



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

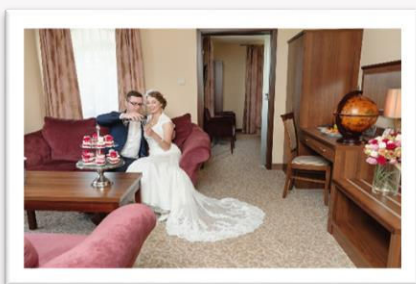
Elegancka restauracja, idealna na wesele na ok. 140 osób

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 chrzcin dziecka



Nie pobieramy „korkowego”

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



MIODOWY MŁYN



Oferta Kryształowa – 295 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, sałata, 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 – 322 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

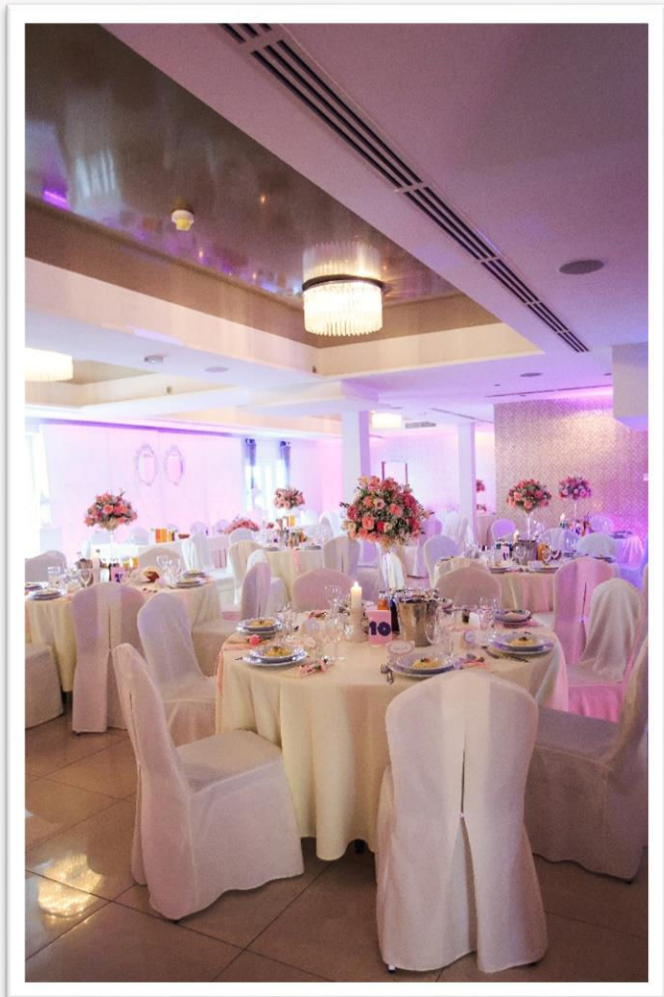
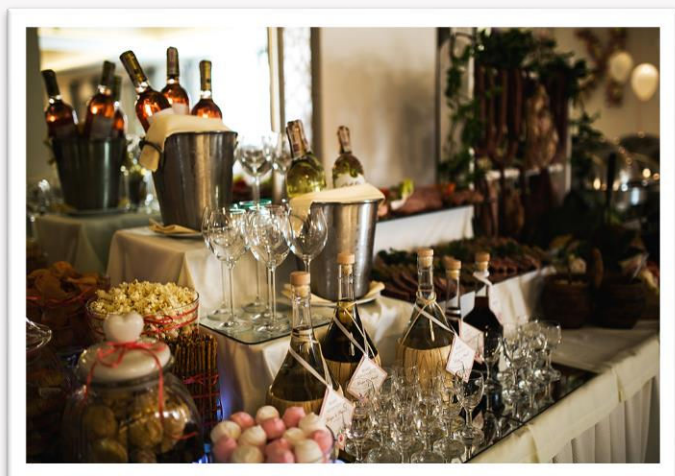


IV Danie gorące
Jedna propozycja do wyboru
Barszcz chrzanowy z jajkiem i koperkiem
Krem z buraków z serem feta i ziołami

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 – 369 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 połówiczka 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 kiszzonej 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



