



HOTEL RESTAURACJA

*Mały Młyn*



Zorganizuj z nami swoje wymarzone wesele!

## Oferta weselna na rok 2024

Nasza bogata oferta pozwala na ułożenie menu weselnego zgodnie z Państwa preferencjami, a długoletnie doświadczenie gwarantuje organizację wesela na najwyższym poziomie.

Dokładamy wszelkich starań, aby organizowane w naszym hotelu wesela zapadły na długo w pamięci zarówno Młodej Parze jak i zaproszonym gościom.

Wszelkie Państwa sugestie będą dla nas niezwykle cenne.

Do dyspozycji naszych Gości oddajemy 80 miejsc noclegowych w przestronnych pokojach 2 i 3 osobowych.

Zapraszamy do zapoznania się z ofertą weselną przygotowaną specjalnie dla Państwa!

**Przedstawiona oferta obowiązuje przy organizacji wesela dla minimum  
70 osób pełnopłatnych.**

**Serdecznie zapraszamy do zapoznania się ze szczegółami oferty!**

## MENU WESELNE I 253 zł/os.

Powitanie Pary Młodej chlebem weselnym oraz gości kieliszkiem wina musującego

### Zupa

Rosół domowy w makaronem

### Danie główne

Grillowany filet z kurczaka podany na sosie z grzybów leśnych

Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie serowym

Tradycyjny kotlet schabowy

### Dodatki

Ziemniaki gotowane z koperkiem / ćwiartki ziemniaków z ziołami

Zestaw surówek

### Zimne przekąski

Schab ze śliwką

Karkówka pieczona

Galantyna drobiowa

Jajka faszerowane pastą pieczarkową

Salatka jarzynowa

Salatka grecka

Galaretki drobiowe

Pieczyno

### Słodkości

Ciasta - różne rodzaje

Patera owoców sezonowych

### Dania gorące - podane w trakcie przyjęcia

Zupa Strogonoff

Szaszłyki wieprzowe

Pieczone udko z kurczaka

Barszcz czerwony z krokietem grzybowym

### Napoje - bez ograniczeń

Kawa i herbata z dodatkami

### Dodatkowo w cenie:

Apartament dla Pary Młodej na noc wesela

Aranżacja sali i stołów

## MENU WESELNE II 297 zł/os.

Powitanie Pary Młodej chlebem weselnym oraz gości kieliszkiem wina musującego

### Zupa

Rosół domowy w makaronem

### Danie główne

Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie serowym

Devolay

Zrazy wołowe po staropolsku

### Dodatki

Ziemniaki z koperkiem / gnocchi

Zestaw surówek

### Zimne przekąski

Schab ze śliwką

Rolada drobiowa

Pasztet staropolski

Ryba po grecku

Rożki z łososia wędzonego z serkiem czosnkowym

Salatka egzotyczna (ryż, kurczak wędzony, ananas)

Salatka makaronowa

Galaretka drobiowa

Jajka faszerowane pastą pieczarkową

Pieczyno

### Słodkości

Ciasta - różne rodzaje

Patera owoców sezonowych

### Dania gorące - podane w trakcie przyjęcia

Zupa gulaszowa

Bigos staropolski

Miodowe udka z kurczaka

Barszcz czerwony z krokietem grzybowym

### Napoje - bez ograniczeń

Kawa i herbata z dodatkami

Woda mineralna z cytryną i miętą, soki owocowe

### Dodatkowo w cenie:

Apartament dla Pary Młodej na noc wesela

Tort weselny

Kompozycje kwiatowe w wybranych kolorach

Aranżacja sali i stołów

## MENU WESELNE III 339 zł/os.

Powitanie Pary Młodej chlebem weselnym oraz gości kieliszkiem wina musującego

### Zupa

Rosół domowy z makaronem

### Danie główne

Tradycyjny kotlet schabowy

Roladki z polędwiczki wieprzowej faszerowane suszonymi pomidorami w sosie serowym  
Zrazy wołowe z ogórkiem, boczkiem w sosie staropolskim

