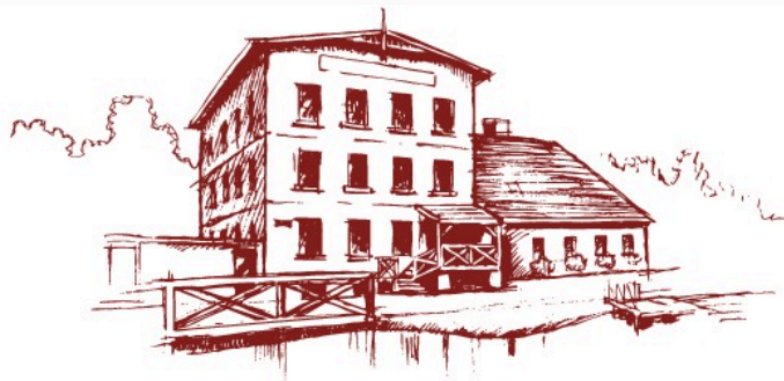




Stary Młyn w Brzeźnicy



Oferta Weselna

- ☛ Propozycja menu 1*
- ☛ Propozycja menu 2 (rozszerzona)*
- ☛ Propozycja menu 3 (wegetariańska)*
- ☛ Bufet słodki z tortem weselnym*
- ☛ Wiejska Chata (opcjonalnie)*
- ☛ Poczestunek do Aperitifu (opcjonalnie)*
- ☛ Poprawiny (opcjonalnie)*





☛ Propozycja menu 1

Obiad

Zupa podana do stołu

- ❖ rosół domowy

II danie podane do stołu

- ❖ wieprzowina w gorących kociołkach po chłopsku
- ❖ kopytka nadziewane kozim serem
- ❖ udko z kaczki duszone w czerwonym winie z dodatkiem śliwek węgierek, cynamonu i goździków
- ❖ dorsz na pieczonych warzywach z sosem cytrynowym z kaparami

Dodatki: ziemniaki, kasza bulgur z dodatkami (cebula, warzywa, soczewica, zielenina), kluski ziemniaczane gnocchi

Surówki: zestaw surówek 3 rodzaje

Bufet

Dania w bemarze na gorąco

Bemar I

- ❖ ryż kolorowy z warzywami i kurkumą
- ❖ mielone kotleciki z pieczarkami i cebulką

Bemar II

- ❖ pieczona biała kiełbasa na kapuście kresowej z pieczonymi jabłkami
- ❖ karkówka z cebulką



Zakąski

- ❖ deska serów regionalnych, dojrzewających i podpuszczkowych z winogronem
- ❖ roladki z szynki parmeńskiej z brzoskwinią i rukolą
- ❖ jajka z kawiozem na kiełkach
- ❖ tarty o różnych smakach
- ❖ rożki z ciasta francuskiego z warzywami
- ❖ tatar wołowy z cebulą i ogórkiem

Salatki

- ❖ sałatka z szynką parmeńską, brzoskwiniami, mozzarellą i żurawiną
- ❖ sałatka z pieczonym burakiem, fasolą i suszonymi pomidorami
- ❖ sałatka grecka z fetą
- ❖ sałatka owocowa
- ❖ śledzie z jabłkiem, ananasem i selerem naciowym

Dania na gorąco podane do stołu

- ❖ żurek z białą kielbasą i jajkiem
- ❖ pyzy buraczane nadziewane mozzarellą i orzechami w sosie z gorgonzolą
- ❖ barszcz czerwony do picia z wytrawnymi ślimaczkami francuskimi o smaku pesto, pizzy i sera

Napoje

- ❖ kawa
- ❖ herbata
- ❖ woda miętowa z cytryną w karafkach

Cena od 86 osób do 120 osób - 380 zł / osoba

Cena od 71 osób do 85 osób - 400 zł / osoba

70 osób i poniżej - wycena indywidualna



☛ *Propozycja menu 2 (rozszerzona)*

Obiad

Zupa podana do stołu

- ❖ staropolski krupnik z grzybami

II danie podane do stołu

- ❖ karkówka z pieczonymi jabłkami i żurawiną z sosem pieczeniowym
- ❖ wołowina po burgundzku
- ❖ eskalopki w sosie śmietanowym z suszonymi pomidorami
- ❖ łosoś z sosem mango
- ❖ ravioli z kaczką

Dodatki: ziemniaki podane z cebulką i koperkiem, kluski ziemniaczane gnocchi, kasza gryczana z pieczarkami i cebulką

