



„MŁYN NAD STARĄ REGĄ” Tarnowo

PRZYJĘCIE WESELNE OFERTA NA ROK 2024

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

Przyjęcie w pozostałe dni tygodnia
270 zł/os. (przyjęcie powyżej 130 osób pełnopłatnych)
285 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.

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** Pierś z kurczaka 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 cebuli (50 % liczby osób)
2. 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. 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. 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 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
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. 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. Pieczarka faszerowana szczypiorem i mozzarellą (50 % liczby osób)

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 DOPŁATA WYNOSI **35,00 zł/osoby**

1. Bruschetta z pomidorami i bazylią / bruschetta z gorgonzolą i figą (w przypadku braku dostępności figi, zamiennie bruschetta z marynowanymi kurkami) /bruschetta z tapenadą z czarnych oliwek i orzechem włoskim
2. Rolsy z pastą jajeczną i suszonymi pomidorami /jajka garniowane szynką ze szparagami/ łódki z melona z szynką szwarczwaldzką / tartinki z pastą z kurczaka
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 "Drwala" z boczkiem i jajkiem, 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 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) **(do wyboru 1 propozycja)**
5. Tatar wołowy **lub** Carpaccio wołowe **(do wyboru 1 propozycja)**
6. **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 marynowany w zalewie octowej w finger food, śledź po sułtańsku z rodzynkami w finger food, tartinki z pastą z tuńczyka, kolendrą i chili, sałatka z surimi
7. **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





BUFET SŁODKOŚCI

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

290,00 zł/ 1 deska / 2 kg

SZYŃKA PIECZONA FLAMBIROWANA SERWOWANA Z KASZĄ

(minimum zamówienia około 4 kg / 40 osób)

140,00 zł/kg

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

(dotyczy: ślub plener)





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 marzec 2024 r.

PIWO BUTELKOWE BOSMAN	0,5 l - 7,00 zł *
PIWO BUTELKOWE ZATECKY SVETLY LEZAK	0,5 l - 8,00 zł *
PIWO BUTELKOWE ZATECKY BEZALKOHOLOWE	0,5 l - 8,00 zł *
PIWO BUTELKOWE TYSKIE	0,5 l - 8,00 zł *
PIWO BUTELKOWE LECH	0,5 l - 9,00 zł *
PIWO BUTELKOWE SOMERSBY /mix smaków/	0,4 l - 10,00 zł *
PIWO BUTELKOWE SOMERSBY BEZALKOHOLOWE	0,4 l - 10,00 zł *

PIWO BECZKOWE BOSMAN	KEG 30 l - 380,00 zł *
PIWO BECZKOWE ZATECKY SVETLY LEZAK	KEG 30 l - 420,00 zł *
PIWO BECZKOWE TYSKIE	KEG 30 l - 420,00 zł *
PIWO BECZKOWE LECH	KEG 30 l - 450,00 zł *

WINO BANKIETOWE BOROGAVI MUSCAT 1 l - 19,99 zł *

(białe, półsłodkie, Mołdawia) **cena wyprzedazowa (do wyczerpania zapasów)**

WINO LINEA 70 VINO BIANCO 0,75 l - 23,00 zł *

(białe, półwytrawne, Włochy)

WINO BANKIETOWE MONTE MILLA ARIEN 0,75 l - 29,90 zł *

(białe, wytrawne, Hiszpania)

WINO MUSUJĄCE IGRISTOJE BIEŁOJE 0,75 l - 13,00 zł *

(musujące, białe, słodkie)

PROPOZYCJA NA TOAST

WINO MUSUJĄCE FESTINO 0,75 l - 17,00 zł *

(musujące, białe, półsłodkie)

PROPOZYCJA NA TOAST





WINO MONTE SANTI BOLLICINE DEL SOLE	0,75 l - 25,00 zł *
(musujące, białe, półwytrawne, Włochy) PROPOZYCJA NA TOAST	
WINO MONTE SANTI BOLLICINE ROSATO	0,75 l - 25,00 zł *
(musujące, różowe, półwytrawne, Włochy) PROPOZYCJA NA TOAST	
NAPÓJ GAZOWANY MONTE SANTI BOLLICINE 0 %	0,75 l - 25,00 zł *
(musujące, białe, Włochy) PROPOZYCJA NA TOAST	
WINO MONTE SANTI BOLLICINE BRUT	0,75 l - 22,00 zł *
(musujące, białe, wytrawne, Włochy) PROPOZYCJA NA TOAST	
WINO ANGELLO PROSECCO	0,75 l - 36,00 zł *
(prosecco, białe, wytrawne, Włochy) PROPOZYCJA NA TOAST	
WINO BANKIETOWE BOROGAVI CABERNET SAUVIGNION	1 l - 19,99 zł *
(czerwone, półwytrawne, Mołdawia) cena wyprzedazowa (do wyczerpania zapasów)	
WINO BANKIETOWE MONTE MILLA TEMPRANILLO	0,75 l - 29,90 zł *
(czerwone, wytrawne, Hiszpania)	
WINO BANKIETOWE CELEBRO PRESTIGE	0,75 l - 16,00 zł *
(czerwone, półsłodkie) cena wyprzedazowa (do wyczerpania zapasów)	
MONTE SANTI FRIZZANTE BIANCO	KEG 24 l - 630,00 zł *
(półwytrawne, Włochy) SAMOOBSŁUGA NALEWAKA	
MONTE SANTI SPRITZ BITTER ORANGE	KEG 24 l - 620,00 zł *
(półsłodkie, Włochy) SAMOOBSŁUGA NALEWAKA	
DOBROŃSKI CYDR 4,5 % ALK.	KEG 24 l - 430,00 zł *
SAMOOBSŁUGA NALEWAKA	





MŁYN NAD STARĄ REGĄ

PROSECCO & SPRITZ BAR

2500,00 zł

wynajem beczek wina (bez limitu) wraz z obsługą na czas 6 godzin

NOCLEGI:

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

- poniżej 44 nocujących (minimum dwie osoby w pokoju) 110 zł za osobę *,
- powyżej 44 nocujących (minimum dwie osoby w pokoju) 100 zł za osobę *,
- dziecko w łóżku rodziców (do 3 roku życia) gratis
- pokój jednoosobowy 165 zł

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

Nowożeńcom bezpłatnie zapewniamy noc poślubną w jednym z pokoi w Młynie (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:

godz. 9:00 - 11:30

Śniadanie (do 20 osób serwis do stolików; powyżej 20 osób serwis w formie bufetu) 35,00 zł/os.*
wędliny, sery żółte, twarożek z rzodkiewką, miód, dżem, pieczywo mieszane, płatki kukurydziane, mleko, kawa, herbata, woda

* śniadanie w kwocie 35,00 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) 45,00 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) 57,00 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

