



**WESELE**

*Wesele*



**MIODOWY MEYN**





Hotel\*\*\*Restauracja Miodowy Młyn to wymarzone miejsce na organizację wesela. Wspaniały klimat, profesjonalna obsługa i doskonała kuchnia sprawiają, że zorganizowane przez nas przyjęcia weselne zapadają w pamięć na długie lata.

Zaplanujemy i zorganizujemy całą uroczystość tak, aby przyszli małżonkowie nie odczuli stresów związanych z przygotowaniem przedślubnymi, a także nie pominęli żadnej istotnej kwestii.

### W cenie oferujemy:

Prezent od Miodowego Młyna na powitanie dla Pary Młodej

Czerwony dywan przed wejściem

Tradycyjne powitanie chlebem i solą

Powitanie wszystkich Gości weselnych winem musującym, dla dzieci poncz bezalkoholowy

Dla najmłodszych zniżki, specjalne menu dedykowane przez Szefa kuchni

Plac zabaw oraz kącik z zabawkami dla najmłodszych

Całonocna, uśmiechnięta obsługa kelnerska, która zadba o komfort wszystkich Gości

Pomoc konsultanta ślubnego w zorganizowaniu wesela

Kompozycje kwiatowe na stołach

Pokrowce na krzesła

Klimatyzowane sale

Serwis schładzania i roznoszenia wódki weselnej

Przestronny taras obok sali weselnej

Sejf w Apartamencie Pary Młodej



MIODOWY MŁYN







Ekran i projektor multimedialny do wyświetlania zdjęć i filmów rodzinnych

Efektowne oświetlenie LED sufitów

Wydzielone pomieszczenie z chłodnią na alkohol

Do wyboru stoły prostokątne i okrągłe 8 i 10 osobowe

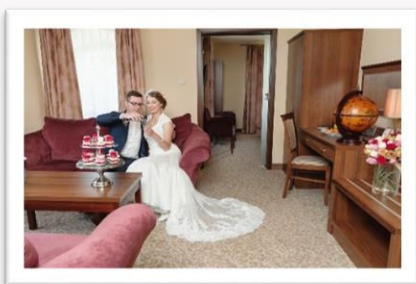
Elegancka restauracja, idealna na wesele na ok. 140 osób

Prezenty od hotelu

Luksusowy dwupokojowy Apartament dla Nowożeńców ze śniadaniem

Voucher na kolację z okazji pierwszej rocznicy ślubu

10% rabatu na organizację przyjęcia z okazji chrzcina dziecka



Nie pobieramy „korkowego”

Istnieje możliwość skorzystania z opcji własnego alkoholu, ciast, tortu, paczek z ciastami dla Gości na pożegnanie.



MIODOWY MŁYN



## Oferta Kryształowa – 264 PLN

### Zupa

Jedna propozycja do wyboru

Domowy rosół drobiowo – wołowy z makaronem  
Delikatna zupa z włoskich pomidorów serwowana  
z bazyliowym pesto i parmezanem

### Danie główne

Jedna propozycja do wyboru

Plastry kruchego schabu pieczonego  
Pieczony karczek w aromacie rozmarynu  
Filet drobiowy pleciony marynowanym bekonem  
Polędwiczki wieprzowe

### Sos

Jedna propozycja do wyboru

Grzybowy, pieczeniowy, ciemny z wędzoną śliwką

### Dodatki do dania głównego

Dwie propozycje do wyboru

Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem  
/ Puree ziemniaczane / Ryż  
Kompozycja sałat z sosem vinegrette / Mix surówek: z białej  
kapusty i marchewki

### Deser

Jedna propozycja do wyboru

Waniliowa Panna Cotta na sosie malinowym  
Puchar lodów z owocami, bitą śmietaną polany sosem  
karmelowym

### Zimna płyta

Uzupełniana podczas przyjęcia

Mięsa pieczone: rolada z kurczaka z morelą, karkówka  
pieczona z ziołami, schab ze śliwką,  
polędwiczka w miodzie i musztardzie, peklowany bekon  
z pieca