Surówki: zestaw surówek 3 rodzaje

Bufet

Dania w bemarze na gorąco

Bemar I

- ❖ leczy paprykowo pomidorowe z pieczoną kiełbaską
- ❖ żeberka pieczone w miodzie

Bemar II

- ❖ ryż basmati z warzywami
- ❖ pieczone udko z kurczaka bez kości (trybowane) podane na warzywach

Bemar III

- ❖ zupa - krem serowy



Zakąski

- ❖ deska serów regionalnych, dojrzewających i podpuszczkowych z winogronem
- ❖ rulony naleśnikowe z mascarpone i wędzoną rybą
- ❖ arkusze ciasta francuskiego zapiekane z nadzieniem ze szpinaku i fety podane na desce
- ❖ tarty o różnych smakach
- ❖ galantyna z kurczaka
- ❖ tatar wołowy z chrustem ziemniaczanym
- ❖ deska wędzonych ryb z kawiozem

Sałatki

- ❖ sałatka z szynką parmeńską, brzoskwiniami, mozzarellą i żurawiną
- ❖ sałatka z pieczonym kurczakiem i sosem majonezowym
- ❖ sałatka obłędna z gruszką i granatem oraz kozim serem z dodatkiem orzechów włoskich
- ❖ sałatka owocowa
- ❖ śledzie z suszonymi pomidorami na ostro

Dania na gorąco podane do stołu

- ❖ kopytka nadziewane kozim serem i truflami podane z puree z gruszek
- ❖ kwaśnica na żeberku wędzonym
- ❖ barszcz czerwony do picia wytrawnymi ślimaczkami francuskimi o smaku pesto, pizzy i sera

Napoje

- ❖ kawa
- ❖ herbata
- ❖ woda miętowa z cytryną w karafkach

Cena od 86 osób do 120 osób - 400 zł / osoba

Cena od 71 osób do 85 osób - 420 zł / osoba

70 osób i poniżej - wycena indywidualna



☛ *Propozycja menu 3 (wegetariańska)*

Obiad

Zupa podana do stołu

- ❖ biały krem z pietruszki i selera z nutą gruszek

II danie podane do stołu

- ❖ papryka nadziewana w sosie pomidorowym z ajwarem
- ❖ kotleciki z kaszy zapiekane w sosie warzywnym z curry
- ❖ dorsz na warzywach z sosem cytrynowym
- ❖ ravioli ze szpinakiem i ricottą

Dodatki: ziemniaki podane z cebulką i koperkiem, komosa ryżowa z czarną soczewicą, kluski ziemniaczane gnocchi

Surówki: zestaw surówek 3 rodzaje

Bufet

Dania w bemarze na gorąco

Bemar I

- ❖ leczo – węgierska potrawka
- ❖ tabuli z burakiem pieczonym i warzywami na kaszy bulgur

Bemar II

- ❖ ryż basmati z warzywami
- ❖ szakszuka z ciecierzycą, jarmużem i jajkiem, posypana szczypiorkiem



Zakąski

- ❖ deska serów regionalnych, dojrzewających i podpuszczkowych z winogronem
- ❖ pasty – hummus z ciecierzycy z dodatkami – 3 rodzaje
- ❖ tarty o różnych smakach
- ❖ arkusze ciasta francuskiego zapiekane z nadzieniem ze szpinaku i fety podane na desce
- ❖ gravlax z łososia – marynowane płaty łososia w burakach, cukrze i soli podane na desce z koprem, oliwkami i kaparami- deska z wędzonymi rybami

Sałatki

- ❖ sałatka z kuskusem na kurkumie z marchewką, oliwkami, kaparami i pomidorkami koktajlowymi z zieleniną
- ❖ carpaccio z buraczków z sosem balsamicznym, miodem, żurawiną, pomarańczą i orzechami
- ❖ sałatka obłędna z gruszką i granatem oraz kozim serem z dodatkiem orzechów
- ❖ sałatka na komosie ryżowej z ciecierzycą, bobem , granatem i suszonymi pomidorami
- ❖ sałatka śledziowa z majonezem

Dania na gorąco podane do stołu

- ❖ pyzy buraczane nadziewane mozzarellą i orzechami, podane na śmietanowym sosie z gorgonzolą
- ❖ fasolada z oliwkami, fetą i cytryną
- ❖ barszcz czerwony do picia z wytrawnymi ślimaczkami francuskimi o smaku pesto, pizzy i sera

