



„MŁYN NAD STARĄ REGĄ” Tarnowo

PRZYJĘCIE WESELNE OFERTA NA ROK 2023

ceny obowiązujące od 01.05.2023 r. do 31.12.2023 r.

Przyjęcie w dni piątek/sobota/niedziela
275 zł/os. (przyjęcie powyżej 130 osób pełnopłatnych)
285 zł/os. (od 70 do 130 osób pełnopłatnych)

Przyjęcie w pozostałe dni tygodnia
265 zł/os. (przyjęcie powyżej 130 osób pełnopłatnych)
275 zł/os. (od 70 do 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.

Stół wiejski, stół 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) poza ofertą cenową

Zestaw I

1. Rosół staropolski serwowany z makaronem, marchewką i natką pietruszki
2. Roladki z kurczaka faszerowane szynką parmeńską, szpinakiem i pomidorami suszonymi z dodatkiem sosu serowego
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 cząstki ziemniaków, frytki belgijskie **(do wyboru dwie propozycje)**
5. Zestaw surówek

PIERWSZA KOLACJA:

1. Tradycyjne pieczone żeberka wieprzowe z dodatkiem zasmażanej kapusty kiszzonej (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. Karkówka zapiekana z cebulą pod pierzyną sera (50 % liczby osób)

TRZECIA KOLACJA:

1. Barszcz czerwony czysty serwowany z krokietami faszerowanymi serem i pieczarkami **lub** Zupa "Kociołek tarnowski" z siekanej karkówki **(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. Roladki drobiowe z serem żółtym i pieczarkami
3. Medaliony wieprzowe 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. Golonka wieprzowa pieczona w piwie z dodatkiem cebuli (50 % liczby osób)
2. Zwijańce 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 babeczkami z ciasta francuskiego z 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. 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** 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. Noga z kaczki duszona w jabłkach i majeranku (50 % liczby osób)
2. Kotleciki drobiowe mielone z dodatkiem masła i natki pietruszki (50 % liczby osób)

DRUGA KOLACJA:

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

TRZECIA KOLACJA:

1. Barszcz czerwony czysty serwowany z pasztecikami z ciasta drożdżowego z mięsem i kapustą kiszoną **lub** Zupa gulaszowa wieprzowa **(do wyboru jedna propozycja)**

PRZEKĄSKI:

Serwowane do stołu:

1. Rollsy z pastą z brokuła i prażonymi pestkami słonecznika/ bruschetta z pomidorami / bruschetta z gorgonzolą i figą (w przypadku braku dostępności figi zamiennie bruschetta z marynowanymi kurkami) 4/3/3
2. Jajka garniowane szynką ze szparagami/ koreczki z jajek przepiórczych z szynką serrano/ francuskie ślimaczki z salami i serem/ tartinki z pastą z kurczaka 3/4/3/4





3. Sałatka "Szefa" z kurczakiem na miksie sałat z sosem jogurtowym, Sałatka "Cezar" z kurczakiem, Sałatka makaronowa z chorizo, Sałatka „Polonaise” z bekonem i twarogiem, Sałatka z kurczakiem, awokado i orzechami włoskimi (**do wyboru 1 propozycja**)
4. Sałatka z rukolą, pieczonym burakiem i fetą, Sałatka z gruszką, serem blue i orzechami włoskimi z sosem miodowo-musztardowym, 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) (**do wyboru 1 propozycja**)
5. Tatar wołowy (70% l.os.) **lub** Carpaccio wołowe (70% l.os.) (**do wyboru 1 propozycja**)

PROponujemy Serwis na Bufecie

Bufet:

1. **Bufet rybny:** krewetki z musem z mango, hummus pomidorowy z krewetką królewską serwowany na plasterze ogórka, tatar z łososia z mango, tatar z łososia z ogórkiem i cebulą, pieczone placki ziemniaczane z łososiem, śledź po tarnowsku w finger food, śledź po sułtańsku z rodzynkami w finger food, tartinki z pastą z tuńczyka, kolendrą i chili, sałatka z surimi
2. **Jadło wiejskie:** golonki pieczone z kością, boczek wędzony, schab wędzony, polędwiczki wędzone surowe, kiełbasa wiejska, pasztet tarnowski, klops wieprzowy z ogórkiem, smalec, ogórki kiszane (sezonowo ogórki małosolne), chleb staropolski, chrzan z żurawiną
3. Wyroby cukiernicze (ciasto, ciastka typu: eklerki, rurki z kremem, adwokaty) 150g/os., Owoce 150g /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 DODATKOWO:

FONTANNA CZEKOLADOWA owoce, czekolada mleczna (belgijska) 22,00 zł/porcja
(minimum zamówienia 40 porcji; na 100 osób / 40-60 porcji)

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

280,00 zł/ 1 deska / 2 kg

SUM WĘDZONY Z LOKALNEJ HODOWLI

1 kg / 90,00 zł *

(minimum zamówienia 5 kg; zamówienie składane dwa tygodnie przed terminem planowanej uroczystości)

SZYŃKA PIECZONA FLAMBIROWANA SERWOWANA Z KASZĄ

110,00 zł/kg

(minimum zamówienia około 4 kg / 40 osób)

*(cena w miesiącu marzec 2023 r.)

