



„MŁYN NAD STARĄ REGĄ”
Tarnowo

**PRZYJĘCIE WESELNE
OFERTA NA ROK 2020**

Przyjęcie w dni piątek/sobota/niedziela
205 zł/os (przyjęcie powyżej 120 osób)
215 zł/os (od 70 do 120 osób)

Przyjęcie w pozostałe dni tygodnia
195 zł/os (przyjęcie powyżej 120 osób)
205 zł/os (od 70 do 120 osób)

Dzieci do lat 3 menu gratis, dzieci powyżej 3 lat do lat 10 - 70% ceny.
Obsługa techniczna uroczystości (orkiestra, fotograf itp.) - 70% 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 oraz 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)
4. Ziemniaczki gotowane, ziemniaczki pieczone, gnocchi, półksiężycy ziemniaczane ze skórką, łódeczki zapiekane, szyszki ziemniaczane (**do wyboru trzy propozycje**)
5. Zestaw surówek

Zestaw II

1. Zupa krem z zielonych warzyw z dodatkiem chrusta francuskiego **lub** Zupa krem z brokuła z dodatkiem prażonych migdałów (**do wyboru jedna propozycja**)
2. Roladki drobiowe z serem żółtym i pieczarkami
3. Pieczeń wieprzowa w sosie własnym z dodatkiem natki pietruszki (50 % liczby osób) **lub** Filet z pstrąga zapiekany w piecu (50 % liczby osób)
4. Ziemniaczki gotowane, ziemniaczki pieczone, gnocchi, półksiężycy ziemniaczane ze skórką, łódeczki zapiekane, szyszki ziemniaczane (**do wyboru trzy propozycje**)
5. Zestaw surówek

Zestaw III

1. Zupa krem z pomidorów z dodatkiem bazylii i grzanek **lub** Zupa krem z białych warzyw z dodatkiem boczku (**do wyboru jedna propozycja**)
2. Zawijaniec drobiowy z brokułem i serem grana padano
3. Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczarkowo - musztardowym (50% liczby osób)
4. Ziemniaczki gotowane, ziemniaczki pieczone, gnocchi, półksiężycy ziemniaczane ze skórką, łódeczki zapiekane, szyszki ziemniaczane (**do wyboru trzy propozycje**)
5. Zestaw surówek

DODATKOWE DANIA CIEPŁE:

Zestaw I

PIERWSZA KOLACJA:

1. Goloneczka wieprzowa duszona w piwie (50 % liczby osób)
2. Kotleciki drobiowe mielone z dodatkiem masła i natki pietruszki (50 % liczby osób)

DRUGA KOLACJA:

1. Kociołek tarnowski

TRZECIA KOLACJA:

1. Tradycyjne pieczone żeberka wieprzowe na kapuście kiszonej (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. Schab z ananasem z dodatkiem żurawiny (50 % liczby osób)
2. Roladki drobiowe z serem i szpinakiem (50 % liczby osób)

DRUGA KOLACJA:

1. Zupa gulaszowa

TRZECIA KOLACJA:

1. Karkówka duszona z częstkami jarzyn (50 % liczby osób)
2. Udziec pod pierzyną (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 duszona z jabłkami (50 % liczby osób)
2. Kiełbaski z mięsa mielonego po węgiersku (50 % liczby osób)

CZWARTA KOLACJA:

1. Barszcz czerwony czysty + Ptysie faszerowane serem i szpinakiem

PRZEKĄSKI:

Serwowane do stołu:

1. Jaja faszerowane/tortilla z kurczakiem i awokado/ bruschetta z pomidorami
2. Salami nadziewane ogórkiem i papryką / tatrinki z pastą serowo-szynkową/gruszka z rukolą oraz szynką szwarczwaldzką
3. Sałatka zielona z kurczakiem, fetą oraz suszonymi pomidorami, Sałatka makaronowa z chorizo, Sałatka „Polonaise”, Sałatka “Szefa” z kurczakiem (**do wyboru 1 propozycja**)
4. Sałatka „Grecka”, Sałatka z rukolą i pieczonym burakiem, Sałatka z gruszką i serem blue, Sałatka “Grandine” (**do wyboru 1 propozycja**)
5. Tatar wołowy (70%) **lub** Carpaccio wołowe (50%) (**do wyboru 1 propozycja**)





