czysty serwowany z pasztecikami z ciasta drożdżowego z mięsem i kapustą kiszoną **lub** Zupa "Kociołek tarnowski" z siekanej karkówki **(do wyboru jedna propozycja)**





PRZEKĄSKI ZIMNE: **SERWIS BUFETOWY**

W PRZYPADKU SERWISU ZIMNYCH PRZEKĄSEK DO STOŁU DOPLATA WYNOSI **40,00 zł/osoby**

1. Bruschetta z pomidorami i bazylią / gruszka zapiekana z gorgonzolą, miodem i orzechami włoskimi /bruschetta z tapenadą z czarnych oliwek, suszonym pomidorem i kaparami **(25 % l.os. każdego rodzaju przekąski)**
2. Rollsy z pastą jajeczną i suszonymi pomidorami/jajka garniowane szynką ze szparagami/ ruloniki z melonem z szynką szwarcwaldzką i rukolą/ mini ptysie z pastą z kurczaka /tartinki z pastą serowo - szynkową **(25 % l.os. każdego rodzaju przekąski)**
3. Sałatka "Szefa" z kurczakiem na miksie sałat z sosem jogurtowym, Sałatka "Cezar" z kurczakiem, Sałatka makaronowa z chorizo **lub** Sałatka z makaronem ryżowym z dodatkiem kurczaka wędzonego , Sałatka „Polonaise” z bekonem i twarogiem, Sałatka "Drwala" z boczkiem i jajkiem, Sałatka z kurczakiem, awokado i orzechami włoskimi **(50 % liczby osób) (do wyboru 1 propozycja)** w przypadku bufetu istnieje możliwość wyboru 2 rodzajów sałatek po 25 % l.os.
4. Sałatka z rukolą, pieczonym burakiem i fetą, Sałatka z gruszką, serem blue i orzechami włoskimi z sosem miodowo-musztardowym, Sałatka brokułowa z fetą i migdałami, Sałatka "Cheddar" z kuleczkami mozzarelli, Sałatka makaronowa z cukinią i szpinakiem z dodatkiem grana padano, Sałatka z truskawkami, serkiem ricotta i prażonymi migdałami (sezonowo maj - sierpień), Sałatka arbuzowa z fetą i miętą (sezonowo czerwiec-wrzesień) **(50 % liczby osób) (do wyboru 1 propozycja)** w przypadku bufetu istnieje możliwość wyboru 2 rodzajów sałatek po 25 % l.os.
5. Tatar wołowy **lub** Carpaccio wołowe **(do wyboru 1 propozycja)**
6. **Bufet rybny:** krewetki z musem z mango, sałatka " Królewska " z krewetkami, tatar z łososia z ogórkiem i cebulą, pasta twarogowa z łososiem na talarkach z koperkiem, śledź marynowany w zalewie octowej, śledź po tarnowsku w oleju z koperkiem i cebulą, mini ptysie nadziewane twarem ze śledzia, tartinki z pastą z tuńczyka, kolendrą i chili, sałatka z surimi
7. **Jadło wiejskie:** golonki pieczone z kością, boczek rolowany pieczony, boczek wędzony, szynka tradycyjnie wędzona, schab wędzony, polędwiczki wędzone surowe, kabanosy podsuszane, kielbasa wiejska, kaszanka w kształcie ślimaka, pasztet tarnowski, klopy wieprzowy z ogórkiem, smalec, ogórki kiszane (sezonowo ogórki małosolne), chleb staropolski, chrzan z żurawiną

BUFET SŁODKOŚCI

1. Wyroby cukiernicze (ciasto, ciastka typu: eklerki, rurki z kremem, adwokatki) 150g/os.
2. Owoce 100g /os.

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 (bufet)* i niegazowane (serwowane do stołu) - bez ograniczeń
* napoje gazowane serwowane do stołu za dodatkową opłatą 15 zł/ os.

DODATKI:

- Pieczywo

NA PAŃSTWA ŻYCZENIE PRZYGOTUJEMY/ZAPEWNIMY DODATKOWO:

LEMONIADA NATURALNA:

KLASYCZNA, CYTRYNOWO-POMARAŃCZOWA, ARBUZOWA,
KLASYCZNA Z BORÓWKĄ:

5 litrów / 120,00 zł
8 litrów / 160,00 zł

TRUSKAWKOWA, MALINOWA:

5 litrów / 155,00 zł
8 litrów / 220,00 zł

DESKA SERÓW TWARDYCH I MIĘKKICH

320,00 zł/ 1 deska / 2 kg

SZYNKA PIECZONA FLAMBIROWANA SERWOWANA Z KASZĄ

140,00 zł/kg

(minimum zamówienia około 4 kg / 40 osób)

KRZESŁA ROZKŁADANE - BIAŁE DREWNO 7,00 zł/szt.; powyżej 50 szt./ 5,00 zł/szt.

