



HOTEL RESTAURACJA

Mały Młyn



Menu okolicznościowe 2025

Menu I - 115 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)

Medaliony z polędwiczki wieprzowej podane w sosie kurkowym

Kotlet devolay

Tradycyjny kotlet schabowy

Dodatki (1 serwowany lub 2 podane na półmiskach)

Ziemniaki z koperkiem / ćwiartki ziemniaków z ziołami

Zestaw surówek

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

Napoje - bez ograniczeń

Kawa i herbata z dodatkami

soki owocowe, woda mineralna z cytryną i miętą

Czas trwania przyjęcia: 3 godziny

Menu II - 189 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 z grzybów leśnych

Tradycyjny kotlet schabowy

Dodatki (1 rodzaj serwowany lub 2 na półmiskach)

Ziemniaki z koperkiem / ćwiartki ziemniaków

Zestaw surówek

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

Zimne przekąski

Roladki z tortilli faszerowane serkiem chrzanowym, szynką i warzywami

Schab ze śliwką

Ryba w sosie słodko - kwaśnym z brzoskwinią

Salatka 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

Czas trwania przyjęcia: 5 godzin.

Menu III - 259 zł/os

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 szpinakiem i serem gorgonzola podane na sosie serowym

Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym

Kotlet schabowy

Dodatki (1 rodzaj serwowany lub 2 na półmiskach)

Ziemniaki z koperkiem /gnocchi z rozmarynem

Zestaw surówek

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

Zimne przekąski

Schab z morelą

Ryba po japońsku

Galaretka drobiowa

Karkówka pieczona

Roladki z tortilli z szynką i warzywami

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

Czas trwania przyjęcia: 8 godzin - przyjęcia nocne

Dodatki do menu:

Napoje gazowane (Cola, Fanta, Sprite) - 15 zł/os - bez ograniczeń

Owoce sezonowe - 9 zł/os.

Tort - 14 zł/porcja

Dodatkowe danie gorące - 19 zł/porcja.

Mini desery - 6 zł/szt.