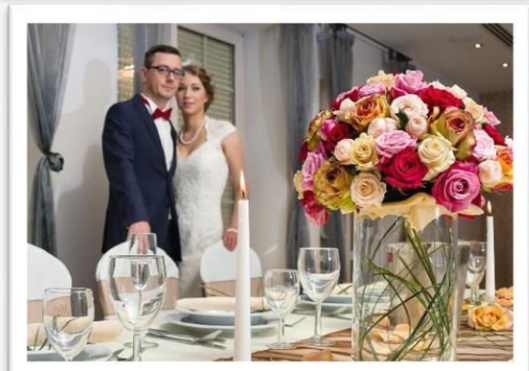
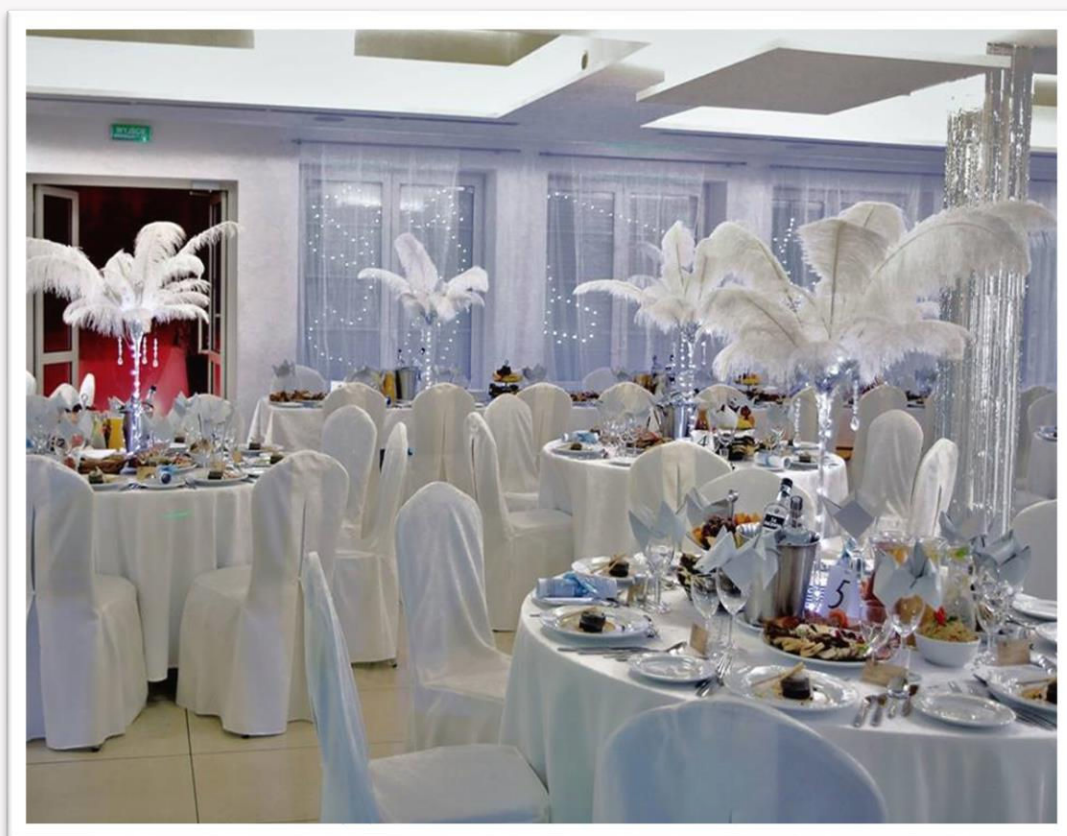
IV Danie gorące
Jedna propozycja do wyboru

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.



