



RESTAURACJA
MŁODNIK

OFERTA
PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

JESIEŃ - ZIMA 2026/2027

MENU

dla grup powyżej 12 osób

240zł/os

200zł/os bez przystawki

PRZYSTAWKA

serwowana, dla każdego, jedna do wyboru

- Burrata z pieczoną dynią Hokkaido / pesto pistacjowe / granat (V)
- Pieczona kaczka pierś / sałatka z jabłka i kolendry / pikantna wiśnia (BG)
- Pasztet z dziczyzny / sos gribiche / piklowane grzyby i warzywa sezonowe
- Carpaccio wołowe / pomidorki koktajlowe / kapary / oliwki / parmezan (BG)

ZUPA

serwowana dla każdego, jedna do wyboru

- Bulion drobiowy z domowym makaronem, marchewką i lubczykiem
- Krem z pieczonego kalafiora z kruszonymi pistacjami i oliwą z pietruszki i koperku (VG)

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 (BG)
- Polędwiczka wieprzowa S.V. / delikatny sos pieprzowy (BG)
- 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 25zł/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 serem Bursztyn
- Glazurowane pieczone buraczki
- Duszona czerwona kapusta z jabłkami i żurawiną
- Grillowane i pieczone warzywa sezonowe z salsą pomidorowo-ziołową

DESER

1 pozycja do wyboru

- Gotowana gruszka z musem jabłkowym, słonym karmelem oraz paloną czekoladą
- Tiramisu klasyczne
- Semifreddo chałowe z bezą i coulis wiśniowym
- Patery ciast naszego wypieku - puszysty sernik z białą czekoladą, szarlotka i ciasto jogurtowe z owocami
- Tort klasyczny z Oferty Tortów

RESTAURACJA
MŁODNIK

BG - bez dodatku glutenu (może zawierać śladowe ilości), V - wegetariańskie, VG - wegańskie

OFERTA DLA DZIECI

90zł/os

PRZYSTAWKA

Kalafior w panku z sosem aioli

ZUPA

Bulionik z domowym makaronem

DANIE GŁÓWNE

Panierowany filec z kurczaka / puree ziemniaczane / karmelizowana marchewka

DESER:

Porcja lodów naszego wyrobu

...dla dzieci mamy też kącik dziecięcy!

ZIMNA PŁYTA

podawana na paterach

95zł/os

- Włoskie wędliny krojone na Berkelu (np Bresaola, Cotto, Crudo)
- 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 grecka
- 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 |
| • Kremowy żurek z białą kiełbasą 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

- | | |
|--|-----------|
| • Porta 6 Branco | 99zł |
| Lizbona, Portugalia | |
| Znakomite białe wino o świeżych aromatach owoców tropikalnych i cytrusów. W ustach świeże, krągłe, lekko mineralne i przyjemne w odbiorze. | |
| • Porta 6 Tinto | 99zł |
| Lizbona, Portugalia | |
| Przyjazne czerwone wino pełne aromatów czerwonych owoców. W smaku krągłe, z miękkimi taninami i delikatnie owocowym finiszem. | |
| • Wódka J.A. Baczewski 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 zewnętrznych źródeł
- Możliwe jest wydłużenie godzin otwarcia restauracji - jest to ustalane indywidualnie z Managerem
- Możliwy jest indywidualny serwis dania głównego na podstawie oferty lub naszej stałej karty
- Na życzenie Organizatora jedzenie pozostałe po rezerwacji pakujemy dla Gości na wynos
- 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!