

Zasmakuj w Młynie! Zapraszamy.



Restauracja – dla 65 Gości
(część konsumpcyjna na antresoli, a parkiet taneczny na dolnym poziomie)



Bankietowa dla 120 Gości
z wyjściem na taras



Chata grillowa
poprawiny do 90 os. lub 120 z namiotem ogrodowym



Jacek Żelik
j.zelik@hotelmlyn.com.pl
tel. 722-390-880



Numer konta Hotelu:
PEKAO SA II/O Elbląg
66 1240 2265 1111 0010 6345 8131

Zastrzegamy sobie prawo do zmiany ceny o wysokość inflacji.

DO WYBORU:




Zupa:

- Rosół z kluseczkami
- Rosół z makaronem
- Zupa z podgrzybków z kluseczkami
- Krem z białych warzyw z chipsami 
- Krem pomidorowy z parmezanem 





Danie główne:

- Filet z kurczaka nadziewany serkiem ricotta i szpinakiem, kluseczki gnocchi, bukiet jarzyn
- Polędwiczka wieprzowa z sosem śliwkowo-żubrowym na modrej kapuście zasmażanej, ziemniaki pieczone
- Duszony schab w sosie borowikowym, puree ziemniaczane, róża brokuł
- Rolada ze schabu z cebulką i ogórkiem, ziemniaki gotowane, fasolka szparagowa
- Wolno pieczona wołowina na puree ziemniaczano-chrzanowym z kompozycją warzyw
- Gołąbki z farszem jarzynowym, sosem pieczarkowym, ziemniaki gotowane 




Danie gorące serwowane w trakcie:

- Pieczona szynka wieprzowa, kluski śląskie, kapusta zasmażana **Danie serwowane przez Szefa Kuchni** 
- Karkówka duszona z sosem myśliwskim, klusoczki gnocchi
- Filet z kurczaka na grzybowym risotto, brukselką i pomidorki cherry
- Filet z pstrąga z migdałami na duszonej fasolce szparagowej i ciecierzycą w curry
- Pomidor faszerowany szpinakiem i fetą, ryż z warzywami 





Przekąski gorące serwowane w trakcie:

- Wołowina po burgundzku
- Paluszki z kurczaka w cieście kataifi na warzywach batonnes
- Placuszek ziemniaczany z wędzonym łososiem i sosem chrzanowym
- Półmisek przekąsek: calzone, szaszłyk rybny, greczyńska
- Frittata z warzywami i salsą pomidorową 



Zupa w trakcie:

- Żurek z białą kiełbasą i jajkiem
- Flaki wołowe z pszenną bułką
- Zupa gulaszowa
- Zupa minestrone z pulpecikami mięsnymi
- Barszcz z pasztecikiem
- Krem z gruszki i pietruszki 
- Krem z pieczonej papryki i pomidorów 



DO WYBORU:

Przekąski zimne serwowane wieloporcjowo: 7 do wyboru + 2 sałatki



Mięsne

- schab nadziewany śliwką
- terrina z kurczaka z oliwkami
- kurczak w galarecie
- rolada ze schabu z pieczarkami
- roladki z szynki konserwowej
- melon z szynką parmeńską
- rolada drobiowa z serem
- karkówka faszerowana
- befsztyk tatarski
- pasztet z dziczyzny








Wegetariańskie

- gratin warzywne
- grillowana cukinia z serkiem i suszonymi pomidorami
- jajka z pieczarkami
- terrina warzywna



Sałatki

- z grillowaną gruszką, serem pleśniowym, migdałami 
- jarzynowa 
- z grillowanym bekonem, czerwoną fasolą i musztardowym winegret
- z brokuł, sera fety z prażonymi migdałami z sosem czosnkowym 
- z kurczakiem i sosem słodkie chili
- z kurczakiem, pomarańczą i ananasem
- grecka 
- caprese 



Słodki bufet

Ciasto 150 g/ 3 rodzaje do wyboru: szarlotka toffee rafaello cherry sernik oreo
 pomarańczowe

Owoce sezonowe 150g osoba

Poprawiny

od 105 zł / osoba (obiad, napoje) w sali



















od 115 zł / osoba (obiad grillowy, napoje) w chacie grillowej





Rybne

- łosoś w szpinakowym omlecie
- łosoś wędzony z musem czosnkowym
- sandacz z aksamitnym musem
- pstrąg pod auszpikiem
- vol au vent z pasta z ryby wędzonej
- ryba w sosie słodko-kwaśnym
- róża z łososia
- pieczeń rybna
- ryba po grecku
- łosoś w galarecie
- krewetka na paście guacamole
- śledź na konfiturze z cebulki z borowikami
- śledź w oleju
- śledź z sosem tatarskim



Powitanie winem musującym oraz chlebem i solą		bezpłatnie
Słodki bufet		bezpłatnie
Kawa, wybór aromatycznych herbat soki owocowe, woda mineralna		bez limitu
Pokój Nowożeńców		bezpłatnie * przy organizacji całonocnego wesela (od 50 Gości)
Voucher na Noc Rocznicową		bezpłatnie * przy organizacji całonocnego wesela (od 50 Gości)
100 miejsc noclegowych w pokojach *** i ****		nocleg w pokoju 2 - osobowym ze śniadaniem i Aqua Spa
Parking przy hotelu		bezpłatnie
Klimatyzacja w salach		bezpłatnie
Oświetlenie led (sala bankietowa)		bezpłatnie
Wynajem Sali Bankietowej		bezpłatnie przy minimum 80 osobach
Wynajem Restauracji		bezpłatnie przy minimum 40 osobach
Opłata ZAIKS		w cenie, jeśli jest DJ (jeśli orkiestra wycena indywidualna)
Opłata „korkowa”		w cenie
Serwis torta		bezpłatnie
Obsługa kelnerska		bezpłatnie
Sprzęt audiowizualny do prezentacji filmów i zdjęć		bezpłatnie
Fotobudka		cena od 1000 zł * firma zewnętrzna
Animator dla dzieci		cena od 500 zł* firma zewnętrzna
Dzieci		menu dla dzieci

 W miesiącach maj - wrzesień obowiązuje pakiet hotelowy w kwocie 3 465 zł. W tej cenie jest do dyspozycji 9 pokoi 2-os. **** ze śniadaniem, 100 minut dostępu do Aqua SPA i parkingiem. Dodatkowe pokoje - indywidualna wycena.

 **Zachęcamy do sesji fotograficznych na terenie naszego obiektu oraz w zabytkowych wnętrzach.**

Zastrzegamy sobie prawo do zmiany ceny o wysokość inflacji.

