



Stary Młyn w Brzeźnicy



Uroczysty Obiad z zakąskami



Ważne informacje

Przyjęcia uroczystego obiadu z zakąskami trwają 5 godzin.

Przyjęcia w sezonie letnim są organizowane na dużej sali bankietowej przy okrągłych stołach.

Przyjęcia w sezonie jesienno zimowym i wiosennym są organizowane na sali kameralnej w budynku głównym przy stołach prostokątnych.

Ceny dla dzieci kształtują się następująco:

- ❖ powyżej 7 lat (100% ceny)
- ❖ od 3 do 7 lat (50% ceny)
- ❖ do lat 3 (gratis)

Przedstawione propozycje są gotowymi zestawami serwowanymi w formie biesiadnej. Menu można modyfikować.

Dla przyjęć powyżej 30 osób oferujemy Państwu rabat 5%.



Menu 1

Obiad

Zupa: do uzgodnienia w tygodniu przyjęcia w celu dopasowania rodzaju zupy do pogody.

Drugie dania:

- ❖ Kociołek po chłopsku w kamionkach
- ❖ Eskalopki drobiowe w sosie śmietanowym z suszonymi pomidorami
- ❖ Kopytka nadziewane kozim serem i truflami podane z puree z gruszki

Dla dzieci:

- ❖ nuggetsy drobiowe

Dodatki (3 do wyboru):

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| ❖ ziemniaczki gotowane | ❖ ziemniaczki opiekane w ziołach |
| ❖ kluski ziemniaczane gnocchi | ❖ kluseczka izraelska |
| ❖ ryż basmati z warzywami | ❖ kasza pęczak z warzywami |
| ❖ kasza gryczana z pieczarkami | ❖ kasza bulgur z soczewicą czarną |

Surówki: Zestaw surówek

Zakąski

- ❖ roladki z szynki z jajkiem i kiełkami
- ❖ rożki z ciasta francuskiego z nadzieniem (mięsnym lub warzywnym)
- ❖ deska pieczonych domowych mięs: pieczony boczek, pieczona polędwiczka w ziołach, pasztet domowy z żurawiną, polędwiczka dojrzewająca w soli morskiej
- ❖ sałatka z pieczonym kurczakiem i parmezanem

Napoje

- ❖ kawa, herbata
- ❖ woda typu lemoniada z owocami i miętą w karafkach
- ❖ czysta woda z cytryną

210 zł na osobę





Menu 2

Obiad

Zupa: do uzgodnienia w tygodniu przyjęcia w celu dopasowania rodzaju zupy do pogody.

Drugie dania:

- ❖ Polędwiczki w sosie grzybowym
- ❖ Ravioli z kaczką w lekkim sosie z nuta śliwki
- ❖ Dorsz na warzywach z sosem cytrynowym z kaparami
- ❖ Udo trybowane z kurczaka podane na pieczonych warzywach

Dla dzieci:

- ❖ nuggetsy drobiowe

Dodatki (3 do wyboru):

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| ❖ ziemniaczki gotowane | ❖ ziemniaczki opiekane w ziołach |
| ❖ kluski ziemniaczane gnocchi | ❖ kluseczka izraelska |
| ❖ ryż basmati z warzywami | ❖ kasza pęczak z warzywami |
| ❖ kasza gryczana z pieczarkami | ❖ kasza bulgur z soczewicą czarną |

Surówki: Zestaw surówek

Zakąski

- ❖ roladki z szynki parmeńskiej z twarogiem i brzoskwinią
- ❖ rożki z ciasta francuskiego z nadzieniem (mięsnym lub warzywnym)
- ❖ deska pieczonych domowych mięs: pieczony boczek, pieczona polędwiczka w ziołach, pasztet domowy z żurawiną, polędwiczka dojrzewająca w soli morskiej
- ❖ sałatka z pomidorami, mozzarellą, szynką parmeńską, żurawiną i brzoskwiniami
- ❖ śledź po młyńsku z piklami domowymi

Napoje

- ❖ kawa, herbata
- ❖ woda typu lemoniada z owocami i miętą w karafkach
- ❖ czysta woda z cytryną

230 zł na osobę





Menu 3

Obiad

Zupa: do uzgodnienia w tygodniu przyjęcia w celu dopasowania rodzaju zupy do pogody.

Drugie dania:

- ❖ Wołowina po burgundzku w sosie na bazie czerwonego wina
- ❖ Gnocchi nadziewane mozzarellą i orzechami podane na sosie gorgonzola
- ❖ Udko z kaczki duszone z dodatkiem śliwek węgierek, podane na kapuście
- ❖ Łosoś z pieca w sosie mango

Dla dzieci:

- ❖ nuggetsy drobiowe

Dodatki (3 do wyboru):

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| ❖ ziemniaczki gotowane | ❖ ziemniaczki opiekane w ziołach |
| ❖ kluski ziemniaczane gnocchi | ❖ kluseczka izraelska |
| ❖ ryż basmati z warzywami | ❖ kasza pęczak z warzywami |
| ❖ kasza gryczana z pieczarkami | ❖ kasza bulgur z soczewicą czarną |

