



RESTAURACJA
MŁODNIK

OFERTA
PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

WIOSNA - LATO 2026

MENU

dla grup powyżej 12 osób

220zł/os

190zł/os bez przystawki

PRZYSTAWKA

serwowana, dla każdego, jedna do wyboru

- Carpaccio z pieczonej kalarepy / gruszka / pesto słonecznikowe / mikroziola
- Pieczona kaczka pierś / sałatka z jabłka i kolendry / pikantna wiśnia
- Filet z pstrąga / śmietana koperkowa / świeże zioła / marynowany ogórek / puder z pora
- Carpaccio wołowe / pomidorki koktajlowe / kapary / oliwki / parmezan

ZUPA

serwowana dla każdego, jedna do wyboru

- Bulion drobiowy z domowym makaronem, marchewką i lubczykiem
- Krem z warzyw sezonowych

DANIA GŁÓWNE

serwowane na półmiskach, 2 pozycje do wyboru

- Kacze udko confitowane z jabłkiem i żurawiną / sos pieczeniowy
- Długogotowane policzki wołowe w sosie z czerwonego wina i tymianku
- Polędwiczka wieprzowa S.V. / delikatny sos pieprzowy
- Kotlet schabowy z kością / jajko sadzone
- Kotlet De Volaille na marchewce julienne z groszkiem cukrowym
- Pieczony łosoś w cieście francuskim / szpinak / maślanka ziołowa

*możliwość rozszerzenia pakietu o trzecią dowolną pozycję w cenie 20zł/os

*dla wegetarian/wegan możliwy jest indywidualny serwis dania głównego zgodnego z dietą

DODATKI

serwowane na półmiskach, 4 pozycje do wyboru

- Pieczone ziemniaczki z boczkiem, cebulką perłową oraz dymką
- Puree ziemniaczane z ziołami
- Kopytka ziołowe z masłem i Grana Padano
- Mizeria z ogórków świeżych i małosolnych
- Biała kapusta zasmażana z pomidorami i koperkiem
- Duszona czerwona kapusta z jabłkami i żurawiną
- Grillowane i pieczone warzywa sezonowe z salsą pomidorowo-ziołową

DESER

1 pozycja do wyboru

- Patery ciast naszego wypieku - puszysty sernik z białą czekoladą, szarlotka i ciasto jogurtowe z owocami
- Beza Pavlova
- Tiramisu
- Semifreddo chałowe / beza / coulis wiśniowy

OFERTA DLA DZIECI

90zł/os

PRZYSTAWKA

Kalafior w panku z sosem aioli

ZUPA

Bulionik z domowym makaronem

DANIE GŁÓWNE

Panierowany filet z kurczaka / puree ziemniaczane / karmelizowana marchewka

DESER:

Porcja lodów naszego wyrobu

...dla dzieci mamy też kącik dziecięcy!

ZIMNA PŁYTA

podawana na paterach

95zł/os

- Mięsa z naszej wędzarni - wołowina, boczek, szynka gotowana z musztardą z owoców leśnych
- Selekcja polskich serów z domową konfiturom owocową (m.in. Koryciński, Bursztyn)
- Tatar z polędwicy wołowej
- Sałatka rzymska z kurczakiem, pikantną wiśnią i sosem aioli
- Sałatka sezonowa wegetariańska
- Pasztet wieprzowy z żurawiną pieczony w kruchym cieście francuskim z sosem tatarskim
- Śledź Matjas w śmietanie z jabłkiem i cebulką
- Pieczywo na zakwasie naszego wypieku
- Ubijane masło z solą Maldon
- Hummus z fasoli z trufłą

GORĄCA KOLACJA

serwowana, 1 pozycja do wyboru

- | | |
|---|---------|
| • Barszcz z pasztecikiem wołowym z ciasta francuskiego | 35zł/os |
| • Żurek śląski z białą kielbasą naszego wyrobu | 35zł/os |
| • Polędwica wołowa S.V. / puree marchewkowe / opiekane ziemniaki / sos demi-glace | 70zł/os |

NAPOJE

PAKIET NAPOJÓW (BEZ LIMITU) I

dorośli 50zł/os, dzieci 25zł/os

- Kawy z ekspresu ciśnieniowego
- Klasyczne herbaty liściaste
- Karafki z wodą z cytrusami i ziołami
- Karafki z domową lemoniadą

PAKIET NAPOJÓW (BEZ LIMITU) II

dorośli 70zł/os, dzieci 35zł/os

- Kawy z ekspresu ciśnieniowego
- Klasyczne herbaty liściaste
- Karafki z wodą z cytrusami i ziołami
- Karafki z domową lemoniadą
- Karafki z sokami owocowymi
- Napoje gazowane 0,25l

NAPOJE BEZ PAKIETU

według zamówień Gości

- | | |
|---|---------|
| • Kawy z ekspresu ciśnieniowego | 11-19zł |
| • Herbata liściasta | 19zł |
| • Karafka wody z cytrusami i ziołami 1 litr | 19zł |
| • Karafka domowej lemoniady 1 litr | 35zł |

PODSTAWOWE ALKOHOLE

- | | |
|--|------|
| • Czerwone wino domowe - 1l - Zweigelt / Austria | 89zł |
| • Białe wino domowe - 1l - Gruner Veltliner / Austria | 89zł |
| • Porta 6 Verde | 99zł |

Lizbona, Portugalia

Znakomite białe wino o świeżych aromatach owoców tropikalnych i cytrusów. W ustach świeże, krągłe, lekko mineralne i przyjemne w odbiorze.

99zł

- **Porta 6 Tinto**

Lizbona, Portugalia

Przyjazne czerwone wino pełne aromatów czerwonych owoców. W smaku krągłe, z miękkimi taninami i delikatnie owocowym finiszem.

- | | |
|--|-----------|
| • Wódka Ostoya 0,5l | 140zł |
| • Piwa rzemieślnicze z Browaru Dziedzice 0,5l | 19zł-22zł |

...oraz wszystkie wina oraz alkohole mocne z naszej stałej karty menu

INFORMACJE DODATKOWE

- Prosimy o potwierdzenie liczby Gości oraz wyboru menu do 1 tygodnia przed terminem rezerwacji. (ta liczba Gości podlega rozliczeniu)
- Zapraszamy do zapoznania się z naszą osobną ofertą tortów oraz fingerfood (bufet słodki i słony)
- Nie ma możliwości spożywania alkoholu z zewnętrznego źródła
- Możliwe jest wydłużenie godzin otwarcia restauracji - jest to ustalane indywidualnie z Managerem
- Rezygnacja z przystawki obniża cenę od osoby o 30zł, wybór dowolnego trzeciego dania głównego podwyższa cenę od osoby o 20zł
- Możliwy jest indywidualny serwis dania głównego na podstawie oferty lub naszej stałej karty
- W kwestii pozostałych spraw nieujętych w ofercie prosimy o kontakt mailowy lub telefoniczny z managerem: biuro@restauracjamlodnik.pl lub 725 727 276

Poznaj naszą ofertę tortów!







Do zobaczenia przy stole!