# 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 7 pozycji - można zrezygnować z przystawek - cena zmniejsza się o 50 zł)

**Schab po warszawsku**
jajko, chrzan, galaretka wieprzowa

**Kuleczki serowe z winogrono**
serek sushi, winogrono, szynka parmeńska, oliwka

**Pączek mięsny w cieście**
buraki, sos limonkowy

**Pate z wątróbki drobiowej**
owoce leśne, tartaletka

**Sałatka 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

**Foccacia z pomidorami**
oliwa z oliwek, bazylia, pomidorki, ricotta

**Sałatka grecka**
feta, oliwki, cebula czerwona, pomidor

**Pasztet 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, brzoskwinią, serkiem suhi z burakiem**

# Menu okolicznościowe

## Zupy

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

**Rosół wołowo-drobiowy (do wyboru)**
- szpecle ziołowe, lubczyk
- makaron
- pierożki z mięsem (+10 zł/os dodatkowo)

**Krem z pieczonej papryki**

**Krem z pomidorów**
ricotta, pesto, grzanki

**Bulion grzybowy**
szpecle, 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 Główne

**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

**Karkówka wieprzowa pieczona**
ziemniaki opiekane, sos pieczarkowy, warzywa

# Menu okolicznościowe

## Menu dziecięce

(Dzieci do lat 3 gratis - powyżej 3 lat korzystające z menu dziecięcego 50%
ceny, dzieci powyzej 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 rodzaji 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. Jesteśmy w stanie wykonać każdą realizację.
Nie ma możliwości wejścia do Restauracji z własnymi słodkościami po za tortem.

# 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**

Istnieje możliwość przygotowania kolejnego dania talerzowego koszt 60 zł od osoby.
Zamiast drugiego dania w postaci ciepłych przystawek lub dania talerzowego można zamówić naszą pizze neapolitańską w stół - koszt orientacyjny około 30 zł od osoby w zależności od rodzaju pizzy.

# Menu okolicznościowe

## Pakiety dodatkowe

Zupy ciepłe do wyboru

**Żurek na zakwasie** (+29 zł/os/porcja)
biała kiełbasa, wiejskie jajko, majeranek, grzyby

**Wołowina po burgundzku** (+39 zł/os/porcja)
marchewka, seler, pieczarki, pomidory

**Barszcz czerwony do wyboru jeden dodatek:** (+35 zł/os/porcja)

- **paszteciki mięsne**
- **paszteciki z kapustą i grzybami**
- **krokiety z mięsem**
- **krokiety z pieraczkami i serem**

**Zupa meksykańska z pulpecikami mięsnymi** (+35 zł/os/porcja)

**Flaki z boczniaka z wołowiną** (+29 zł/os/porcja)

# Menu okolicznościowe

## Pakiety dodatkowe

## Lody - własnej produkcji

| | |
|---|---|
| 240 kulek - 4 smaki | 1900 zł |
| 180 kulek - 3 smaki | 1450 zł |
| 90 kulek - 2 smaki | 900 zł |

Serwis lodowy przez cały czas trawania imprezy do wyczerpania zapasów.



# 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.

Kieliszek szampana na powitanie dla każdego gościa +10 zł/ os

**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 w soboty i w niedziele, poniżej 25 osób istnieje możliwość wynajęcia na wyłączność za dodatkową opłatą.**

**W tygodni Salę “Ale Mały Młyn” wynajmujemy na wyłączność od 15 Gości.**

**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 do 5h - przy wyborze 1 dania głównego, przy wyborze dwóch dań do 7 godzin przy wyborze większej ilości dań - do ustalenia.**
**Istnieje możliwość przedłużenia imprezy za dodatkową opłatą.**
(300 zł/h)

**Pracujemy w dni świąteczne tj. II dzień Wielkanocy oraz II dzień świąt Bożego Narodzenia - w tych dniach doliczamy serwis 10% wartości rachunku.**

# 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 oczekiwalibysmy 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 świąteczno-weselną w drugi dzień Świąt Bożego Narodzenia 2023r. Organizacja po stronie restauracji przeszła nasze najśmielsze oczekiwania! Czuliśmy sie nie tylko doskonale zaopiekowani przed i w trakcie uroczystości. Posiłki również były wyśmienite! Nasi goście (cała rodzina) oraz my jako Państwo Młodzi czuliśmy sie w restauracji jak w Domu przez cały ten magiczny wieczór - niech ta opinia zobrazuje jak i my polecamy Ale Młyn. Dziękujemy Pani Sylwii 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

ALEYN



Mała Sala - do 40 Gości




Duża Sala - do 80 Gości

# ALE MŁYN



