

Menu okolicznościowe

239 zł/os

W ofercie cenowej oferujemy dla gości:

- foccacia naszego wypieku
- kawa i herbata bez ograniczeń
- woda gazowana i niegazowana bez ograniczeń
- soki i napoje gazowanego 1l na osobę
- sezonowe owoce
- dekoracje stołów bieżniki / świece / kwiaty

Przystawki zimne

(Do wyboru 5 pozycji)

Schab po warszawsku

jajko, chrzan, galaretka wieprzowa

Pączek mięsny w cieście

buraki, sos limonkowy

Pate z wątróbki drobiowej

owoce leśne, tartaletka

Salatka caprese

mozarella, pomidory, pesto, bazylia, sól maldon, oliwki

Mini galaretki wieprzowe lub drobiowe

Domowy smalczyk z ogórkiem i pieczywem własnego wypieku

Carpaccio z buraka

gorgonzola, orzechy, rukola, granat

Łosoś wędzony

gofr, serek sushi, rukola, ogórek zielony, świeże zioła

Grillowana sałata rzymska z krewetkami

sos cesarski, krewetki, parmezan, ser Grana Padano, grzanka

Grillowana sałata rzymska z kurczakiem

sos cesarski, kurczak kukurydziany, parmezan, ser Grana Padano, grzanka

Focaccia z pomidorami

oliwa z oliwek, bazylia, pomidorki, ricotta

Salatka grecka

feta, oliwki, cebula czerwona, pomidor

Paszтет z konfiturą z żurawiną z domowym pieczywem

Deska wędlin i serów

oliwki, kapary, orzechy

Tartaletka z burakiem i kozim serem

Roladka z cukini

szynka parmeńska, serek sushi, melon, rukola

Croissant z kaczką

mus z żurawiny, serek sushi, rukola

Croissant z camembertem

figa, orzechy pekan, miód

Tacos z kurczakiem

sałata rzymska z warzywami, kolendrą kurczakiem oraz sezamem, feta, sos na bazie miodu i sosu sojowego

Chleb japoński z salami spianata piccante, grillowanym halloumi, figą oraz orzechem pekan

Tartaletka z krewetką

salsa z mango, kiwi i chilli; krewetka

Chleb japoński z cotto, brzoskwinia, serkiem suhi z burakiem

Menu okolicznościowe

Zupy

(Do wyboru jedna pozycja, możliwość przygotowania dwóch pozycji po wcześniejszym uzgodnieniu ilości)

Rosół wołowo-drobiowy (do wyboru)

- szpece ziołowe, lubczyk
- makaron
- pierożki z mięsem (+10 zł/os dodatkowo)

Krem z pieczonej papryki

Krem z pomidorów
ricotta, pesto, grzanki

Bulion grzybowy
szpece, oliwa ziołowa

Krem z białych warzyw
trawa cytrynowa, pestki dyni

Rosół Tajski
krewetka tygrysia, trawa cytrynowa, kolendra, chilli,
mleczko kokosowe, makaron ryżowy (+15 zł/os
dodatkowo)

Menu okolicznościowe

Dania Głównie

Kurczak SUPREME

pierś z kurczaka kukurydzianego, puree ziemniaczane, warzywa w glazurze musztardowej

Filet z łososia

gratin ziemniaczane, cukinia z mayo - wasabi, sos alfredo z pomarańczą

Polędwiczka wieprzowa

polędwiczka wieprzowa faszerowana żurawiną, suszonymi pomidorami oraz parmezanem; ziemniaki francuskie, warzywa w glazurze musztardowej, sos tymiankowy

Polędwiczka wieprzowa

polędwiczka wieprzowa, sos grzybowy, kopytka, mix warzyw

Pierś z kurczaka zagrodowego faszerowana wędzoną śliwką

puree ziemniaczane, parowane warzywa, sos demi glace

Pierś z kaczki

gratin ziemniaczane, stek z kalafiora, sos z czerwonej porzeczki, mus z rokitnika

Rolada faszerowna z kurczaka

rolada faszerowana szpinakiem i suszonymi pomidorami, sos serowy, ziemniaki potatki, warzywa