### Wędliny regionalne

Sosy do mięs: tatarski, sos śliwkowy  
Domowy pasztet z kurczaka i żurawiny  
Tymbaliki drobiowe z marchewką i groszkiem



MIODOWY MŁYN





Śledź tradycyjny w śmietanie z dodatkiem jabłka i ziół  
Tortilla z kurczakiem, sałatą, warzywami i sosem  
czosnkowym  
Ryba po grecku  
Sałatka z kurczakiem, ananasem, selerem i orzechami  
włoskimi  
Sałatka jarzynowa  
Pieczywo

II Danie gorące  
Jedna propozycja do wyboru

Roladki drobiowe faszerowane serem i warzywami duszone  
w sosie z białym winem, ziemniaki opiekane, fasolka  
zielona z marchewką baby

Staropolskie zrazy z szynki wieprzowej, kasza gryczana  
z leśnymi grzybami,  
surówka z czerwonych buraczków

Karkówka duszona w aromatycznym sosie, kluski śląskie,  
surówka z kiszanej kapusty

III Danie gorące  
Jedna propozycja do wyboru

Bogracz z przyprawami korzennymi, chrupiące pieczywo  
Zupa gulaszowa z aromatem leśnych grzybów, chrupiące  
pieczywo

IV Danie gorące  
Jedna propozycja do wyboru

Barszcz czerwony z krokietem/pasztecikiem  
Żurek po królewsku z białą kielbasą, ziemniakami i jajkiem

Napoje zimne i gorące  
Serwis nielimitowany

Kawa, herbaty smakowe  
Soki: pomarańcza, jabłko, czarna porzeczka  
Woda mineralna z miętą i cytryną  
Napoje gazowane w szklanych butelkach 0,2l

Oferta sporządzona dla minimalnej ilości 80 osób



MIODOWY MŁYN



## Oferta Diamentowa – 288 pln/osoba

### Zupa

Jedna propozycja do wyboru

Domowy rosół drobiowo – wołowy z makaronem  
Cappuccino z borowików z maślanymi grzankami  
Aksamitny krem z zielonego groszku z perłami ptysiowymi

### Danie główne

Jedna propozycja do wyboru

Polędwiczki wieprzowe

Pierś kurczaka nadziewana grillowaną papryką, serem feta  
i tymiankiem

Wachlarz schabu pieczonego

Filet z indyka marynowany w miodzie i musztardzie

### Sos

Jedna propozycja do wyboru

Borowikowy, pieczeniowy, z zielonego pieprzu

Dodatki do dania głównego

Dwie propozycje do wyboru

Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem / Puree  
ziemniaczane / Ryż

Kompozycja sałat z sosem vinegrette / Mix surówek: z białej  
kapusty i marchewki

Dodatkowo do dania głównego serwowane na półmisach

Pieczeń z karkówki

Szaszłyk drobiowy

Filet dorsza z crumblami orzechowymi

Ziemniaki pieczone w ziołach

Buraczki zasmażane

### Deser

Jedna propozycja do wyboru

Tarta cytrynowa na sosie malinowym

Karmelowa Panna Cotta z sosem kawowym i serkiem  
mascarpone

Puchar lodów z owocami, bitą śmietaną polany sosem  
karmelowym



MIODOWY MŁYN







## Zimna płyta

Uzupełniana podczas przyjęcia

Mięsa pieczone: rolada z kurczaka z morelą, karkówka  
pieczona z ziołami, schab ze śliwką,  
połędwiczka w miodzie i musztardzie,  
peklowany bekon z pieca