(dotyczy: ślub plener)

WIEŻA Z KIELISZKÓW DO SZAMPANA (toast)

200,00 zł/usługa

DRINK BAR (obsługa barmańska, cena nie zawiera alkoholu)

1300,00 zł (de luxe 1500,00 zł *) przyjęcie do 100 osób,
1500,00 zł (de luxe 1800,00 zł *) przyjęcie powyżej 100 osób
czas trwania usługi do godziny 2^o dnia następnego
każda kolejna godzina przedłużenia 200,00 zł

*de luxe - powiększona karta drinków, kolorowe akcesoria do drinków, akcent dziecięcy przy bezalkoholowych koktajlach

ALKOHOLE: * ceny w miesiącu luty 2025 r.; w przypadku zmiany cen lub asortymentu link z przesłaną ofertą będzie na bieżąco aktualizowany

PIWO BUTELKOWE BOSMAN

0,5 l - 8,00 zł *

PIWO BUTELKOWE ZATECKY SVETLY LEZAK

0,5 l - 8,00 zł *

PIWO BUTELKOWE ZATECKY BEZALKOHOŁOWE

0,5 l - 8,00 zł *

PIWO BUTELKOWE TYSKIE

0,5 l - 9,00 zł *

PIWO BUTELKOWE LECH

0,5 l - 10,00 zł *





PIWO BECZKOWE BOSMAN

PIWO BECZKOWE ZATECKY SVETLY LEZAK

PIWO BECZKOWE TYSKIE

PIWO BECZKOWE LECH

KEG 30 l – 395,00 zł *

KEG 30 l – 430,00 zł *

KEG 30 l – 440,00 zł *

KEG 30 l – 475,00 zł *

FRIZZANTE VINI SPUMANTI

KEG 24 l - 590,00 zł *

(musujące, wytrawne, Włochy)

SAMOOBSŁUGA NALEWAKA

ORANGE SPRITZ (APEROL)

KEG 24 l - 720,00 zł *

SAMOOBSŁUGA NALEWAKA

LIMONCELLO SPRITZ

KEG 24 l - 720,00 zł *

SAMOOBSŁUGA NALEWAKA

DOBROŃSKI CYDR 4,5 % ALK.

KEG 24 l - 440,00 zł *

SAMOOBSŁUGA NALEWAKA

NOCLEGI:

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

- poniżej 44 nocujących (minimum dwie osoby w pokoju) 120 zł za osobę *,
- powyżej 44 nocujących (minimum dwie osoby w pokoju) 110 zł za osobę *,
- dziecko w łóżku rodziców (do 3 roku życia) gratis
- pokój jednoosobowy 165 zł
- w przypadku kolejnej doby hotelowej, np. dobę przed przyjęciem weselnym lub dobę po poprawinach (minimum dwie osoby w pokoju) 105 zł za osobę/doba

*ceny obowiązują przy wykorzystaniu w pierwszej kolejności noclegów w budynku Młyna i Pawilonu. Nowożeńcom bezpłatnie zapewniamy noc poślubną w jednym z pokoi w Młynie (pokój różany lub winogronowy).

Na naszej stronie internetowej www.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).

ŚNIADANIA:

Śniadanie (do 20 osób serwis do stolików; powyżej 20 osób serwis w formie bufetu)* 38,00 zł/os.

- wędliny, sery żółte, twarożek z rzodkiewką, miód, dżem, pieczywo mieszane, płatki kukurydziane, mleko, kawa, herbata, woda





* śniadanie w kwocie 38,00 zł dotyczy tylko dnia kiedy organizowane są poprawiny przyjęcia weselnego, nie istnieje możliwość zamówienia tego rodzaju śniadania w pozostałe dni

Croissant maślany do kawy, herbaty rano przed poprawinami : **6,00 zł /os.**
60 g 1 szt./os. lub 30g 2szt./os. (w zależności od dostępności produktu)

Śniadanie (powyżej 20 osób serwis w formie bufetu) **50,00 zł/os.**

- jajecznica ze szczypiorkiem na maśle z dodatkiem bekonu, parówki śniadaniowe, wędliny, pasztet tarnowski, sery żółte, twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem, warzywa, płatki śniadaniowe, mleko, dżemy owocowe, miody, pieczywo cukiernicze, pieczywo mieszane, kawa, herbata, woda, sok

Śniadanie (do 20 osób serwis do stolików) **50,00 zł/os.**

- jajecznica ze szczypiorkiem na maśle z dodatkiem bekonu **lub** parówki śniadaniowe*, wędliny, sery żółte, twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem, warzywa, płatki śniadaniowe, mleko, dżemy owocowe, miody, pieczywo cukiernicze, pieczywo mieszane, kawa, herbata, woda, sok

***proszę o dokonanie wyboru w przypadku śniadania do 20 osób**

