



Przykładowa propozycja menu weselnego na rok 2024 w cenie **250 zł brutto od osoby***

Cena obowiązuje przy realizacji wesela dla minimum 100 osób

tradycyjne przywitanie chlebem i winem musującym

Zupa serwowana

Rosół z makaronem domowym

Dania główne - wersja półmiskowa 3p./os.

(należy wybrać 5 potraw z podanych propozycji)

Polędwica wieprzowa faszerowana szynką i serem

Zrazy wieprzowe w sosie własnym

Rolada wieprzowa z boczkiem

Tradycyjny schabowy w chrupiącej panierce

Pieczeń z karkówki w sosie własnym

Rolada drobiowa ze szpinakiem w sosie serowym

Tradycyjny kotlet de volaille z masłem

Eskalopki drobiowe w sosie śmietanowym

Morszczuk w chrupiącej panierce

Dodatki do dań (do wyboru 5 wariantów)

Ziemniaki pieczone /Ziemniaki z wody

Ryż z przyprawami/ Frytki

Kopytka ziemniaczane z masłem

Kompozycja surówek w trzech smakach

Warzywa gotowane z prażonymi migdałami

Buraczki marynowane w zalewie miodowej

Bufet z napojami gorącymi: kawa, herbata, dodatki smakowe

Zakąski zimne na deskach 3 porcje (5 wariantów) + 2-3 sałatki

Pieczona rolada z karkówki

Schab z musem chrzanowym lub sosem tatarskim

Schab ze śliwką w delikatnej galarecie

Rolada drobiowa z suszonymi owocami

Paszтет Szefa Kuchni z dekoracyjną żurawina
Drobiowe galaretki z marchewką i groszkiem
Koszyczki z ciasta francuskiego z serem camembert i oliwkami
Ślimaczki z ciasta francuskiego z pieczarką i cebulką
Śledziki na kilka sposobów do wyboru: w oleju, śmietanie, tatar
Ryba po grecku
Sałatka grecka z fetą, oliwkami i vinegrette
Sałatka tradycyjna jarzynowa z majonezem
Sałatka Śledziowa z burakiem
Wiosenna sałatka ze świeżych warzyw z sosem ogrodowym
Pieczywo mieszane, maśta smakowe

Kolacja ciepła ok 23.30

Strogonow z pieczywem

Lub Żurek z kielbaską i jajkiem

Drugie danie ciepłe ok 1.00 Barszcz z pasztecikiem

Wycena menu poza prezentowanymi potrawami obejmuje:

- Koszt wynajmu sali do zasiadania
- Zastawa porcelanowa Lubiana model: Kaszub/Hel
- Nakrycie stołów i bufetów, białe materiałowe serwety stołowe
- obsługę kelnerską w liczbie dopasowanej do liczby Gości weselnych
- kawę oraz herbatę z dodatkami bez ograniczeń
- woda mineralna bez limitu
- Rabat dla obsługi wesela 130 zł/os. dzieci do 2 lat bezpłatnie, dzieci 2-9 lat 130 zł/dziecko
- Darmowy parking dla gości wesela

Możliwość dodatkowego zamówienia:

- Miejsc noclegowych w Hostelu MCSM+ pokój dla Pary Młodej **gratis** przy rezerwowaniu pozostałych noclegów (33 miejsca w 12 pokojach z prywatnymi łazienkami + 63 miejsc w 12 pokojach wieloosobowych z łazienkami wspólnymi) dla gości **rabat 10%** od obowiązujących cen
- BUFETU DESEROWEGO w cenie **45 zł/os.**, na który składa się wybór ciast bankietowych (3 porcje na osobę), patery z krojonymi owocami, mini deserki szefa Kuchni w 3 rodzajach
- Wypożyczenie białych pokrowców na krzesła – **10 zł/szt.+ gratis biała tiulowa ścianka**
- Wypożyczenie złotych „pod-talerzy” – **5,00 zł/szt.**
- TORTU WESELNEGO* wraz z uroczystą prezentacją w cenie **od 1200 zł** (3 piętra)
- WIEJSKI STÓŁ* – kompozycja wyrobów mięsnych według tradycyjnych receptur z dodatkiem pieczywa, swojskich marynat w cenie **od 1.200 zł**
- Napoje gazowane / Soki owocowe według cennika restauracji 0,5l gazowane- **6,00 zł** , soki 100 % 1 litr- **8,00 zł** rozliczane według zużycia
- Promocyjne ceny alkoholi wódka 0,5l czysta **od 40 zł brutto / but.** (przy własnym alkoholu pobierana jest opłata korkowa **10 zł/ os. dorosła**)
- Poprawiny **40 zł brutto/ os.** serwowane nowa zupa+ danie główne, kawa, herbata i woda + dania z wesela w formie bufetu
- DRINK BARU**
- KOMPLEKSOWEJ ARANŻACJI FLORYSTYCZNEJ**