Półmisy wędlin regionalnych

Sosy do mięs: tatarski, sos śliwkowy

Staropolski pasztet z gęsi na chrupiących grzankach

Tortilla z wędzonym indykiem, sałatą i warzywami podana  
z sosem czosnkowym

Tymbaliki drobiowe z marchewką i groszkiem

Galaretką wieprzowa z jajkiem i brokułami

Roladki ze śledzia w sosie Salsa

Sałatka z kurczakiem, ananasem, selerem i orzechami  
włoskimi

Wytrawne babeczki nadziewane mussem z ryb wędzonych

Ryba po grecku

Sałatka ziemniaczana z bekonem

Terrina z wędzonym łososiem i kaparami

Pieczyno

## Bufet słodki

Ciasta

Owoce

## II Danie gorące

Jedna propozycja do wyboru

Turnedo z kurczakiem i boczkiem na sosie serowym,  
kolorowy ryż, bukiet sałat z warzywami i sosem vinegrette

Karczek duszony w sosie barbeque, kasza gryczana,  
surówka z czerwonej kapusty

Roladki wieprzowe w sosie grzybowym, kluski śląskie,  
surówka z kiszzonej kapusty

## III Danie gorące

Jedna propozycja do wyboru

Gulasz wołowy z pieczoną papryką na bazie czerwonego  
wina, bułeczka bankietowa

Boeuf Strogonow podany z grzanką serowo-czosnkową



MIODOWY MŁYN



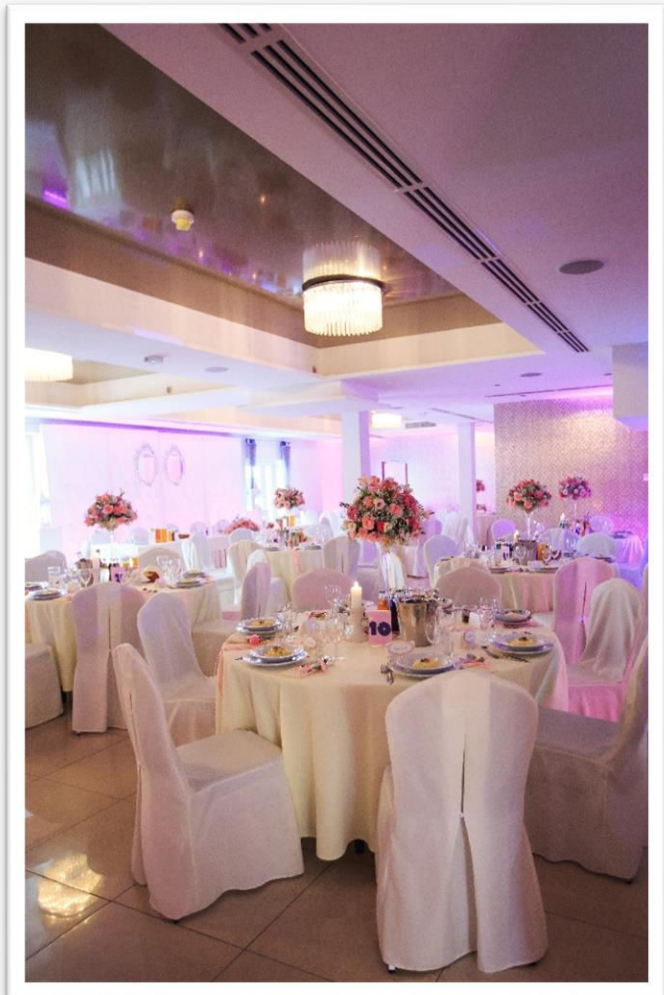
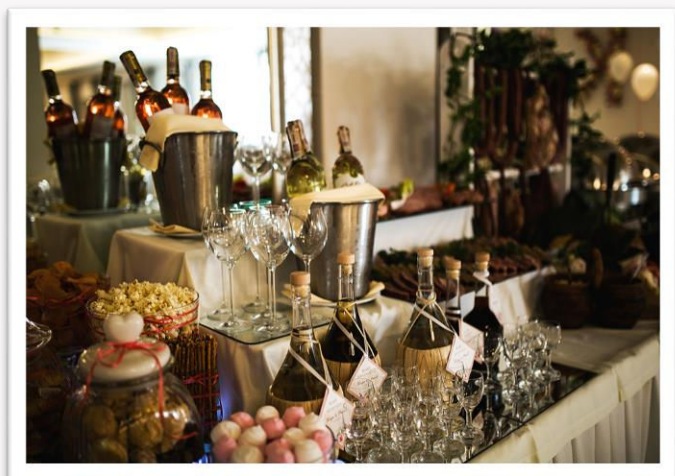
IV Danie gorące  
Jedna propozycja do wyboru