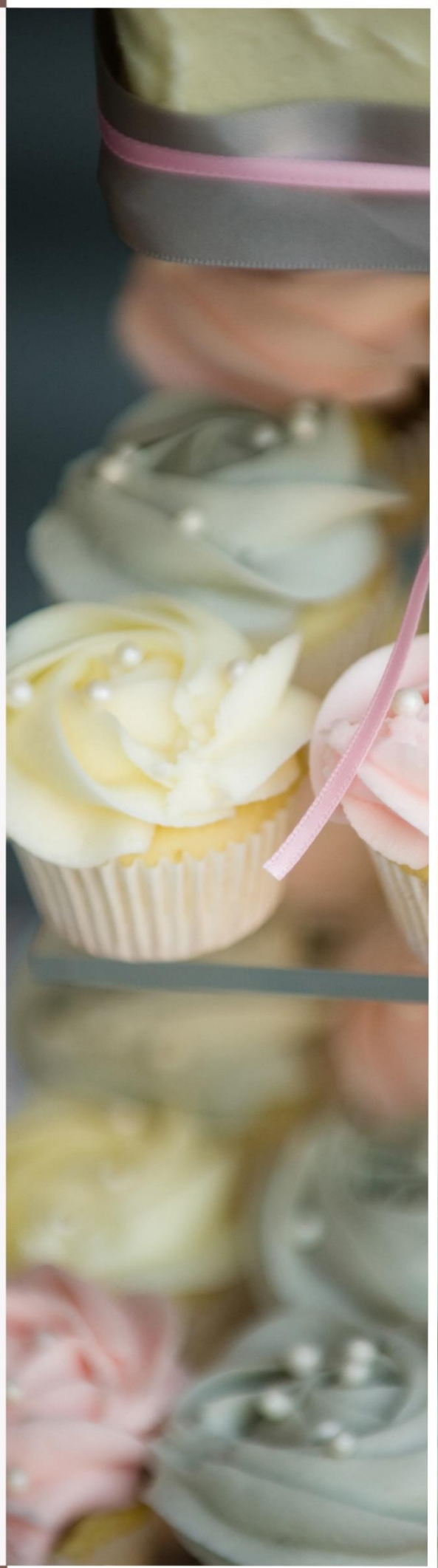
Dbamy o to, aby każdy gość w naszym hotelu i restauracji czuł się wyjątkowo, ale szczególnie ważny jest dla nas komfort mam i maluszków. Wygodę zapewni im przytulnie urządzone pokój, w którym mama może w przyjaznej i intymnej atmosferze nakarmić i przebrać swojego szkraba.

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 – 49 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 – 186 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 – 135 pln/szt

Pieczony prosiak z kaszą – cena ustalana indywidualnie

Przygotowanie stołu wiejskiego wniesionego we własnym zakresie – 350 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 – 35 pln/os.

Ciasta na pożegnanie dla Gości 400g – 42 pln/os.

Candy bar – bufet pełen słodkości z deserami – 42 pln/os.

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

Na życzenie, dodatkowo płatne kwiaty jadalne



Fontanna czekoladowa – 33 pln/os.

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

Drink bar – cena ustalana indywidualnie

Alkohol w atrakcyjnej cenie

Zamówienie tortu ślubnego według sugestii – cena ustalana indywidualnie

Nowoczesne oświetlenie Sali weselnej w dowolnej kolorystyce – 290 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 – 350 pln



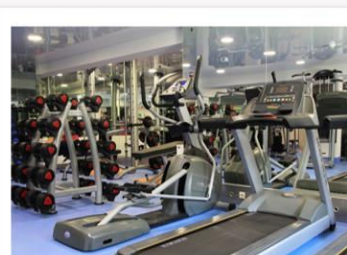
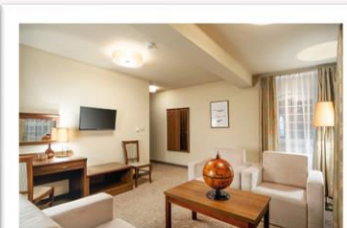
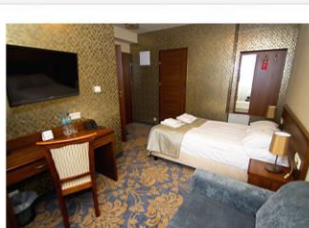
MIODOWY MŁYN



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 – 230 pln/doba

Pokój 2 osobowy – 266 pln/doba

Dostawka do pokoju – 110 pln/doba

Śniadanie – 35 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



MIODOWY MŁYN



POPRAWINY

Menu I – 148 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 – 175 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 15 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

tel. 533 355 394



MIODOWY MŁYN