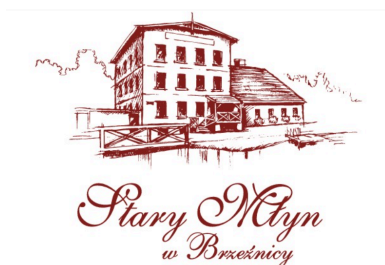
Napoje

- ❖ kawa
- ❖ herbata
- ❖ woda miętowa z cytryną w karafkach

Cena od 86 osób do 120 osób - 390 zł / osoba

Cena od 71 osób do 85 osób - 410 zł / osoba

70 osób i poniżej - wycena indywidualna



☛ *Bufet słodki z tortem weselnym 71 - 80 osób*

1. Tort weselny

Tort o wadze około 8 kg

Smaki do wyboru

- ❖ wiśniowo-czekoladowy
- ❖ waniliowo-malinowy
- ❖ snickers
- ❖ oreo
- ❖ marchewkowy
- ❖ miodowo-śmietankowy

Dekoracje płatne dodatkowo: figurki z masy cukrowej robione ręcznie na zamówienie

2. Dwa małe torty

Każdy tort o wadze około 2 kg – smaki do wyboru j. w.

3. Ciasta

3 blachy (30cm x 40cm)

- ❖ delicja – biszkopt przełożony kremem śmietankowym, makiem i wiórkami kokosowymi, z delicjami i galaretką
- ❖ pijana śliwka - ciasto wiedeńskie nasączone alkoholem, przełożone powidłami i masą czekoladową z kawałkami śliwki, oblane czekoladą
- ❖ sernik królewski - kruchy spód z kruszonką kakaową



4. *Deserki*

- ❖ panna cotta: z musem truskawkowym – **100g – 10 szt.**
- ❖ deserek snickers: biszkopt zalany warstwą musu czekoladowego i karmelu, z całymi orzechami ziemnymi – **100g – 10 szt.**
- ❖ deserek czekoladowy: biszkopt kakaowy zalany warstwami czekolady gorzkiej, mlecznej, białej – **100g – 10 szt.**

5. *Stodkości*

- ❖ **ciastko miodowo-orzechowe – 70g – 20 szt.**
/kromki ciastka miodowo-orzechowego z kawałkami orzechów włoskich, przełożone kremem cheese, oblane czekoladą mleczną z kawałkami orzechów włoskich/
- ❖ **beza pavlova – 120g – 15 szt.**
/chrupiąca beza z kurtem cytrynowym i serkiem cheese, ozdobiona owocami sezonowymi/
- ❖ **lody na patyku – 100g – czekolada gorzka – 5 szt., czekolada mleczna – 5 szt.**
/biszkopcik czekoladowy zalany pianką czekoladową, śmietankową lub bananową z musem pomarańczowym, oblany czekoladą mleczną lub gorzką w różnych kolorach/
- ❖ **babeczka pistacjowa – 50 g – 15 szt.**
/biszkopt pistacjowy z kremem pistacjowym, ozdobiony pokruszonymi pistacjami/
- ❖ **loli pops – 50g – 30 szt.**
/mocno czekoladowy batonik oblany czekoladą mleczną w różnych kolorach/
- ❖ **kostka kokosowa – 1 kg**
/dobrze nasączony biszkopt w wiórkach kokosowych/
- ❖ **rogaliki mini nadziewane dżemem – 1 kg**

Cena 4000 zł



☛ Bufet słodki z tortem weselnym 81 - 90 osób

Tort weselny

Tort o wadze około 10 kg

Smaki do wyboru

- ❖ wiśniowo-czekoladowy
- ❖ waniliowo-malinowy
- ❖ snickers
- ❖ oreo
- ❖ marchewkowy
- ❖ miodowo-śmietankowy

Dekoracje płatne dodatkowo: figurki z masy cukrowej robione ręcznie na zamówienie

2. Dwa małe torty

Każdy tort o wadze około 2 kg – smaki do wyboru j. w.

3. Ciasta

4 blachy (30cm x 40cm)

- ❖ delicja – biszkopt przełożony kremem śmietankowym, makiem i wiórkami kokosowymi, z delicjami i galaretką
- ❖ mleczna kanapka – biszkopty czekoladowe przełożone kremem mlecznym i oblane czekoladą
- ❖ pijana śliwka – ciasto wiedeńskie nasączone alkoholem, przełożone powidłami i masą czekoladową z kawałkami śliwki, oblane czekoladą
- ❖ sernik królewski – kruchy spód z kruszonką kakaową



4. Deserki

- ❖ panna cotta: z musem truskawkowym – **100g - 10 szt.**
- ❖ deserek snickers: biszkopt zalany warstwą musu czekoladowego i karmelu, z całymi orzechami ziemnymi – **100g - 10 szt.**
- ❖ deserek czekoladowy: biszkopt kakaowy zalany warstwami czekolady gorzkiej, mlecznej, białej – **100g - 10 szt.**