Barszcz chrzanowy z jajkiem i koperkiem  
Krem z buraków z serem feta i ziołami

Napoje zimne i gorące  
serwis nielimitowany

Kawa, herbaty smakowe  
Soki: pomarańcza, jabłko, czarna porzeczka  
Woda mineralna z miętą i cytryną  
Napoje gazowane w szklanych butelkach 0,2l

Oferta sporządzona dla minimalnej ilości 80 osób



MIODOWY MŁYN





# Oferta Brylantowa – 329 pln/osoba

## Zupa

Jedna propozycja do wyboru

Rosół z gęsiny z makaronem

Wyśmienity krem szparagowy z groszkiem ptysiowym

Cappuccino z borowików z maślanymi grzankami

## Danie główne

Jedna propozycja do wyboru

Duszona polędwiczka wieprzowa z marynacie miodowo  
- musztardowej

Pieczeń wołowa z sosem porzeczkowym

Grillowany filet z łososia podany na szpinaku z sosem  
cytrynowym

Soczysta cielęcina podana na sosie pełnym borowików  
duszonych w białym winie

Delikatny filet drobiowy faszerowany serem pleśniowym  
w sosie śmietanowym

Pieczeń staropolska podana z sosem pieczeniowym z nutą  
wędzonej śliwki

## Dodatki do dania głównego

Dwie propozycje do wyboru

Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem / Puree  
ziemniaczane / Ryż

Kompozycja sałat z sosem vinegrette / Mix surówek: z białej  
kapusty i marchewki

Dodatkowo do dania głównego serwowane na półmisach

Karkówka z musem chrzanowym

Szpada drobiowa

Filet dorsza, sos śmietanowo - cytrynowy z dodatkiem  
białego wina

Chrupiące ziemniaki pieczone w klarowanym maśle  
z aromatem tymianku / Warzywa w korzennej marynacie

## Deser

Jedna propozycja do wyboru

Ciasto czekoladowe z wiśniami i chrupiącą podstawą

Semifredo z owocami leśnymi

Ciasto Tiramisu



MIODOWY MŁYN





## Zimna płyta

Uzupełniana podczas przyjęcia

Mięsa pieczone: rolada z kurczaka z morelą, karkówka  
pieczona z ziołami, schab ze śliwką,  
połędwiczka w miodzie i musztardzie,  
peklowany bekon z pieca  
Półmisy wędlin regionalnych  
Sosy do mięs: tatarski, sos śliwkowy  
Terrina z wędzonym łososiem  
Paszтет z dzika na włoskiej focaccii  
Roladki ze śledzia w sosie z pieczonych pomidorów  
pod ziołową kołderką  
Tymbaliki rybne z krewetkami  
Tortilla z wędzonym indykiem, sałatą i warzywami  
Wytrawne babeczki nadziewane łososiem z delikatnym  
sosem musztardowo-ziołowym  
Tymbaliki drobiowe z jajkiem przepiórczym  
Sałatka krabowa z selerem naciowym  
Sałatka grecka  
Sałatka z kurczakiem, ananasem, selerem i orzechami  
Pieczywo

## Bufet słodki

Ciasta

Owoce

## Candy Bar

Skład: musy owocowe, kremy czekoladowe, cake popsy,  
cupcake, żelki, galaretki, pianki Marshmallows, bezy

## II Danie gorące

Jedna propozycja do wyboru

Żeberka wędzone glazurowane miodem, pyzy  
ziemniaczane, surówka z kapusty kiszanej z kminkiem