### Dodatki

Ziemniaki z koperkiem / ćwiartki ziemniaków  
Zestaw surówek

### Zimne przekąski

Półmisek mięs pieczonych  
Boczek faszerowany  
Szparagi w szynce  
Rolada szpinakowa z ricottą i łososiem wędzonym  
Befszyk tatarski - 50%  
Sałatka z łososiem wędzonym i mango w sosie miodowo - musztardowym  
Sałatka Caprese  
Sałatka brokułowa z prażonymi migdałami  
Śledź w oleju z cebulką  
Pieczywo

### Słodkości

Ciasta - różne rodzaje, patera owoców sezonowych

### Danie gorące - podane w trakcie przyjęcia

#### Flaki

Pieczarki faszerowane  
Szaszłyk wieprzowy  
Gołąbki w sosie pomidorowym  
Barszcz czerwony z krokietem

### Napoje - bez ograniczeń

Kawa i herbata z dodatkami  
Woda mineralna z cytryną i miętą, soki owocowe  
Napoje gazowane (Cola, Fanta, Sprite)

### Dodatkowo w cenie:

Apartament dla Pary Młodej na noc wesela  
Tort weselny  
Kompozycje kwiatowe w wybranych kolorach  
Aranżacja sali i stołów

## MENU WESELNE IV 439 zł/os.

Powitanie Pary Młodej chlebem weselnym oraz gości kieliszkiem wina musującego

### Zupa

Rosół z makaronem lub krem z borowików z groszkiem pływającym

### Danie główne

Polędwiczka wieprzowa faszerowana ćwikłą podana na sosie z grzybów leśnych  
Pieczona pierś z kaczki w sosie jabłkowym  
Tradycyjny kotlet schabowy

### Dodatki

Ziemniaki z koperkiem/gnocchi / Zestaw surówek

### Zimne przekąski

Półmisek mięs pieczonych

Befszyk tatarski - 50%

Galaretki drobiowe

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

Ryba w sosie słodko - kwaśnym

Salatka makaronowa z szynką i kukurydzą

Salatka z łososiem wędzonym, mango w sosie miodowo - musztardowym

Paszтет staropolski

Salatka z pieczonego buraka z kozim serem, rukolą i prażonym słonecznikiem

Roladki z łososia wędzonego z kremem koperkowym podane na pumperniku

Pieczyno

Stół wiejski z bufetem pierogów

### Słodkości

Ciasta - różne rodzaje, patera owoców sezonowych

### Dania gorące - podane w trakcie przyjęcia

Zupa gulaszowa

Żeberka w sosie bakaliowym

Pieczone udka z kurczaka

Gołąbki w sosie pomidorowym

Barszcz czerwony z krokietem

### Napoje - bez ograniczeń

Kawa i herbata z dodatkami

Woda mineralna z cytryną i miętą, soki owocowe

Napoje gazowane (Cola, Fanta, Sprite)

Wódka biała Wyborowa

Wino półwytrawne białe i czerwone

### Dodatkowo w cenie:

Apartament dla Pary Młodej na noc wesela

Tort weselny

Kompozycje kwiatowe w wybranych kolorach, aranżacja sali i stołów

## MENU WESELNE V / WEGE 330zł/os

Powitanie Pary Młodej chlebem weselnym oraz gości kieliszkiem wina musującego

### Zupa - podana w wazach

Krem z pomidorów i pieczonej papryki podany z bazyliowymi kluseczkami

### Danie główne - podane na półmiskach

Dorsz smażony podany na duszonych porach

Gołąbki z kaszą gryczaną, kapustą kiszoną i grzybami podane na sosie pieczarkowym

