



HOTEL RESTAURACJA

Mały Młyn



Zorganizuj z nami swoje wymarzone wesele!

Oferta weselna na rok 2025

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 również przytulne pokoje hotelowe. 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 279 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 podany z krokietem

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 325 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 kurkowym

Devolay

Kieszonki schabowe faszerowane pieczarkami i serem

Dodatki

Ziemniaki z koperkiem / ćwiartki ziemniaków z rozmarynem

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)

Salata grecka

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 podany z krokietem

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 375 zł/os.

Powitanie Pary Młodej chlebem weselnym oraz gości kieliszkiem wina musującego

Zupa

Rosół domowy z makaronem

Danie główne

Pierś z kurczaka panierowana

Półdzwiczka wieprzowa faszerowana szpinakiem i gorgonzolą podana na sosie zielonym
Zrazy wołowe z ogórkiem, boczkiem w sosie staropolskim

Dodatki

Ziemniaki z koperkiem / kluski śląskie

Zestaw surówek

Zimne przekąski

Półmisek mięs pieczonych

Boczek faszerowany

Szparagi w szynce

Rolada szpinakowa z ricottą i łososiem wędzonym

Befszyk tatarski - 50%

Salatka z łososiem wędzonym i mango w sosie miodowo - musztardowym

Salatka Caprese

Salatka brokułowa z prażonymi migdałami

Tortilla faszerowana serkiem chrzanowym, szynką i warzywami

Pieczyno

Słodkości

Ciasta - różne rodzaje, patera owoców sezonowych

Danie gorące - podane w trakcie przyjęcia

Flaki

Rumszyk wieprzowy z pieczarkami

Szaszłyk wieprzowy

Gołąbki w sosie pomidorowym

Barszcz czerwony podany 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 485 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 z wędzonym kurczakiem, winogronem i ananasem

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 369 zł/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 podany z krokietem

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) - 19 zł/5 szt.

Dodatkowe danie ciepłe - 27 zł/os.

Napoje:

Napoje niegazowane - bez ograniczeń na czas wesela i poprawin 30zł/os.

Napoje gazowane - bez ograniczeń na czas wesela i poprawin 35zł/os.

Wódka biała Wyborowa - bez ograniczeń na czas wesela 95 zł/os.

Lemoniady - 600 zł/20l

(klasyczna, truskawkowa, arbużowa, grejpfrut-romaryn
do wyboru max. 2 rodzaje)

Alkohole:

Wódka biała Wyborowa - bez ograniczeń na czas wesela 95 zł/os.

Piwo Żywiec (20l. beczka) - 425zł/szt.

Piwo butelkowe 0,5l - 13 zł/szt.

PROSECCO PIANO



Dodatkowe atrakcje:

Stół wiejski - 29 zł/os.

Stół śródziemnomorskich przekąsek - 29 zł/os.

Candy Bar - 2500zł (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 - 43 zł/os.

Wesele w Szklarni:

Ceremonia zaślub w ogrodzie lub na tarasie - 1500zł

Wynajem szklarni i sali restauracyjnej - 5000zł

POPRAWINY

- podane w formie szwedzkiego stołu

105 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