



Menu Imprezowe

Okolicznościowe

240 zł / osoba



Menu Imprezowe

Okolicznościowe



Przystawka

Naszą wspólną biesiadę rozpoczynamy od tego, co u nas najszczerze i najbliższe sercu. Na stoły wjeżdża aromatyczny *baleron*, który jeszcze przed chwilą odpoczywał w dymie naszej wędzarni, oraz *gorący chleb*, prosto z pieca, którego zapach wypełnia całą salę. Do tego serwujemy prawdziwą specjalność Czarciego Młyna – nasz *domowy smalec*, który w duecie z charakternymi *ogórkami na ostro* stanowi idealny wstęp do dalszego świętowania.



Obiad

Główną część naszej uczyty otwiera królewskie danie – złocisty, esencjonalny rosół po staropolsku, podawany z domowym makaronem i tradycyjnymi kluseczkami kładzionymi. Następnie na stołach zagoszczą sycące rolady zrazowe, które powoli zapiekamy wewnątrz bochenków dużego, wiejskiego chleba. Całość skąpana jest w gęstym, aromatycznym sosie z leśnych borowików i zwieńczona pierzynką z ciągnącego się sera. Dla wielbicieli klasyki przygotowaliśmy również delikatną pierś z kurczaka, przygotowaną w złocistej panierce z wiejskiego jajka, która zachwyci swoją soczystością i domowym smakiem.

Dopełnieniem naszych dań głównych są klasyki, bez których nie ma prawdziwej biesiady. Podajemy puszyste, własnoręcznie robione kluski śląskie z charakterystyczną dziurką na sos oraz tradycyjne gotowane ziemniaki z odrobiną masła. Całość odświeżają nasze surówki sezonowe, przygotowane z najświeższych warzyw, które dodają talerzom lekkości i naturalnego kolorytu.

Menu Imprezowe

Okolicznościowe



Deser

Zwieńczeniem uczty są naleśniki po francusku, przygotowywane na gorąco na Państwa oczach i serwowane z aksamitną polewą oraz cukrem pudrem. Przez cały czas trwania biesiady do Państwa dyspozycji pozostaje również bufet kawowy – miejsce relaksu z filiżanką aromatycznej, świeżo parzonej kawy i wyborem szlachetnych herbat.

Zimna płyta

Nasza spiżarnia zaprasza na bogaty wybór tradycyjnych zakąsek. Serwujemy półmisek wybornych wędlin z naszej wędzarni oraz domowe tymbaliki drobiowe. Podniebienie zachwycą delikatne roladki chrzanowe oraz tradycyjne jajka faszerowane. Dla wielbicieli sałatek przygotowaliśmy klasyczną jarzynową oraz ognistą meksykańską z chrupiącymi nachosami, a dopełnieniem całości są śledziki podawane na dwa sposoby.



Dania gorące

Gdy biesiada nabiera tempa, na stoły wjeżdżają nasze najgorętsze specjały:

- Kiełbasa z naszej wędzarni – aromatyczna, podawana prosto z dymu.
- Domowe pierogi – ręcznie lepione, gotowane na żywo przy gościach dla zapewnienia pełni świeżości.
- Pyzy domowe z bitkami wieprzowymi – podawane w gęstym, aromatycznym ciemnym sosie.
- Mięsa pieczone w piecu chlebowym – wolno pieczone w ogniu opalanym drewnem, co nadaje im niepowtarzalną kruchość i aromat.

Informacje

- **Kontakt:** Wszelkich szczegółowych informacji udziela Manager, który jest do Państwa dyspozycji w każdą środę w godzinach 16:00 – 19:00 lub pod numerem telefonu: 501 215 215.
- **Czas trwania:** Standardowy czas trwania przyjęcia wynosi 8 godzin od momentu rozpoczęcia. Prosimy o opuszczenie sali w ciągu godziny od oficjalnego zakończenia imprezy.
- **Organizacja własna:** Torty, ciasta, napoje oraz alkohole organizowane są przez Państwa we własnym zakresie.
- **Jedzenie na wynos:** Istnieje możliwość spakowania potraw, które pozostały po biesiadzie. Prosimy o przygotowanie własnych pojemników lub zakupienie ich u nas w cenie 2 zł/sztuka.
- **Płatności:** Rozliczenie za imprezę oraz wpłata obowiązkowego zadatku odbywają się wyłącznie w formie gotówkowej.
- **Zasady lokalu:** Ze względów porządkowych na terenie restauracji obowiązuje całkowity zakaz używania konfetti oraz balonów z konfetti.

