

W naszej legendzie Młynarzowa serwowała najlepsze wypieki i trunki w okolicy. My dziś kontynuujemy tę tradycję.

Dodajemy do tego profesjonalną obsługę i pięknie udekorowane kwiatami, świecami i elegancką zastawą stoły i efektem jest 86% ocen „doskonałych” na Trip Advisor.

**Zasmakuj w Młynie! Zapraszamy.**



Kameralna dla 16 osób



Winiarnia dla 22 osób z wyjściem na dziedziniec



Kominkowa dla 42 osób z wyjściem na dziedziniec



Restauracja dla 65 osób z wyjściem na taras dla 100 osób z antresolą



Bankietowa dla 120 osób z wyjściem na taras



Chata grillowa (dogrzewana) do 90 osób

Numer konta Hotelu: PEKAO SA , 66 1240 2265 1111 0010 6345 8131

Hotel Młyn w Elblągu Sp. z o.o.

## MENU (OFERTA WAŻNA OD 10 OSÓB)

(z deserem do 3h, z bufetem słodkim do 4h, z przekąskami do 5 h, z kolejnym daniem ciepłym 6 h)

### Dania do wyboru - jednakowe dla wszystkich Gości

(wyjątkiem są alergie, dania wegańskie/wegetariańskie i dla dzieci).

#### Zupy:

- Krem pomidorowy z oliwą ziołową 
- Rosół z kluseczkami
- Rosół z makaronem
- Delikatna zupa z podgrzybków z kładzionymi kluseczkami 
- Krem z białych warzyw 
- Zupa cebulowa z serową grzanką 
- Zupa sezonowa



#### Danie główne:

##### Ryby:

- Filet z pstrąga z migdałami na fasolce szparagowej podany z chrzanowym puree
- Panierowany filet z dorsza w panco z frytkami lub ziemniakami i surówką Coleslaw
- Filet z morszczuka na cytrynowym risotto z sezonowymi warzywami



##### Drób:

- Filet z kurczaka faszerowany serkiem ricotta i szpinakiem z sosem maślanym, ziemniakami gotowanymi i bukietem jarzyn
- Filet z kurczaka z marchewką, groszkiem i ziemniakami w panco
- Pieczone podudzie z kurczaka faszerowane pieczarkami na sosie demi - glace z rozetkami ziemniaczanymi i karmelizowaną marchewką

##### Mięsne:

- Polędwiczka wieprzowa w sosie śliwkowo-żubrowym na modrej kapuście zasmażanej, ziemniaki pieczone
- Schab wieprzowy sous vide w sosie borowikowym, rozetki ziemniaczane i bukiet warzyw
- Karkówka duszona po myśliwsku z kluskami gnocchi i modrą kapustą zasmażaną
- Rolada ze schabu z ogórkiem kiszonym i boczkiem z kluskami śląskimi i pieczonymi burakami
- Wolno duszona pręga wołowa na puree ziemniaczanym z kompozycją warzyw



##### Wegetariańskie / Wegańskie:

- Kremowe risotto z sezonowymi warzywami i serem Bursztyn 
- Frittata z warzywami i salsą pomidorową 
- Grillowany camembert z żurawiną, ziemniakami au gratin, bukiet sałat 
- Bezglutenowe spaghetti ze szpinakiem i czosnkiem w białym winie z warzywnymi pulpecikami 
- Wegańskie gołąbki z ryżem i warzywami na sosie curry z mleczkiem kokosowym 



### Deser:

- Sernik z sosem z białej czekoladowy i pistacji
- Szarlotka na ciepło z sosem waniliowym i lodami
- Lody z owocami sezonowymi
- Fondant czekoladowy z lodami waniliowymi i wiśniami (min. 10 porcji)
- Tort śmietanowy z owocami (min. 12 os.)
- Tarta cytrynowa z włoską bezą



**KOSZT: 150 zł/osoba dorosła**

(w tym sok owocowy i woda 0,6l, kawa lub herbata)

**105 zł/dziecko**

(Menu dla dzieci: zupa, danie główne, deser, sok/woda 0,6 l)

**Słodki bufet lub ciasto wieloporcyjowo + 38 zł/ osoba, a rezygnując z deseru + 19 zł/osoba**

Ciasto 150 g/3 rodzaje do wyboru i owoce 100g/osoba:

- szarlotka  toffee  rafaello  czekoladowe z wiśniami  sernik  oreo  pomarańczowe  W-Z
- delicja czekoladowa

**Tort +18 zł/osoba**

**Własny tort - indywidualne ustalenia**

**Napoje nielimitowane (kawa, wybór aromatycznych herbat, sok pomarańczowy / jabłkowy, woda mineralna) do 5h - 15 zł /osoba, powyżej 5h - 20 zł /osoba**