Polędwiczki drobiowe w sosie kurkowym, gnocci, brokuły  
z masełkiem z ziołami

Pieczeń staropolska w sosie z nutą śliwki wędzonej, kluski  
śląskie, surówka Coleslaw

## III Danie gorące

Jedna propozycja do wyboru

Tradycyjny zraz wołowy, kasza gryczana, surówka z selera  
z rodzinkami i orzechami włoskimi

Pulpeciki wołowe w sosie musztardowym z pieczarkami,  
puree ziemniaczane, marchewka paryska



MIODOWY MŁYN





IV Danie gorące  
Jedna propozycja do wyboru

Włoska zupa Minestrone z kolendrą i chrupiącym pieczywem  
Delikatny barszcz biały na domowym zakwasie podany z jajkiem z dodatkiem rumianego bekonu

Napoje zimne i gorące  
serwis nielimitowany

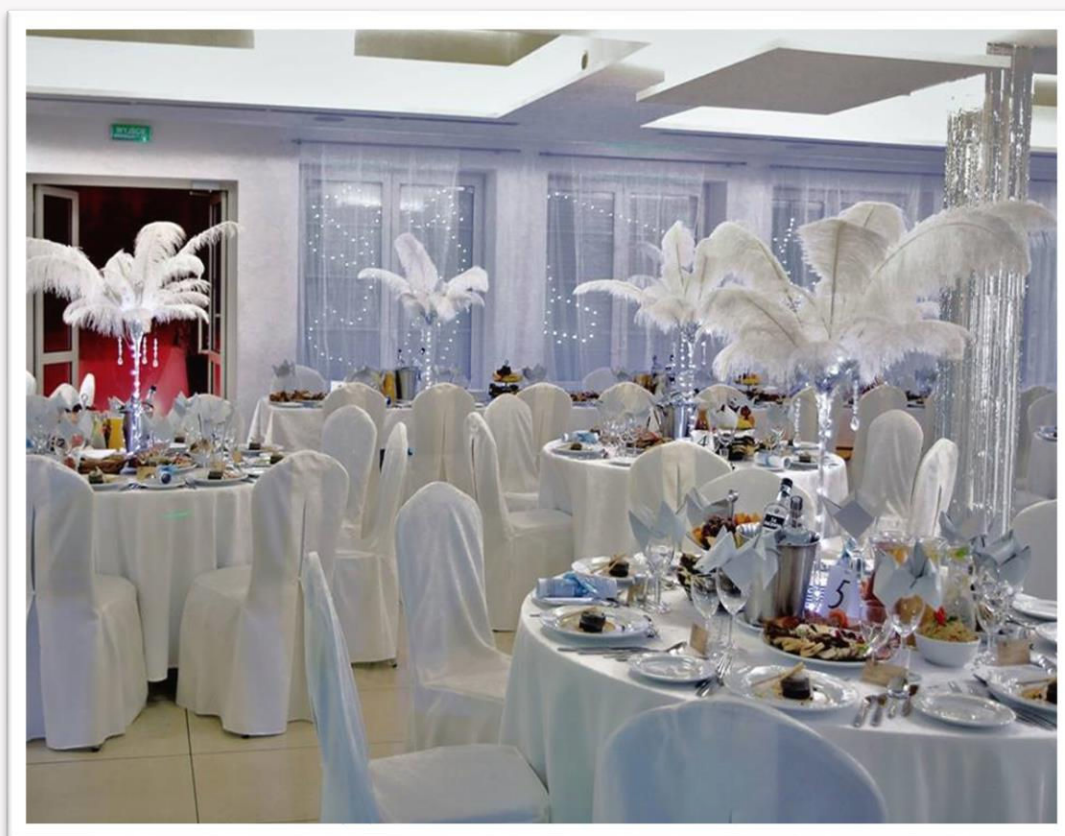
Kawa, herbaty smakowe

Soki: pomarańczowa, jabłko, czarna porzeczka

Woda mineralna z miętą i cytryną

Napoje gazowane w szklanych butelkach 0,2l

Oferta sporządzona dla minimalnej ilości 80 osób



MIODOWY MŁYN



## Dzieci na przyjęciu

### Obiad

Rosół z makaronem

Lizaki drobiowe, frytki Julienne, ketchup,  
surówka z marchewki

Chrupiące medaliony drobiowe, frytki Julienne, ketchup,  
surówka baby w miodowej glazurze