5. Słodkości

- ❖ ciastko miodowo-orzechowe – **70g – 20 szt.**
/kromki ciastka miodowo-orzechowego z kawałkami orzechów włoskich, przełożone kremem cheese, oblane czekoladą mleczną z kawałkami orzechów włoskich/
- ❖ beza pavlova – **120g – 15 szt.**
/chrupiąca beza z kurtem cytrynowym i serkiem cheese, ozdobiona owocami sezonowymi/
- ❖ lody na patyku – **100g - czekolada gorzka – 5 szt., czekolada mleczna - 5 szt.**
/biszkopcik czekoladowy zalany pianką czekoladową, śmietankową lub bananową z musem pomarańczowym, oblany czekoladą mleczną lub gorzką w różnych kolorach/
- ❖ babeczka pistacjowa – **50 g – 15 szt.**
/biszkopt pistacjowy z kremem pistacjowym, ozdobiony pokruszonymi pistacjami/
- ❖ loli pops – **50g – 30 szt.**
/mocno czekoladowy batonik oblany czekoladą mleczną w różnych kolorach/
- ❖ kostka kokosowa – **1 kg**
- ❖ rogaliki mini nadziewane dżemem – **1 kg**

Cena 4300 zł



☛ Bufet słodki z tortem weselnym 91 - 100 osób

Tort weselny

Tort o wadze około 12 kg

Smaki do wyboru

- ❖ wiśniowo-czekoladowy
- ❖ waniliowo-malinowy
- ❖ snickers
- ❖ oreo
- ❖ marchewkowy
- ❖ miodowo-śmietankowy

Dekoracje płatne dodatkowo: figurki z masy cukrowej robione ręcznie na zamówienie

2. Dwa małe torty

Każdy tort o wadze około 2 kg – smaki do wyboru j. w.

3. Ciasta

5 blach (30cm x 40cm)

- ❖ delicja – biszkopt przełożony kremem śmietankowym, makiem i wiórkami kokosowymi, z delicjami i galaretką
- ❖ mleczna kanapka – biszkopty czekoladowe przełożone kremem mlecznym i oblane czekoladą
- ❖ pijana śliwka – ciasto wiedeńskie nasączone alkoholem, przełożone powidłami i masą czekoladową z kawałkami śliwki, oblane czekoladą
- ❖ cappuccino – biszkopty przełożone bitą śmietaną o smaku cappuccino i posypane kawą
- ❖ sernik królewski – kruchy spód z kruszonką kakaową



4. Deserki

- ❖ panna cotta: z musem truskawkowym – **100g – 10 szt.**
- ❖ deserek snickers: biszkopt zalany warstwą musu czekoladowego i karmelu, z całymi orzechami ziemnymi – **100g – 10 szt.**
- ❖ deserek czekoladowy: biszkopt kakaowy zalany warstwami czekolady gorzkiej, mlecznej, białej – **100g – 10 szt.**
- ❖ deserek galaretka: cztery smaki galaretek ze śmietanką – **100g – 5 szt.**

5. Stodkości

- ❖ ciastko miodowo-orzechowe – **70g – 30 szt.**

/kromki ciastka miodowo-orzechowego z kawałkami orzechów włoskich, przełożone kremem cheese, oblane czekoladą mleczną z kawałkami orzechów włoskich/

- ❖ beza pavlova – **120g – 15 szt.**

/chrupiąca beza z kurtem cytrynowym i serkiem cheese, ozdobiona owocami sezonowymi/

- ❖ lody na patyku – **100g – 15 szt.**

/biszkopcik czekoladowy zalany pianką czekoladową, śmietankową lub bananową z musem pomarańczowym, oblany czekoladą mleczną lub gorzką w różnych kolorach/

- ❖ babeczka pistacjowa – **50 g – 20 szt.**

/biszkopt pistacjowy z kremem pistacjowym, ozdobiony pokruszonymi pistacjami/

- ❖ loli pops – **50g – 30 szt.**

/mocno czekoladowy batonik oblany czekoladą mleczną w różnych kolorach/

- ❖ kostka kokosowa – **1 kg**
- ❖ rogaliki mini nadziewane dżemem – **1 kg**
- ❖ kartofelki w czekoladzie – **15 szt.**

Cena 5200 zł



☛ *Bufet słodki z tortem weselnym 101 - 120 osób*

Tort weselny

Tort o wadze około 15 kg

Smaki do wyboru

- ❖ wiśniowo-czekoladowy
- ❖ waniliowo-malinowy
- ❖ snickers
- ❖ oreo
- ❖ marchewkowy
- ❖ miodowo-śmietankowy

Dekoracje płatne dodatkowo: figurki z masy cukrowej robione ręcznie na zamówienie

2. Dwa małe torty

Każdy tort o wadze około 2 kg – smaki do wyboru j. w.