NA PAŃSTWA ŻYCZENIE ZAPEWNIMY DODATKOWO:

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

(ślub plener)

PIWO BECZKOWE TYSKIE

30 l – 430,00 zł *

50 l - 660,00 zł *

PIWO BECZKOWE LECH

30 l – 450,00 zł *

50 l – 680,00 zł *

PIWO BUTELKOWE (LECH, TYSKIE)

0,5 l - 8,00 zł *





WINO BANKIETOWE BOROGAVI CHARDONNAY	11 - 22,00 zł *
(białe, półwytrawne, Mołdawia)	
WINO BANKIETOWE BOROGAVI CABERNET SAUVIGNION	11 - 22,00 zł *
(czerwone, półwytrawne, Mołdawia)	
WINO COLFERAI KARTON 3 LITRY	31 - 90,00 zł *
(czerwone, białe, lekko wytrawne, Włochy) zamawiane w pakiecie po 12 l	
WINO SPAIN KARTON 5 LITRÓW	51 - 120,00 zł *
(czerwone, białe, wytrawne, Hiszpania) zamawiane w pakiecie po 20 l	
MONTE SANTI FRIZZANTE BIANCO	KEG 24 l - 675,00 zł *
(półwytrawne, Włochy) SAMOOBSŁUGA NALEWAKA	
MONTE SANTI SPRITZ BITTER ORANGE	KEG 24 l - 660,00 zł *
(półsłodkie, Włochy) SAMOOBSŁUGA NALEWAKA	
DOBROŃSKI CYDR 4,5 % ALK.	KEG 24 l - 440,00 zł *
SAMOOBSŁUGA NALEWAKA	

*(ceny w miesiącu marzec 2023 r.)

Na życzenie możemy Państwu przedstawić dodatkową kartę win.

PROSECCO & SPRITZ BAR **2500,00 zł**
wynajem beczek wina (bez limitu) wraz z obsługą na czas 6 godzin

DRINK BAR (obsługa barmańska, cena nie zawiera alkoholu)
1100,00 zł (de luxe 1300,00 zł *) przyjęcie do 100 osób,
powyżej 100 osób 1300,00 zł (de luxe 1650,00 zł *)
czas trwania usługi do godziny 2⁰⁰ dnia następnego
każda kolejna godzina przedłużenia 200,00 zł





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

BRYCZKA NA POPRAWINY

2 godziny - 400,00 zł

W cenie 400 zł oddajemy do Państwa dyspozycji bryczkę z woźnicą na czas dwóch godzin (np. godz. 13⁰⁰- 15⁰⁰).

(zamówienie składane cztery tygodnie przed terminem planowanej uroczystości)

NOCLEGI:

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

- poniżej 44 nocujących (minimum dwie osoby w pokoju) 95 zł za osobę *,
- powyżej 44 nocujących (minimum dwie osoby w pokoju) 85 zł za osobę *,
- dziecko w łóżku rodziców (do 3 roku życia) gratis
- pokój jednoosobowy 150 zł

*ceny obowiązują przy wykorzystaniu noclegów w budynku Młyna i Pawilonu.

Nowożeńcom bezpłatnie zapewniamy noc poślubną w jednym z pokoi w Młynie (różany lub winogronowy).

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.





ŚNIADANIA:

Śniadanie (do 20 osób serwis do stolików; powyżej 20 osób serwis w formie bufetu)* 30,00 zł/os.

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

* śniadanie w kwocie 30,00 zł dotyczy tylko dnia kiedy organizowane są poprawiny przyjęcia weselnego, nie istnieje możliwość zamówienia tego rodzaju śniadania w pozostałe dni

Śniadanie (do 20 osób serwis do stolików; powyżej 20 osób serwis w formie bufetu) 40,00 zł/os.

· jajecznica ze szczypiorkiem na maśle, bekon, wędliny, sery żółte, twarożek z rzodkiewką, warzywa, płatki śniadaniowe, mleko, pieczywo mieszane, kawa, herbata, woda

Śniadanie w formie bufetu (dotyczy tylko grup powyżej 20 osób) 53,00 zł/os.

· jajecznica ze szczypiorkiem na maśle, bekon, parówki śniadaniowe, wędliny, sery żółte, twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem, warzywa, mleko, jogurty naturalne, płatki śniadaniowe, dżemy owocowe, miody, pieczywo mieszane, pieczywo cukiernicze, kawa, herbata, woda, sok

