



„MŁYN NAD STARĄ REGĄ” Tarnowo

PRZYJĘCIE WESELNE OFERTA NA ROK 2026

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

Przyjęcie w pozostałe dni tygodnia
305 zł/os. (powyżej 130 osób pełnopłatnych)
320 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, 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 kiszzonej (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**)

lub

SERWIS BUFETOWY: Zupa gulaszowa (50 % l.os.)/ Zupa tajska z kurczakiem (50 % l.os.)





MŁYN NAD STARĄ REGĄ

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. Kotleciki z mięsa mielonego po węgiersku z papryką i ogórkiem konserwowym (50 % liczby osób)

TRZECIA KOLACJA:

1. Barszcz czerwony czysty serwowany z ptysiami faszerowanymi serem i szpinakiem **lub** Tradycyjne flaki wołowe **(do wyboru jedna propozycja)**
Lub SERWIS BUFETOWY: Zupa gulaszowa (50 % l.os.)/ Flaki wołowe (50 % l.os.)





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 kiszanej 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. Pieczarka faszerowana szczypiorem i mozzarellą (50 % liczby osób)

DRUGA KOLACJA:

1. Schab drwala z cebulą i boczkiem (50 % liczby osób)
2. Kotleciki drobiowe mielone z dodatkiem masła i natki pietruszki (50 % liczby osób)

TRZECIA KOLACJA:

1. Barszcz czerwony czysty serwowany z krokietem faszerowanym kapustą i grzybami **lub** Zupa "Kociołek tarnowski" z siekanej karkówki (**do wyboru jedna propozycja**)

lub

SERWIS BUFETOWY: Zupa "Kociołek tarnowski" z siekanej karkówki (50 % l.os.)/ Zupa tajska z kurczakiem (50 % l.os.)





MŁYN NAD STARĄ REGĄ

PRZEKĄSKI ZIMNE: SERWIS BUFETOWY

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

1. Bruschetta z pomidorami i bazylią /bruschetta z karmelizowaną gruszką, pasztetem i gorgonzolą /francuskie ślimaczki z salami i serem **(25 % l.os. każdego rodzaju przekąski)**
2. Tortilla z szynką szwarczwaldzką i warzywami/pomidory pod pierzyną serów/roladki z szynki parmeńskiej z mango/ mini ptysie z pastą z kurczaka/tartinki z pastą jajeczną **(25 % l.os. każdego rodzaju przekąski)**
3. Sałatka "Wiejska" z mięsem mielonym wołowym, Sałatka "Cezar" z kurczakiem,, 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 a 'la Cezar z halloumi, Sałatka pieczarkowa z jajkiem i ogórkiem konserwowym, Sałatka z rukolą, pieczonym burakiem i fetą, Sałatka z gruszką, serem blue i orzechami włoskimi z sosem miodowo-musztardowym, Sałatka z truskawkami, serkiem ricotta i prażonymi migdałami (sezonowo maj - sierpień), Sałatka arbuzowa z fetą i miętą (sezonowo maj - 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:** humus z ciecierzycy z krewetką królewską, sałatka " Królewska " z krewetkami, łosoś marynowany w burakach i pomarańczy, twarogowe kuleczki z łososiem i koperkiem, śledź marynowany w zalewie octowej, śledź po tarnowsku w oleju z koperkiem i cebulą, grzanka ze śledziem i ogórkiem konserwowym, brzoskwinia z pastą z tuńczyka
7. **Jadło wiejskie:** golonki pieczone z kością, boczek rolowany pieczony, boczek wędzony, szynka tradycyjnie wędzona, schab wędzony, polędwiczki wędzone surowe, kabanosy podsuszane, kiełbasa wiejska, kaszanka w kształcie ślimaka, smalec, ogórki kiszane (sezonowo ogórki małosolne), chleb staropolski, chrzan z żurawiną





MŁYN NAD STARĄ REGĄ

DODATKI:

- Pieczywo
- Owoce 100g /os.

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.

