



HOTEL RESTAURACJA

Mały Młyn



Menu okolicznościowe 2024

Menu I - 109 zł/os

Zupa (1 rodzaj serwowany lub 2 podane w wazach)

Rosół domowy z makaronem

Krem z pomidorów z serowo - bazyliowymi kluseczkami

Danie główne (1 rodzaj serwowany lub 2-3 podane na półmiskach)

Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym

Kotlet devolay

Tradycyjny kotlet schabowy

Dodatki (1 serwowany lub 2 podane na półmiskach)

Ziemniaki z koperkiem / ćwiartki ziemniaków

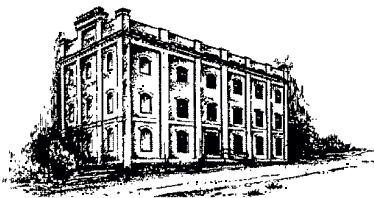
Zestaw surówek

Deser - podany na paterach (2 rodzaje ciasta do wyboru) - 150g

Napoje - bez ograniczeń

Kawa i herbata z dodatkami

soki owocowe, woda mineralna z cytryną i miętą



HOTEL RESTAURACJA

Mały Młyn



Menu II - 168 zł/os

Zupa - (1 rodzaj serwowany lub 2 w wazach)

Rosół domowy z makaronem

Krem z białych warzyw podany z czosnkową grzanką

Danie główne - (1 rodzaj serwowany lub 2-3 podane na półmiskach)

Roladki z polędwiczki wieprzowej faszerowane suszonymi pomidorami i mozzarellą na sosie serowym

Grillowany filet z kurczaka podany na sosie grzybowym

Tradycyjny kotlet schabowy

Dodatki (1 rodzaj serwowany lub 2 na półmiskach)

Ziemniaki z koperkiem / ćwiartki ziemniaków

Zestaw surówek

Deser - podany na paterach (2 rodzaje ciasta do wyboru) - 150g/os.

Zimne przekąski

Roladki z tortilli faszerowane serkiem chrzanowym, szynką i warzywami

Schab ze śliwką

Ryba w sosie słodko - kwaśnym z brzoskwinia

Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem

Roladki z grillowanej cukinii z serem feta, suszonymi pomidorami i rukolą

Pieczyno - dwa rodzaje

Danie ciepłe - podane w trakcie przyjęcia

Barszcz czerwony z krokietem z pieczarkami i mozzarellą

Napoje - bez ograniczeń

Kawa i herbata z dodatkami

soki owocowe, woda mineralna z cytryną



HOTEL RESTAURACJA

Mały Młyn



Menu III - 230zł/os

IMPREZY NOCNE

Zupa (1 rodzaj serwowany lub 2 w wazach)

Rosół domowy z makaronem

Krem z borowików z groszkiem ptysiowym i pietruszką

Danie główne (1 rodzaj serwowany lub 2-3 podane na półmiskach)

Roladki drobiowe faszerowane suszonymi pomidorami i mozzarellą w sosie serowym

Półdewiczka wieprzowa w sosie kurkowym

Kotlet schabowy

Dodatki (1 rodzaj serwowany lub 2 na półmiskach)

Ziemniaki z koperkiem /gnocchi śmietanowe

Zestaw surówek

Deser - podany na paterach (dwa rodzaje ciasta do wyboru) - 150g/os.

Zimne przekąski

Boczek rolowany

Ryba w sosie słodko - kwaśnym

Galaretko drobiowa

Karkówka pieczona

Galantyna drobiowa

Salatka Cezar z grillowanym kurczakiem

Pieczyno - dwa rodzaje

Dania ciepłe - podane w trakcie przyjęcia

Szaszłyk drobiowy lub wieprzowy

Pieczone udko z kurczaka

Barszcz czerwony z krokietem z pieczarkami i mozzarellą

Napoje - bez ograniczeń

Kawa i herbata z dodatkami

soki owocowe, woda mineralna z cytryną i miętą