

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

(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 
- Flaki z boczniaka 
- Kremowa zupa z kukurydzy z mleczkiem kokosowym 



Danie główne:

Ryby:

- Filet z pstrągą z migdałami na fasolce szparagowej podany z chrzanowym puree
- Panierowany filet z dorsza z pieczonymi ziemniakami i surówką Colesław



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
- Filet z indyka w szynce dojrzewającej z ziemniakami au gratin i warzywami

Mięsne:

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



Wegetariańskie / Wegańskie:

- Wegańskie gołąbki z ryżem i warzywami na sosie curry z mleczkiem kokosowym 
- Frittata z warzywami i salsą pomidorową 
- Grillowany camembert z żurawiną, ziemniakami au gratin, bukiet sałat 
- Grillowane tofu z gnocchi, pomidorkami koktajlowymi i cukinią 



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. 10 os.)



KOSZT: 140 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 wieloporcjowo +38 zł/ osoba, a rezygnując z deseru +19 zł/osoba

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

- szarlotka toffee rafaello cherry sernik oreo pomarańczowe W-Z żurawinowo-malinowe
- zeberka

Tort +17 zł/osoba

Opłata za własny tort: 8 zł/osoba

NAPOJE nielimitowane (kawa, wybór aromatycznych herbat, soki owocowe, woda mineralna) +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 kalafiorem
- Chrupiące filety rybne z ziemniakami i fasolką

Dodatkowe dla dzieci:

- Napoje nielimitowane (soki, woda) 16 zł
- Słodki bufet (ciasta 150g, owoce 150g) 25 zł
- Lody z sezonowymi owocami 26 zł




Zupy w trakcie

- Żuławska zupa z klopsikami 23 zł/osoba
- Żurek z białą kiełbasą i jajkiem 24 zł/osoba
- Flaki wołowe lub z bocznika 25 zł/osoba
- Zupa gulaszowa 26 zł/osoba
- Barszcz z pasztecikiem 19 zł/osoba 



Przekąska gorąca

- Placuszek ziemniaczy z wędzonym łososiem i sosem chrzanowym 39 zł/osoba
- Podsmażane pierogi z kaczki z sosem żurawinowym i jabłkiem 39 zł /4 szt
- Pierś z kurczaka w cieście kataifi na warzywach batonnet 34 zł/osoba
- Frittata 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



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
- sałatka śledziowa w ptysiu
- ryba po grecku
- rolada z sandacza

 **Dodatkowe napoje:**

- Kawa z ekspresu, herbata 12 zł
- Wino białe i czerwone but. od 65zł, kieliszek od 12 zł
- Wódka Luksusowa 0,5l - 65 zł
- Wódka Wyborowa 0,5l - 75 zł
- Wino musujące 60zł / toast dla 10 os.

Restauracja

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

Sale na wyłączność:

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 
- koreczki z pomidorkami cherry i mini mozzarellą

 **Sałatki:**

- z grillowaną gruszką i serem pleśniowym 
- jarzynowa 
- z kurczakiem, pomarańczą i anansem
- 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 