TORT WESELNY, BUFET SŁODKOŚCI (poza ofertą cenową)

NA PAŃSTWA ŻYCZENIE PRZYGOTUJEMY/ZAPEWNIMY DODATKOWO:

LEMONIADA NATURALNA:

KLASYCZNA, CYTRYNOWO-POMARAŃCZOWA, ARBUZOWA :

5 litrów / 120,00 zł

8 litrów / 160,00

zł TRUSKAWKOWA, MALINOWA:

5 litrów / 155,00 zł

8 litrów / 220,00 zł

CIASTO (z lokalnej cukierni) 150 g/os.

16,00 zł/os.

(możliwość zamówienie 60 % l.os.)

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)

SZYNKA WĘDZONA Z NOGĄ DO JADŁA WIEJSKIEGO

65,00 zł/kg

polecana przy przyjęciach powyżej 100 osób; zamówienie składane na sztuki, waga jednej sztuki od ok. 9 kg do ok. 12 kg

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

(dotyczy: ślubu w plenerze)





MŁYN NAD STARĄ REGĄ

WIEŻA Z KIELISZKÓW DO SZAMPANA (toast)

200,00 zł/usługa

BOTTLED BAR (bar samoobsługowy lub bar mobilny z obsługą barmańską)

Polecamy Państwu jednego z naszych usługodawców z którym współpracujemy przy organizacji eventów.

https://www.instagram.com/bottledbar_/

Zapytaj o spersonalizowaną ofertę:

Dominik Wróbel tel. +48 578 919 192 ; e-mail kontakt@bottledbar.pl

ALKOHOLE: * ceny w miesiącu lutym 2026 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 BEZALKOHOLOWE	0,5 l - 8,00 zł *
PIWO BUTELKOWE TYSKIE	0,5 l - 10,00 zł *
PIWO BUTELKOWE LECH	0,5 l - 10,00 zł *

PIWO BECZKOWE BOSMAN	KEG 30 l - 405,00 zł *
PIWO BECZKOWE ZATECKY SVETLY LEZAK	KEG 30 l - 440,00 zł *
PIWO BECZKOWE TYSKIE	KEG 30 l - 450,00 zł *
PIWO BECZKOWE LECH	KEG 30 l - 475,00 zł *

FRIZZANTE VINI SPUMANTI **KEG 24 l - 590,00 zł ***

(musujące, wytrawne, Włochy)

SAMOOSŁUGA NALEWAKA

ORANGE SPRITZ (APEROL) **KEG 24 l - 720,00 zł ***

SAMOOSŁUGA NALEWAKA

LIMONCELLO SPRITZ **KEG 24 l - 720,00 zł ***

SAMOOSŁUGA NALEWAKA

DOBROŃSKI CYDR 4,5 % ALK. **KEG 24 l - 440,00 zł ***

SAMOOSŁUGA NALEWAKA

NOCLEGI:

- poniżej 44 nocujących (minimum dwie osoby w pokoju) 130 zł za osobę/doba *
- powyżej 44 nocujących (minimum dwie osoby w pokoju) 115 zł za osobę/doba *
- dziecko w łóżku rodziców (do 3 roku życia) gratis.
 - nocleg w pokoju jednoosobowym 180,00 zł za osobę/doba
 - w przypadku kolejnej doby hotelowej, np. dobę przed przyjęciem weselnym lub dobę po poprawinach (minimum dwie osoby w pokoju) 105 zł za osobę/doba





MŁYN NAD STARĄ REGĄ

- w przypadku kolejnej doby hotelowej w pokoju jednoosobowym, np. dobę przed przyjęciem weselnym lub dobę po poprawinach 150 zł za osobę/doba

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

ŚNIADANIE: godz. : od 09:00 do 11:00

CENY ŚNIADAŃ:

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

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

* śniadanie w kwocie 40, 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 : 9,00 zł /os.
60 g 1 szt./os. lub 30g 2szt./os. (w zależności od dostępności produktu)

Śniadanie (powyżej 20 osób serwis w formie bufetu) 58,00 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) 55,00 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**