*Oferty podawane poza bieżącym rokiem, w którym odbywa się uroczystość mogą podlegać przeliczeniu stawki o podane raporty GUS.

**ostateczny koszt wybranego elementu oprawy weselnej ustalany jest odrębnie na podstawie szczegółowej specyfikacji.

Powyższe oferta została przygotowana na uroczystość weselną ograniczoną czasowo do 10 godz. tj. np. od 18:00 do 4:00 rano.



Łokietka 3
dawne Młyny
Toruńskie
87-100 Toruń



www.mcsm-torun.pl

+ 48 530 564 558

restauracja@mcsm.torun.pl
www.mcsm-torun.pl



przykładowe realizacje



[www: mscm-torun.pl](http://www.mscm-torun.pl) **fb** mlynsmakow **Instagram:** mlyn_smakow



Przykładowa propozycja menu weselnego na rok 2024 w cenie **300 zł brutto od osoby***

Cena obowiązuje przy realizacji wesela dla minimum 100 osób

tradycyjne przywitanie chlebem

powitanie winem musującym

Zupa serwowana (należy dokonać wyboru jednej z zup)

Rosół z makaronem domowym

Krem z pomidorów z liściem bazylii

Dania główne - wersja półmiskowa 4p./os.

(należy wybrać 6 potraw z podanych propozycji)

Wieprzowe sakiewki z polędwicy z maślanym sosem café de paris

Zrazy wieprzowe w sosie własnym

Rolada wieprzowa z boczkiem

Tradycyjny schabowy w chrupiącej panierce

Plastry karkówki w sosie grzybowym

Drobiowe roladki nadziewane suszonymi pomidorkami lub kremowym szpinakiem

Grillowany fileć z mozzarellą i pomidorkami

Tradycyjny kotlet de volaille z masłem

Faszerowane udka kurczaka

Żeberka w pikantnym sosie

Pieczony w ziołach dorsz z sosem maślano- cytrynowym

Morszczuk w chrupiącej panierce

Dodatki do dań (do wyboru 5 wariantów)

Ziemniaki pieczone /Ziemniaki z wody

Ryż z przyprawami/ Frytki

Kopytka ziemniaczane z masłem/ Kluska śląska

Gotowana marchewka z groszkiem

Kompozycja surówek w trzech smakach

Warzywa gotowane z prażonymi migdałami

Buraczki marynowane w zalewie miodowej

Deser serwowany (1 wariant do wyboru)

Pucharki lodowe z owocem i bitą śmietaną

Bezowy Deser Szefa Kuchni z mascarpone

Bufet z napojami gorącymi: kawa, herbata, dodatki smakowe

Zakąski zimne na deskach 3 porcje (5 wariantów) + 2-3 sałatki

Pieczona rolada z karkówki

Roladki boczkowa z wieprzową łopatką

Schab z musem chrzanowym lub sosem tatarskim

Schab ze śliwką w delikatnej galarecie

Rolada drobiowa z suszonymi owocami

Pasztet Szefa Kuchni z dekoracyjną żurawina (może być wege z soczewicy)