3. Ciasta

6 blach (30cm x 40cm)

- ❖ delicja – biszkopt przełożony kremem śmietankowym, makiem i wiórkami kokosowymi, z delicjami i galaretką
- ❖ mleczna kanapka – biszkopty czekoladowe przełożone kremem mlecznym i oblane czekoladą
- ❖ pijana śliwka – ciasto wiedeńskie nasączone alkoholem, przełożone powidłami i masą czekoladową z kawałkami śliwki, oblane czekoladą
- ❖ cappuccino – biszkopty przełożone bitą śmietaną o smaku cappuccino i posypane kawą
- ❖ jabłecznik – ciasto półkruche z tartymi jabłkami
- ❖ sernik królewski – kruchy spód z kruszonką kakaową



4. Deserki

- ❖ panna cotta: z mussem truskawkowym – **100g - 10 szt.**
- ❖ deserek snickers: biszkopt zalany warstwą musu czekoladowego i karmelu, z całymi orzechami ziemnymi – **100g - 10 szt.**
- ❖ deserek czekoladowy: biszkopt kakaowy zalany warstwami czekolady gorzkiej, mlecznej, białej – **100g - 10 szt.**
- ❖ deserek galaretka: cztery smaki galaretek ze śmietanką – **100g - 10 szt.**

5. Stodkości

- ❖ ciastko miodowo-orzechowe – **70g - 35 szt.**

/kromki ciastka miodowo-orzechowego z kawałkami orzechów włoskich, przełożone kremem cheese, oblane czekoladą mleczną z kawałkami orzechów włoskich/

- ❖ beza pavlova – **120g - 20 szt.**

/chrupiąca beza z kurtem cytrynowym i serkiem cheese, ozdobiona owocami sezonowymi/

- ❖ lody na patyku – **100g - 20 szt.**

/biszkopcik czekoladowy zalany pianką czekoladową, śmietankową lub bananową z mussem pomarańczowym, oblany czekoladą mleczną lub gorzką w różnych kolorach/

- ❖ babeczka pistacjowa – **50 g - 20 szt.**

/biszkopt pistacjowy z kremem pistacjowym, ozdobiony pokruszonymi pistacjami/

- ❖ loli pops – **50g - 30 szt.**

/mocno czekoladowy batonik oblany czekoladą mleczną w różnych kolorach/

- ❖ Kostka kokosowa – **2 kg**
- ❖ Rogaliki mini nadziewane dżemem – **2kg**
- ❖ Kartofelki w czekoladzie – **20 szt.**

Cena 6100 zł



☛ *Bufet słodki z tortem weselnym poniżej 70 osób*

Przy ilości gości niższej niż 70 oferujemy wycenę indywidualną.

☛ *Wiejska Chata (opcjonalnie)*

Bufet

- ❖ pieczone mięsa: karkówka pieczona w czerwonym winie, pieczeń z mięsa mielonego drobiowego z warzywami, rolada z boczku
- ❖ wędzone szynki i polędwice
- ❖ wiejskie kielbasy i kabanosy
- ❖ smalce różne rodzaje: ziołowe, z jabłkami, z rozmarynem
- ❖ ogórki małosolne i pomidory z cebulką
- ❖ bułeczki, bagietki i pieczywo wiejskie

Cena od 71 osób do 85 osób 2500 zł

Cena od 86 osób do 99 osób 2750 zł

Cena od 100 osób do 120 osób 3000 zł

☛ *Poczęstunek do Aperitifu (opcjonalnie)*

Poczęstunek do aperitifu

- ❖ Ciastka francuskie na słodko: ślimaki cynamonowe, waniliowe, paluchy pralinkowe i czekoladowe
- ❖ Ciastka francuskie wytrawne: z serem, pesto i pomidorowe
- ❖ smoothie pomidorowe z selerem naciowym
- ❖ smoothie owocowe z miętą

Cena 40 zł / osoba



☛ Poprawiny (opcjonalnie)

Przy organizacji poprawin przyjmuje się 60% ceny wesela przy założeniu minimalnej liczby 70 osób. Przy poprawinach również musi być wynajęta dodatkowa doba hotelowa.

Menu poprawin ustalane jest indywidualnie.