### I danie

Naleśnik z nutellą i bitą śmietaną

Gofry z bitą śmietaną i owocami

Specjalnie z myślą o naszych najmłodszych gościach i komforcie rodziców przygotowaliśmy kącik zabaw. Maluchy nie będą nudzić się w oczekiwaniu na posiłek. Oddajemy im do dyspozycji miejsce pełne kredek, klocków, książek.



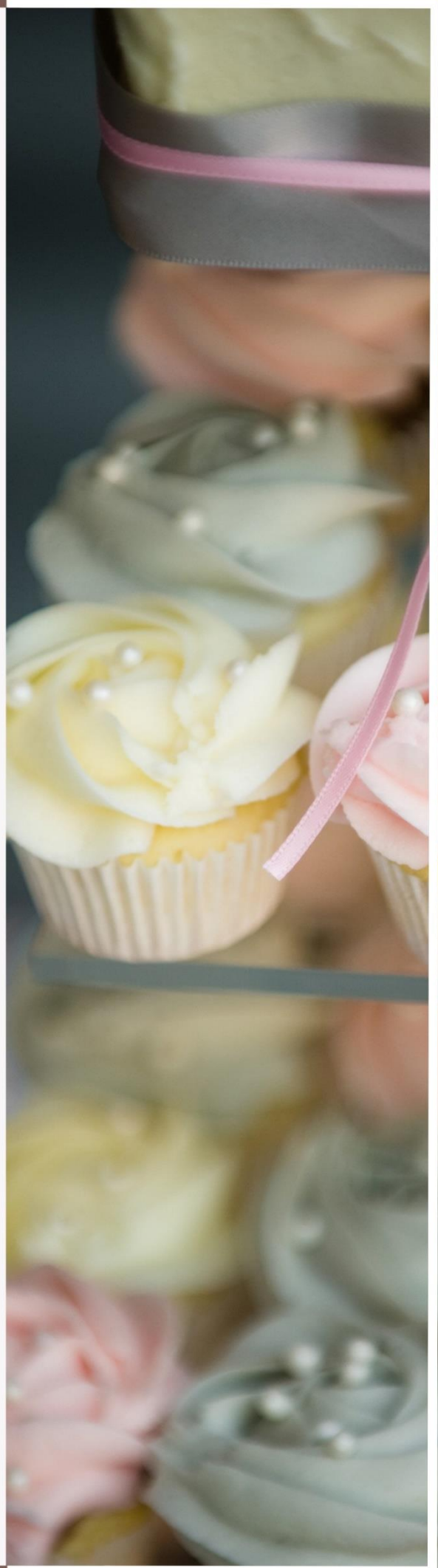
Dbamy o to, aby każdy gość w naszym hotelu i restauracji czuł się wyjątkowo, ale szczególnie ważny jest dla nas komfort mam i maluszków. Wygodę zapewni im przytulnie urządzone pokój, w którym mama może w przyjaznej i intymnej atmosferze nakarmić i przebrać swojego szkraba.

## Wegetarianie na przyjęciu

Staramy się sprostać oczekiwaniom wszystkich naszych Gości, dlatego też na specjalne życzenie przygotowujemy dla Państwa również dania wegetariańskie.



MIODOWY MŁYN





## Dodatkowo płatne

Bufet wiejski ze swojskim jadłem: zimna płyta i ciepłe dania – 44 pln/os.

Dania gorące: pierogi z mięsem, golonka pieczona, kapusta zasmażana, żeberka

Mięsiwa na zimno: udziec, szynka wędzona lub gotowana, kiełbasa wiejska, kabanosy, pasztet, pasztetowa, kaszanka, salceson, baleron wędzony, boczek, pieczeń rzymska, smalec swojski ze skwarkami, ogórki kiszone, ćwikła, musztarda, chrzan, pieczarki marynowane, pieczywo wiejskie.