Noga z kaczki

puree ziemniaczane, sos z czerwonej porzeczki, warzywa

UWAGA:

Dodatki do dań mogą się zmienić w zależności od sezonowości produktów

Menu okolicznościowe

Menu dziecięce

(Dzieci do lat 3 gratis - powyżej 3 lat korzystające z menu dziecięcego 50% ceny, dzieci powyżej 8 lat 100%)

Rosół drobiowo-wołowy + makaron

Krem z pomidorów + grzanki

Nuggetsy z kurczaka - frytki, surówka (w zależności od sezonowości)

Mini burger wołowy - frytki, pomidor, ogórek

Mini pizza margharita

Penne w sosie pomidorowym

Menu okolicznościowe

Desery

Jeden rodzaj dla wszystkich gości do wyboru:

Beza z Marakują

krem mascarpone, owoce, marakuja

Sernik serwowany na talerzu

Ptyś z kremem orzechowym z malinami

Fondant czekoladowy

karmel, kruszonka, owoce

Panna Cotta z owocami

Pakiety dodatkowe

Ciasta

W przypadku rezygnacji z deseru a chęci wzięcia kilku rodzajów ciast (stół z ciastami) odejmujecie Państwo od oferty 239 zł - 10 zł a dodajecie koszt ciasta - całej blachy (nie zjedzone ciasto można od nas zabrać)

Przykładowe ceny ciast (BLACHA)

sernik - 250 zł

tarta różne rodzaje - od 200 zł w górę

szarlotka - 200 zł

miodownik - 220 zł

orzechowiec - 220 zł

malinowa chmurka - 200 zł

tarta pistacjowa - 300 zł

tarta kinder bueno z malinami - 300 zł

tarta cytrynowa z bezą - 250 zł

brownie - 200 zł

bounty - 220 zł

snickers - 250 zł

tarta mascarpone z owocami - 250 zł

Wykonujemy również różnego rodzaju torty (cena od 20 zł za porcję w zależności od smaku) monoporcję oraz słodkie stoły -
wycena indywidualna

Menu okolicznościowe

Pakiety dodatkowe

TATAR

(+23 zł/ porcja 50g)

Tatar wołowy

serce zrazowej, cebula, pieczarka marynowa, ogórek, focaccia

Deska włoskich wędlin

(+139 zł)

Deska serów

(+97 zł)

SET CIEPŁYCH PRZYSTAWEK

(+50 zł/os)

(4 pozycje do wyboru)

Pierogi z kaczką

wędzone śliwki, natka pietruszki

Pierogi ukraińskie

Pierogi VEGE

szpinak, gorgonzola

Mini burgery

remulada, bułka maślana, cheddar, sałata rzymska, ogórek, pomidor

Mini burgery BBQ

pikle, sałata, rukola, bułka maślana

Krewetki z chorizzo

MINI PIZZA

Paszteciki mięsne

Menu okolicznościowe

Pakiety dodatkowe

Zupy ciepłe do wyboru

Żurek na zakwasie

biała kiełbasa, wiejskie jajko, majeranek, grzyby

(+29 zł/os/porcja)

Wołowina po burgundzku

marchewka, seler, pieczarki, pomidory

(+35 zł/os/porcja)

Barszcz czerwony z pasztecikami mięsnymi

(+35 zł/os/porcja)

Zupa meksykańska z pulpecikami mięsnymi

(+35 zł/os/porcja)

Menu okolicznościowe

Alkohol

0,7 żubrówka czarna lub finlandia 0,7- 110 zł

piwo z nalewaka lub z butelki - 9 zł

wino białe i czerwone - 70 zł

prosecco - 80 zł

drinki (różne rodzaje - wszystkie dostępne z naszej karty menu) - 32 zł

Przy organizacji imprezki od 25 Gości, istnieje możliwość wniesienia jednego rodzaju swojego alkoholu bez opłaty korkowej pod warunkiem zabrania ze sobą pustego szkła.

Dodatkowe informacje:

Podczas przyjęcia okolicznościowego dzieci mogą korzystać z zaprzyjaźnionej Sali Zabaw znajdującej się obok Restauracji pod warunkiem, że w Sali Zabaw w tym momencie nie odbywa się imprezka zamknięta.