Kotleciki warzywne z soczewicą i suszonymi pomidorami

### Dodatki - podane na półmiskach

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Frytki z batatów

Zestaw surówek

### Zimne przekąski - podane na półmiskach

Sałatka z pieczonym mini camembertem, winogronami i mandarynką w sosie malinowym

Sałatka z pieczonego buraka z kozim serem, rukolą i prażonym słonecznikiem

Sałatka jarzynowa

Słupki warzyw z pikantnym hummusem

Rolada szpinakowa z ricottą i łososiem wędzonym

Pieczarki faszerowane soczewicą, natką pietruszki i cebulą

Mini tarta ze szpinakiem, gorgonzolą i pomidorkami koktajlowymi

Roladki z grillowanej cukinii z serem feta i suszonymi pomidorami

Pieczyno

### Dania gorące - podane w trakcie przyjęcia

Krem z borowików z groszkiem pływającym

Szaszłyki warzywne

Pierogi ruskie podane na czosnkowym szpinaku

Barszcz czerwony z krokietem grzybowym

### Słodkości - podane w formie szwedzkiego stołu

Ciasta - różne rodzaje, patera owoców sezonowych

### Napoje - bez ograniczeń

Kawa i herbata z dodatkami

### Dodatkowo w cenie:

Apartament dla Pary Młodej na noc wesela

Tort weselny

Kompozycje kwiatowe w wybranych kolorach, aranżacja sali i stołów

**Dodatkowe usługi na życzenie Gości:**

Bufet pierogów własnej produkcji (różne rodzaje) - 17 zł/5 szt.

Dodatkowe danie ciepłe - 24 zł/os.

**Napoje:**

Napoje niegazowane - bez ograniczeń na czas wesela i poprawin 29zł/os.

Napoje gazowane - bez ograniczeń na czas wesela i poprawin 34zł/os.

Wódka biała Wyborowa - bez ograniczeń na czas wesela 80 zł/os.

Piwo Żywiec (20l. beczka) - 350zł/szt.

Piwo butelkowe 0,5l - 11 zł/szt.

Lemoniady - 550zł/20l

(klasyczna, arbuzowa, grejpfrut-rozmaryn - do wyboru max. 2 rodzaje)

**Stoły tematyczne:**

Stół wiejski - 25 zł/os.

Stół śródziemnomorskich przekąsek - 25 zł/os.

Candy Bar - 2000zł (130 porcji)

**Stół SUSHI - zapytaj o spersonalizowaną ofertę!**

**Dodatki:**

Drewniana tablica powitalna - 50zł/wynajem

Złote lustro powitalne - 50 zł/wynajem

Świeczniki kandelabry 35zł/szt/wynajem

**Informacje dodatkowe:**

Dzieci do lat 3 - GRATIS

Dzieci w wieku 3 -11 lat - 50% ceny wybranego menu

Obsługa (DJ.itd.) - 50% ceny wybranego menu

Czas trwania wesela: 10h

Miejsca hotelowe w cenie 80zł/os

Śniadanie - 38 zł/os.

**Wesele w Szklarni:**

Ceremonia zaślub w ogrodzie lub na tarasie - 1500zł

Wynajem szklarni i sali restauracyjnej - 5000zł

# POPRAWINY

93 zł/os.

## Czas trwania:

12:00 - 17:00 lub 13:00 - 18:00

Przy organizacji poprawin dla minimum 60 os. Beczka piwa GRATIS!

## WARIANT I

### Zupa

Żurek staropolski

### Danie główne

Schab w sosie własnym

Ziemniaki z koperkiem

Zestaw surówek

Napoje (bezalkoholowe) - zgodnie z wybranym menu weselnym

Dania ciepłe i zimne z wesela

## WARIANT II

### Zupa

Żurek staropolski

### Danie główne

Pierś z kurczaka panierowana

Ziemniaki z koperkiem

Zestaw surówek

Napoje (bezalkoholowe) - zgodnie z wybranym menu weselnym

Dania ciepłe i zimne z wesela

## MENU POPRAWINOWE DLA DZIECI

### Zupa

Zupa pomidorowa z makaronem

### Danie główne

Pierś z kurczaka panierowana

Frytki

Zestaw surówek

Hotel - Restauracja Mały Młyn Stargard, ul. Gdańska 5

Tel. 505-663-430, [biuro@malymlyn.pl](mailto:biuro@malymlyn.pl)