Surówki: Zestaw surówek

Zakąski

- ❖ tatar wołowy z cebulą i ogórkiem z chrustem ziemniaczanym i majonezem
- ❖ roladki z szynki parmeńskiej z twarożkiem i brzoskwinia
- ❖ tarty o różnych smakach (ilość tart zależna od ilości osób na przyjęciu)
- ❖ deska pieczonych domowych mięs: boczek, polędwiczka w ziołach, pasztet domowy z żurawiną, polędwiczka dojrzewająca w soli morskiej
- ❖ deska serów regionalnych z owocami i żurawiną
- ❖ sałatka grecka z fetą

Napoje

- ❖ kawa, herbata
- ❖ woda typu lemoniada z owocami i miętą w karafkach
- ❖ czysta woda z cytryną

250 zł na osobę





Oferta Deserowa

❧ *Torty*

❧ *Ciasta*

❧ *Słodkości*



1. Torty okolicznościowe

Cena 130 zł/kg – minimum zamówienia 2 kg

- | | | |
|------------------------|----------------------|------------|
| ❖ wiśniowo-czekoladowy | ❖ waniliowo-malinowy | ❖ snickers |
| ❖ miodowo-śmietankowy | ❖ marchewkowy | ❖ oreo |

Dekoracje płatne dodatkowo: kwiaty, cyfry urodzinowe, figurki z masy i toppersy

2. Ciasta

Cena: mała blacha 30 x 20 cm – 100 zł

duża blacha 30 x 40 cm – 200 zł

- ❖ Mleczna Kanapka – biszkopty czekoladowe przełożone kremem mlecznym, oblane czekoladą
- ❖ Ciasto cytrynowe – biszkopt przełożony budyniem cytrynowym i fondem cytrynowym, polany lukrem ze skórką cytrynową
- ❖ Piernik z powidłami – ciasto z przyprawami korzennymi przełożone marcepanem i powidłami śliwkowymi, polane czekoladą i udekorowane kandyzowanymi owocami



- ❖ Pijana śliwka – ciasto wiedeńskie nasączone alkoholem, przełożone powidłami i masą czekoladową z kawałkami śliwki, polane czekoladą
- ❖ Ciasto czekoladowe z kokosem – ciasto biszkoptowe o smaku czekoladowym z wiórkami kokosowymi

Cena: mała blacha 30 x 20 cm – 110 zł

duża blacha 30 x 40 cm – 220 zł

- ❖ Makosernik – spód makowy i sernik z twarogu
- ❖ Sernik Królewski – kruchy spód z kruszonką kakaową
- ❖ Orzechowiec – miodowe blaty, krem śmietankowy, orzechy włoskie, karmel
- ❖ Delicja – biszkopt przełożony kremem śmietankowym, makiem i wiórkami kokosowymi, z delicjami i galaretką

3. Ciasta okrągłe

Podzielone na 12 porcji

- ❖ Szarlotka z kawałkami jabłek i maślaną kruszonką – 120 zł
- ❖ Ciasto lawendowe z gruszką i kremem – 160 zł
- ❖ Malinowa chmurka z chrupiącą bezą i delikatnym kremem – 130 zł
- ❖ Tarta czekoladowa ze słonym karmelem – 140 zł
- ❖ Tarta z białą czekoladą i orzechami pekan – 160 zł

4. Kostka kokosowa

Cena 100 zł/kg – minimum zamówienia 0.5 kg

Dobrze nasączony biszkopt w wiórkach kokosowych – kostka (1 kg – około 35 sztuk)

5. Inne słodkości

Minimum zamówienia po 5 sztuk z danej pozycji

- ❖ deserek snickers – 100g – 12 zł
/biszkopt zalany warstwą musu czekoladowego i karmelu, z całymi orzechami ziemnymi/



- ❖ **deserek truskawka – 100g – 12 zł**
/truskawka zalana galaretką i przykryta pianką truskawkową i śmietankową/
- ❖ **panna cotta – 100g – 12 zł**
/panna cotta z musem truskawkowym/
- ❖ **deserek czekoladowy – 100g – 12 zł**
/biszkopt kakaowy zalany warstwami czekolady gorzkiej, mlecznej, białej/
- ❖ **deserek galaretka – 100g – 12 zł**
/cztery smaki galaretek ze śmietanką/
- ❖ **beza pavlova – 120g – 13 zł**
/chrupiąca beza z kurtem cytrynowym i serkiem cheese, ozdobiona owocami sezonowymi/
- ❖ **lody na patyku – 100g – 13 zł**
/biszkopcik czekoladowy zalany pianką czekoladową, śmietankową lub bananową z musem pomarańczowym, oblane czekoladą mleczną lub gorzką w różnych kolorach/
- ❖ **ciastko miodowo-orzechowe – 70g – 10 zł**
/kromki ciastka miodowo-orzechowego z kawałkami orzechów włoskich, przełożone kremem cheese, oblane czekoladą mleczną z kawałkami orzechów włoskich/
- ❖ **loli pops – 50g – 7 zł**
/mocno czekoladowy batonik oblane czekoladą mleczną w różnych kolorach/
- ❖ **babeczka pistacjowa – 50 g – 15 zł**
/biszkopt pistacjowy z kremem pistacjowym, ozdobiony pokruszonymi pistacjami/
- ❖ **zamszowe serduszko – 100 g – 15 zł**
/mus truskawkowy na czerwonym biszkopcie z truskawkową frużeliną/