Bufet:

1. Bufet rybny: sałatka z owoców morza, piramida rybnych różności, tuńczyk w brzoskwini, śledzik po tarnowsku w oleju z koperkiem, sałatka z surimi, kanapka ze śledziem i burakiem, bruschetta z awokado i krewetką, pstrąg wędzony
2. Jadło wiejskie: szynka z pieca z kością **lub** golonki; boczek, schab, polędwiczki wędzone surowe, kiełbasa wiejska, pasztet, smalec, ogórki kwaszone (sezonowo ogórki małosolne), chleb staropolski, masło czosnkowe, chrzan z żurawiną, sery podpuszczkowe
3. Słodkości: Wyroby cukiernicze (ciasto, ciasteczka, bankietówki -200 g/os), Owoce

TORT WESELNY (poza ofertą cenową)

NAPOJE:

- Kawa (**kawa ziarnista czarna z ekspresu ciśnieniowego, kawa mielona**) , herbata (podawane bez ograniczeń) - bufet
- Napoje zimne gazowane i niegazowane (podawane bez ograniczeń)

DODATKI:

- Pieczywo





NA PAŃSTWA ŻYCZENIE PRZYGOTUJEMY DODATKOWO:

DODATKOWE RODZAJE KAW Z EKSPRESU CIŚNIENIOWEGO

(espresso, cappuccino, kawa z mlekiem, latte macchiato, czekolada)

2,50 zł / os. wesele bez poprawin

3,50 zł / os. wesele z poprawinami organizowanymi w Sali Bankietowej Pawilonu nad Regą

FONTANNA CZEKOLADOWA 12 zł/porcja na 100 osób / 40-60 porcji)

Owoce, czekolada mleczna (belgijska)

LEMONIADA

5 litrów **120 zł**

8 litrów **160 zł**

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

Szynka pieczona flambrowana 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)

(ceny na miesiąc styczeń 2020 r.)

Lody galkowe (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 oraz Tyskie) 6 zł

Drink Bar (obsługa barmańska, cena bez alkoholu)

850 zł przyjęcie do 100 osób, powyżej 100 osób 1050 zł
czas trwania usługi do godziny 2⁰⁰ dnia następnego
każda kolejna godzina przedłużenia 150 zł





Fotobudka "Domino"

2 godziny - 650 zł
3 godziny - 800 zł
każda kolejna godzina przedłużenia 200 zł

BRYCZKA NA POPRAWINY

2 godziny - 350 zł

W cenie 350 zł oddajemy do Państwa dyspozycji bryczkę z woźnicą na czas dwóch godzin (np. 14⁰⁰- 16⁰⁰).

NOCLEGI:

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

- poniżej 40 nocujących (minimum dwie osoby w pokoju) 70 zł za osobę,
- powyżej 40 nocujących (minimum dwie osoby w pokoju) 65 zł za osobę,
- powyżej 54 nocujących 60 zł za osobę*,
- dostawka 55 zł,
- dziecko na osobnym łóżku (do 10 roku życia) 50 zł,
- dziecko w łóżku rodziców (do 3 roku życia) gratis.

*ceny obowiązują przy wykorzystaniu wszystkich 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 /wędliny, sery żółte, twarożek, miód, dżem, pieczywo, płatki kukurydziane, mleko, napoje gorące, woda/ w godzinach 9:00 - 11:30.

Cena śniadania (dotyczy tylko śniadań w dniu po weselu):

- przyjęcie weselne z poprawinami powyżej 70 osób oraz nocleg powyżej 70 osób koszt 12 zł/os
- przyjęcie weselne bez poprawin powyżej 100 osób oraz nocleg powyżej 70 osób koszt 12 zł/ os
- w pozostałych przypadkach koszt śniadania weselnego wynosi 17 zł/os.





Ceny śniadań obowiązujące w pozostałe dni:

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