Półmisek mięs – 166 pln/10 porcji

Tradycyjny staropolski zraz wołowy, schab pieczony z warzywami, szaszłyki drobiowe, pierś z kurczaka faszerowane serem feta i szpinakiem, filet dorsza z crumblami orzechowymi

Sos do wyboru: grzybowy, pieczeniowy, ciemny z wędzoną śliwką

Stół z owocami morza, sushi bar – wycena indywidualna

Tafla serów z kawiozem z czarnego bzu i miodem balsamicznym – 120 pln/szt

Pieczony prosiak z kaszą – cena ustalana indywidualnie

Przygotowanie stołu wiejskiego wniesionego we własnym zakresie – 330 pln

Pokazy fajerwerków – cena ustalana indywidualnie

Teatr ognia – cena ustalana indywidualnie

Staropolskie powitanie i szlacheckie oczepiny Pary Młodej – cena ustalana indywidualnie



MIODOWY MŁYN





Ciasta i owoce – 30 pln/os.

Ciasta na pożegnanie dla Gości 400g – 36 pln/os.

Candy bar – bufet pełen słodkości z deserami – 36 pln/os.

Skład: musy owocowe, kremy czekoladowe, cake popsy, cupcake, żelki, galaretki, pianki Marshmallows, bezy.

Na życzenie, dodatkowo płatne kwiaty jadalne



Fontanna czekoladowa – 29 pln/os.

Belgijska czekolada, owoce sezonowe, banan, kiwi, winogron, arbuzy, pianki, rurki, biszkopeciki.

Drink bar – cena ustalana indywidualnie

Alkohol w atrakcyjnej cenie

Zamówienie tortu ślubnego według sugestii – cena ustalana indywidualnie

Nowoczesne oświetlenie Sali weselnej w dowolnej kolorystyce – 250 pln

Dekoracja sali żywymi kwiatami – cena uzgadniana z florystą

Strusie pióra – wypożyczenie dekoracji stołów – 1500 pln

Profesjonalna opieka animatorów nad dziećmi podczas wesela – cena ustalana indywidualnie

Przygotowanie ciast wniesionych we własnym zakresie – 300 pln



MIODOWY MŁYN

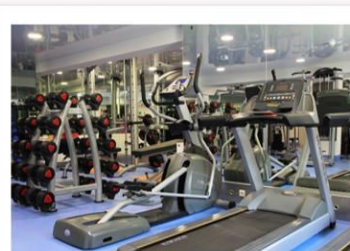
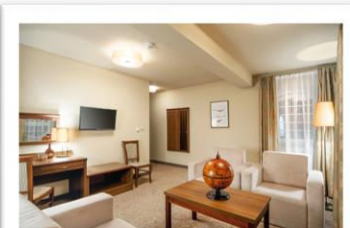
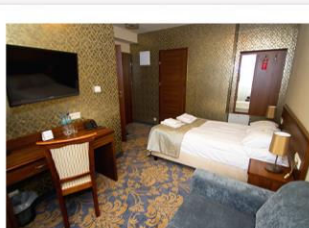




## Poszukują Państwo noclegu dla swoich Gości?

Zapraszamy do rezerwacji pokoi dla Gości weselnych  
w Hotelu Miodowy Młyn\*\*\*w atrakcyjnych cenach.

Do dyspozycji Gości oddajemy 60 miejsc noclegowych  
w pokojach i apartamentach.



Pokój 1 osobowy – 163 pln/doba

Pokój 2 osobowy – 220 pln/doba

Dostawka do pokoju – 85 pln/doba

Śniadanie – 30 pln

Zapewniamy Państwu

Bezpłatny całodobowy monitorowany parking

Nieograniczoną możliwość korzystania ze strefy Fitness

Plac zabaw dla dzieci

Agregat prądotwórczy w sytuacji awaryjnej

Pomoc w transporcie powrotnym dla Państwa gości

Wszystkie ceny podane w ofercie są cenami brutto.

