



STARY MŁYN

W BRZEŹNICY

Przyjęcia w Starym Młynie

Ważne informacje

Przyjęcia w formie obiadu – wersja 1, 2 i 3 – trwają 3 godziny.

Przyjęcia w formie obiadu z zakąskami – wersja 4 i 5 – trwają 5 godzin.

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

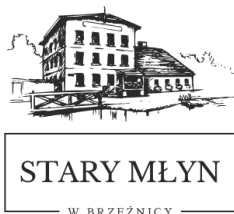
Przyjęcia w sezonie jesienno zimowym i wiosennym są organizowane na sali kameralnej w budynku głównym przy stołach prostokątnych.

Ceny dla dzieci kształtują się następująco: powyżej 7 lat 100% ceny, od 3 do 7 lat 50% ceny, do lat 3 gratis.

Na życzenie gości oferujemy dekoracje stołów:

- ❖ złote podtalerze w cenie 5 zł / 1 szt
- ❖ bukiety żywych kwiatów w cenie 150 zł / szt

Przedstawione propozycje są gotowymi zestawami serwowanymi w formie biesiadnej, a menu te można modyfikować.



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 |
| ❖ kluski ziemniaczane gnocchi | ❖ kluseczka izraelska |
| ❖ ryż basmati z warzywami | ❖ kasza pęczak z warzywami |
| ❖ kasza gryczana z pieczarkami | ❖ kasza bulgur z soczewicą czarną |

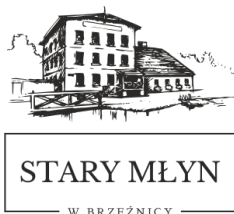
Surówki: Zestaw surówek

Napoje

- ❖ kawa, herbata
- ❖ domowa lemoniada według naszej receptury na soku z cytryny w karafkach
- ❖ czysta woda z cytryną i kwiatami

160 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
- ❖ Karkówka duszona po gospodarsku
- ❖ Pieczone udką z kurczaka na warzywach

Dla dzieci:

- ❖ nuggetsy drobiowe

Dodatki (3 do wyboru):

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

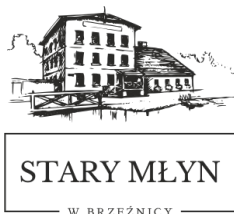
Surówki: Zestaw surówek

Napoje

- ❖ kawa, herbata
- ❖ domowa lemoniada według naszej receptury na soku z cytryny w karafkach
- ❖ czysta woda z cytryną i kwiatami

170 zł na osobę





Menu 3

Obiad

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

Drugie dania:

- ❖ Policzki wołowe w sosie na bazie czerwonego wina
- ❖ Ravioli sezonowe
- ❖ Udko z kaczki duszone z dodatkiem śliwek węgierek, podane na kapuście
- ❖ Sandacz na warzywach z sosem cytrynowym z kaparami

Dla dzieci:

- ❖ nuggetsy drobiowe

Dodatki (3 do wyboru):

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

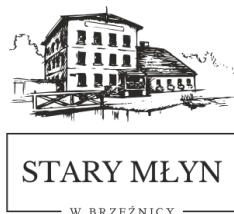
Surówki: Zestaw surówek

Napoje

- ❖ kawa, herbata
- ❖ domowa lemoniada według naszej receptury na soku z cytryny w karafkach
- ❖ czysta woda z cytryną i kwiatami

180 zł na osobę





Menu 4

Obiad

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

Drugie dania:

- ❖ Polędwiczki w sosie grzybowym
- ❖ Kopytka nadziewane kozim serem i truflami podane z puree z gruszek
- ❖ Sandacz na warzywach z sosem cytrynowym z kaparami
- ❖ Karkówka duszona po gospodarsku

Dla dzieci:

- ❖ nuggetsy drobiowe

Dodatki (3 do wyboru):

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

Surówki: Zestaw surówek

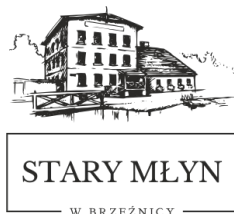
Zakąski

- ❖ tatar wołowy z cebulą i ogórkiem z chrustem ziemniaczanym i majonezem
- ❖ selekcja oryginalnych włoskich wędlin: prosciutto crudo / salame piccante / coppa / mortadela z pistacjami podana z konfiturą z cebuli i z mango z nutą chili
- ❖ sałatka z pieczonym kurczakiem i parmezanem
- ❖ śledź po młyńsku z piklami domowymi
- ❖ włoska focaccia z oliwkami i rozmarynem

Napoje

- ❖ kawa, herbata
- ❖ domowa lemoniada według naszej receptury na soku z cytryny w karafkach
- ❖ czysta woda z cytryną i kwiatami

230 zł na osobę



Menu 5

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 |
| ❖ kluski ziemniaczane gnocchi | ❖ klusieczka 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
- ❖ selekcja oryginalnych włoskich wędlin: prosciutto crudo / salame piccante / coppa / mortadela z pistacjami podana z konfiturą z cebuli i z mango z nutą chili
- ❖ sałatka z pomidorami, mozzarellą, szynką parmeńska, żurawiną i brzoskwiniami
- ❖ tarty z farszem sezonowym
- ❖ śledź po młyńsku z piklami domowymi
- ❖ włoska focaccia z oliwkami i rozmarynem

Napoje

- ❖ kawa, herbata
- ❖ domowa lemoniada według naszej receptury na soku z cytryny w karafkach
- ❖ czysta woda z cytryną i kwiatami

250 zł na osobę