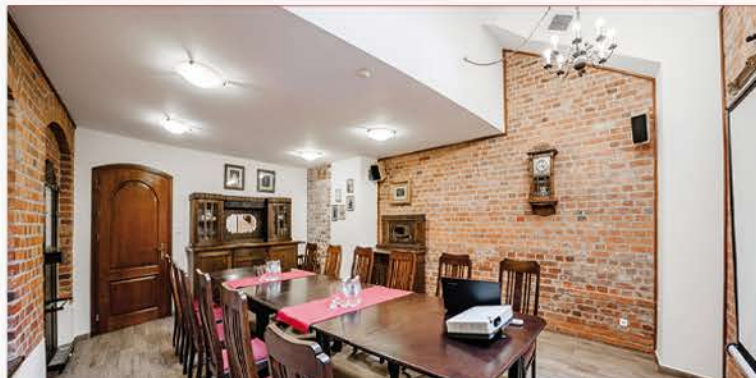


W Młynie konferencje się kręcą!



Winiarnia

22 miejsca (konferencyjnie), 30 miejsc (kinowo)
350 zł do 4 h, powyżej 450 zł
*Bez usługi gastronomicznej 550 zł



Kameralna

14 miejsc (konferencyjnie) 350 zł



Kominkowa

30 miejsc (konferencyjnie), 70 miejsc (kinowo)
450 zł do 4 h, powyżej 4 h 550 zł
*Bez usługi gastronomicznej 750 zł



Bankietowa

100 miejsc (konferencyjnie), 150 miejsc (kinowo)
1 650 zł



Integracja pracowników

kręgielnia, basen, sauny, dogrzewana chata grillowa dla 100 os.

*Dodatkowa opłata za lunchbox 2,00 zł/sztuka (możliwość dostarczenia własnych pojemników)

**Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku - 20% wartości zamówienia.
Bezkosztowa anulacja - 21 dni przed spotkaniem.**

SERWIS KAWOWY PODSTAWOWY:

Świeżo parzona kawa

Wybór aromatycznych herbat

Woda mineralna z cytryną

+ 17 zł przerwa jednorazowa (eksponowana przez 30 minut) lub 34 zł przerwa ciągła (do 8h)/ osoba

DODATKOWO:

- ☐ Świeże owoce, słodkości: rogaliki, pączusie, ciasteczka z lokalnej cukierni
+ 25 zł/ 100 g/ osoba
- ☐ Kruche ciasteczka z lokalnej cukierni
+ 12 zł/ 100 g/ osoba
- ☐ Tartinki
+ 24 zł/ 3 szt./ osoba
- ☐ Sok owocowy
+ 8 zł/ osoba

PRZEKĄSKI + 45 zł/ osoba

(vol au vent z pastą serową 1 szt. z pastą z szynki 1 szt.
tartinka z łososiem 1 szt. z tatarskim 1 szt. warzywne spring rollsy 50g,
humus + słupki z marchewki i papryki)

OBIAD 78 zł/ osoba:

Do wyboru zupa:

- ☐ Rosół z kluseczkami
- ☐ Krem z białych warzyw 
- ☐ Krem pomidorowy z bazyliową oliwą 

oraz danie główne:

- ☐ Filet z kurczaka w sosie prowansalskim, ziemniaki pieczone i bukiet jarzyn
- ☐ Grillowany camembert z żurawiną, ziemniakami au gratin, bukiet sałat 
- ☐ Gnocchi z pesto bazyliowym, ze szpinakiem i płatkami migdałów 
- ☐ Karkówka po myśliwsku, kluski gnocchi i modra kapusta zasmażana
- ☐ Filet z dorsza (panierowany) z ziemniakami i surówką

DESERY / CIASTA 25 zł:

- ☐ Zeberka z wiśniami
- ☐ Delicja czekoladowa
- ☐ Sermakowe
- ☐ Raffaello
- ☐ Jogurtowe z owocami