### Menu dla dzieci


- Rosół z kluseczkami
- Zupa pomidorowa z kluseczkami
- Zupa jarzynowa z makaronem
- Fileciki z kurczaka z frytkami i tartą marchewką
- Makaron tagliatelle z kurczakiem w sosie pomidorowym
- Dukaty schabowe z ziemniakami gotowanymi i mizerią
- Chrupiące filety rybne z ziemniakami i fasolką

### Dodatkowe dla dzieci:

- Napoje nielimitowane (soki, woda) 15 zł
- Słodki bufet (ciasta 150g, owoce 150g) 25 zł
- Lody z sezonowymi owocami 29 zł



### Przekąska gorąca

- Placuszek ziemniaczy z wędzonym łososiem i sosem chrzanowym 39 zł/osoba
- Podsmażane pierogi z kaczką, sosem żurawinowym i jabłkiem 43 zł /4 szt
- Pierś z kurczaka w cieście kataifi na bukicie sałat z warzywami 34 zł/osoba 
- Frittata na bukicie sałat z warzywami i salsą pomidorową 45zł/ osoba
- Półmisek przekąsek: kurczak w cieście kataifi, greczyńska ze szpinakiem, warzywne spring rolls z wędzonym tofu 39 zł/osoba

### Zupy w trakcie

- Żurek z białą kielbasą i jajkiem 24 zł/osoba
- Flaki wołowe 25 zł/osoba
- Zupa gulaszowa 26 zł/osoba
- Barszcz z pasztecikiem 19 zł/osoba 
- Zupa chrzanowa z ziemniakami i pulpecikami z białą kielbasą 25 zł/osoba
- Tajaska zupa z krewetkami i mleczkiem kokosowym 33 zł/osoba
- Flaki z boczniaką 26 zł/osoba 

>Lorem Ipsum

**PRZEKĄSKI ZIMNE (200 g/osoba) + 76 zł/osoba**

5 propozycji do wyboru + 2 sałatki

 **Mięsne:**

- befszyk tatarski
- schab w majeranku
- kurczak w galarecie
- schab nadziewany śliwką
- rolada ze schabu z pieczarkami
- boczek faszerowany
- rolada drobiowa z boczkiem i serem
- karkówka faszerowana

 **Rybne:**

- łosoś wędzony z musem czosnkowym
- śledź w oleju
- pstrąg pod auszpikiem
- łosoś wędzony w omlecie szpinakowym
- śledź z sosem tatarskim
- śledź na konfiturze z cebuli i borowikiem
- ryba w sosie słodko-kwaśnym
- vol au vent z pastą z wędzonej ryby
- krewetka na babeczce z guacamole
- krewetka w cieście
- sałatka śledziowa w ptysiu
- ryba po grecku
- rolada z sandacza

 **Dodatkowe napoje:**

- Kawa z ekspresu, herbata 14 zł
- Wino białe i czerwone but. od 65 zł
- Wódka Luksusowa 0,5l - 65 zł
- Wódka Wyborowa 0,5l - 70 zł
- Wino musujące 65zł / toast dla 10 os.

**Restauracja**

(dostępna w tym czasie dla innych Gości) bez dodatkowych opłat.

**Sale na wyłączność- jednorazowa opłata:**

Kameralna 200 zł

Winiarnia 200 zł od 16 os., poniżej – indywidualna wycena

Kominkowa 250 zł od 23 os., poniżej – indywidualna wycena

Restauracja: możliwość wynajmu na wyłączność

za opłatą 600 zł dla minimum 40 os. - poniżej indywidualna wycena

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

\*Zastrzegamy prawo do podniesienia cen o wysokość inflacji








- rolada z indyka z morelą, pistacjami i oliwkami
- terrina z kurczaka
- roladki z szynki z serem chrzanowym
- melon z szynką parmeńską
- marynowana polędwiczka wieprzowa na konfiturze z czerwonej cebuli

 **Wegetariańskie:**

- jajko z pieczarkami
- gratin warzywny 
- grillowana cukinia z serem i suszonymi pomidorami 
- babeczka z pastą serową 
- roladki z tortilli z kremowym serem i warzywami
- koreczki z pomidorkami cherry i mini mozzarellą

 **Sałatki:**

- z grillowaną gruszką i serem pleśniowym 
- jarzynowa 
- z kurczakiem, pomarańczą i ananase
- z kurczakiem z sosem „słodkie chilli”
- z czerwoną fasolą i grillowanym bekonem
- z tuńczykiem
- caprese 
- grecka 
- z brokułami, serem feta, jajkiem i sosem czosnkowym 
- sałatka z falafelem i sosem sezamowym 