(+30 zł za całą imprezkę od każdego dziecka)

Istnieje możliwość zamówienia dmuchańca i postawienia go przy Restauracji

(wycena indywidualna)

Na miejscu możecie państwo odkupić od nas pojemniki na wynos w cenie 1,50zł

Istnieje możliwość wniesienia własnego tortu - wymagamy paragonu lub innego dowodu zakupy - koszt wyserwowania własnego tortu przez naszą obsługę to kwota 70 zł

Nie ma możliwości wniesienia własnych ciast oraz monoporcji - na miejscu pracujemy z cukiernikiem - możemy wykonać każdą realizację.

Przy Rezerwacji od 25 osób Sale "Ale... Mały Młyn" wynajmujemy na wyłączność, poniżej 25 osób istnieje możliwość wynajęcia na wyłączność za dodatkową opłatą.

(wycena indywidualna)

W przypadku spożywania własnego alkoholu a nie ustalenia tego wcześniej z Managerem restauracji koszt to 100 zł od każdej rozpoczętej butelki.

Czas trwania imprezy okolicznościowej wynosi 8h od momentu wejścia na salę - istnieje możliwość przedłużenia imprezy za dodatkową opłatą.

(400 zł/h)

Opinie o Nas:

★★★★★ ⓘ 2 miesiące temu

**Przyjęcie dla 13 osób
zorganizowane w sposób
profesjonalny. Jedzenie świeże
i bardzo smaczne.
Zdecydowanie polecam!**

★★★★★ ⓘ 2 miesiące temu

Wszystko tu się zgadza i jest takie, jakie
oczekiwaliśmy od lokalu w którym
chcemy spotkać się z bliskimi, miło
spędzić czas w fajnym klimacie i
dobrze zjeść. Polecam!

★★★★★ ⓘ miesiąc temu

Na miejscu | Kolacja | Ponad 200 zł

Wybraliśmy Ale Młyn jako restaurację, w której
zdecydowaliśmy się urządzić naszą kolację
święteczno-weselną w drugi dzień Świąt Bożego
Narodzenia 2023r. Organizacja po stronie
restauracji przeszła nasze najśmielsze
oczekiwania! Czuliśmy się nie tylko doskonale
zaopiekowani przed i w trakcie uroczystości.
Posiłki również były wyśmienite! Nasi goście
(cała rodzina) oraz my jako Państwo Młodzi
czuliśmy się w restauracji jak w Domu przez cały
ten magiczny wieczór - niech ta opinia zobrazuje
jak i my polecamy Ale Młyn. Dziękujemy Pani
Sylvii oraz całemu zespołowi! Karolina i Rafał

Opinie o Nas:

★★★★★ ⓘ 2 tygodnie temu

Na miejscu | Obiad

Położone tuż przy Bolimowskim Parku Krajobrazowym, nowe miejsce na mapie gastronomicznej. Bogata oferta - restauracja, sala zabaw, kawiarnia, miejsca do grillowania. Podobno w przygotowaniu miejsca noclegowe. Otwarta na realizację imprez i spotkań obsługa. Nawet w bardzo nietypowych i wymagających okolicznościach. Ciekawy wystrój, klimatyczne otoczenie.

★★★★★ ⓘ wczoraj

To miejsce jest absolutnie wyjątkowe. W miniony weekend miałam przyjemność organizować tam przyjęcie, które przebiegło w sposób perfekcyjny. Jedzenie zachwycało swoim smakiem, obsługa wykazała się profesjonalizmem na najwyższym poziomie, a atmosfera panująca w sali była niezwykle przyjazna i ciepła. Sala bankietowa prezentowała się oszałamiająco, a cały proces ustalania detali związanych z przyjęciem był niezwykle sprawnie i przyjemnie przeprowadzony. Ani trochę nie żałuję że wybrałam to miejsce na zorganizowanie przyjęcia, oby więcej takich lokali.

Jedzenie: 5 | Obsługa: 5 | Klimat: 5



Mała Sala - do 40 Gości



Duża Sala - do 80 Gości

WINE