Więcej na stronie: [www.miodowymlyn.pl](http://www.miodowymlyn.pl)



MIODOWY MŁYN



# POPRAWINY

## Menu I – 130 pln/os.

Zupa

Jedna propozycja do wyboru

Żurek po królewsku z białą kielbasą,  
ziemniakami i jajkiem

Domowy rosół drobiowo – wołowy  
z makaronem

Danie główne

Jedna propozycja do wyboru

Karkówka grillowana z ziemniakami z wody,  
surówki warzywne

Pieczeń staropolska, sos z nutką wędzonej  
śliwki, ziemniaki z wody, surówka Colesław

Zimna płyta

Półmisy wędlin regionalnych i mięs  
pieczonych, sosy do mięs

Tortilla drobiowa z sałatą i warzywami podana  
z sosem czosnkowym

Tymbaliki drobiowe z marchewką i groszkiem

Roladki śledziowe w kolorowych marynatach

Sałatka jarzynowa

Pieczyno

Napoje zimne i gorące – serwis nielimitowany

Kawa, herbaty smakowe

Soki: pomarańcza, jabłko, czarna porzeczka

Woda mineralna z miętą i cytryną



## Menu II – 154 pln/os.

Zupa

Jedna propozycja do wyboru

Żurek po królewsku z białą kielbasą, ziemniakami  
i jajkiem

Delikatna zupa z włoskich pomidorów  
serwowana z bazyliowym pesto i groszkiem  
ptysiowym

Domowy rosół drobiowo – wołowy z makaronem  
Danie główne

Jedna propozycja do wyboru

Grillowana pierś z kurczaka w sosie z zielonego  
pieprzu, puree z musztardą francuską,  
kompozycja sałat z sosem vinaigrette

Karkówka w sosie pieczeniowym, ziemniakami  
z wody, surówki warzywne

Pieczeń staropolska, sos z nutką wędzonej śliwki,  
kasza gryczana, buraczki na ciepło

Filet drobiowy pleciony boczkiem, ryż kolorowy,  
surówka Colesław

Zimna płyta

Półmisy wędlin regionalnych i mięs pieczonych,  
sosy do mięs

Tortilla drobiowa z sałatą i warzywami podana  
z sosem czosnkowym

Domowy pasztet z kurczaka i żurawiny

Tymbaliki drobiowe z marchewką i groszkiem

Galaretki wieprzowa

Roladki śledziowe w kolorowych marynatach

Sałatka z kurczakiem, ananasem, selerem

i orzechami włoskimi

Pieczyno

Bufet słodki

Ciasta i owoce

Napoje zimne i gorące – serwis nielimitowany

Kawa, herbaty smakowe

Soki: pomarańcza, jabłko, czarna porzeczka

Woda mineralna z miętą i cytryną



MIODOWY MŁYN







# Zimowy bit!

Zorganizuj wesele w miesiącach od listopada do końca kwietnia,  
a otrzymasz od nas Wódkę Weselną GRATIS!

## Regulamin

Minimalna liczba osób na przyjęcie weselne – 100 osób pełnopłatnych.

W ofercie proponowana wódka Wyborowa, Stock lub inna w podobnym poziomie cenowym  
w ilości 1 butelka 0,5 l na parę.

Proponowaną promocję można zamienić na zniżkę 13 pln mniej od osoby

\* Promocja obowiązuje, jeżeli została pisemnie potwierdzona w umowie weselnej

Promocja nie dotyczy terminów „specjalnych” np. Sylwester, tzw. długich weekendów i świąt.

## Skontaktuj się z nami

Hotel\*\*\*Restauracja Miodowy Młyn w Opatowie

ul. Legionów 3, 27-500 Opatów

[i.bak@miodowymlyn.pl](mailto:i.bak@miodowymlyn.pl)

tel. 533 355 394



MIODOWY MŁYN