Drobiowe galaretki z marchewką i groszkiem

Koszyczki z ciasta francuskiego z serem camembert i oliwkami

Ślimaczki z ciasta francuskiego z pieczarką i cebulką

Śledziki na kilka sposobów do wyboru: w oleju, śmietanie, tatar

Ryba po grecku, Tortillki z wędzonym łososiem i warzywami

Sałatka grecka z fetą, oliwkami i vinegrette

Sałatka tradycyjna jarzynowa z majonezem

Sałatka Śledziowa z burakiem, Sałatka z tartym jajkiem, szynką i selerem

Sałatka włoska makaronowa z czerwoną fasolką, pomidorkiem tartym serem

Wiosenna sałatka ze świeżych warzyw z sosem ogrodowym

Sałatka gyros z mięsem drobiowym sosem czosnkowym, kukurydzą

Pieczyno mieszane, masła smakowe

Kolacja ciepła ok 23.30 (do wyboru)

Barszcz z pasztecikiem **lub**

Pierogi z kapustą i grzybami/ ruskie lub mięsne (w półmiskach)

kolejne danie ciepłe ok 1:00/2.00 (do wyboru 1 wariant)

Strogonow z pieczywem

Lub Żurek z kiełbaską i jajkiem **Lub** Pikantna zupa gulaszowa

Wycena menu poza prezentowanymi potrawami obejmuje:

- Koszt wynajmu sali do zasiadania
- Zastawa porcelanowa Lubiana model: Kaszub/Hel
- Nakrycie stołów i bufetów, białe materiałowe serwety stołowe
- obsługę kelnerską w liczbie dopasowanej do liczby Gości weselnych
- kawę oraz herbatę z dodatkami bez ograniczeń
- woda mineralna bez ograniczeń
- Rabat dla obsługi wesela 150 zł/os. dzieci do 2 lat bezpłatnie, dzieci 2-9 lat 150 zł/dziecko
- Darmowy parking dla gości wesela

Możliwość dodatkowego zamówienia:

- Miejsc noclegowych w Hostelu MCSM+ pokój dla Pary Młodej **gratis** przy rezerwowaniu pozostałych noclegów (33 miejsca w 12 pokojach z prywatnymi łazienkami + 63 miejsc w 12 pokojach wieloosobowych z łazienkami wspólnymi) dla gości **rabat 15%** od obowiązujących cen
- BUFETU DESEROWEGO w cenie **45 zł/os.**, na który składa się wybór ciast bankietowych (3 porcje na osobę), patery z krojonymi owocami, mini deserki szefa Kuchni w 3 rodzajach
- Wypożyczenie białych pokrowców na krzesła z rabatem **6 zł/szt. + gratis biała tiulowa ścianka**
- Wypożyczenie złotych „pod-talerzy” – **5,00 zł/szt.**
- TORTU WESELNEGO* wraz z uroczystą prezentacją w cenie **od 1200 zł** (3 piętra)
- WIEJSKI STÓŁ* – kompozycja wyrobów mięsnych według tradycyjnych receptur z dodatkiem pieczywa, swojskich marynat w cenie **od 1.200 zł**
- Napoje gazowane / Soki owocowe według cennika restauracji 0,5l gazowane- **6,00 zł** , soki 100 % 1 litr- **8,00 zł** rozliczane według zużycia
- Promocyjne ceny alkoholi wódka 0,5l czysta **od 40 zł brutto / but.** (przy własnym alkoholu pobierana jest opłata korkowa **10 zł/ os. dorosła**)
- Poprawiny **40 zł brutto/ os.** serwowane nowa zupa+ danie główne + kawa, herbata i woda + dania z wesela w formie bufetu
- DRINK BARU**
- KOMPLEKSOWEJ ARANŻACJI FLORYSTYCZNEJ**

*Oferty podawane poza bieżącym rokiem, w którym odbywa się uroczystość mogą podlegać przeliczeniu stawki o podane raporty GUS.

**ostateczny koszt wybranego elementu oprawy weselnej ustalany jest odrębnie na podstawie szczegółowej specyfikacji.

Powyższe oferta została przygotowana na uroczystość weselną ograniczoną czasowo do 10 godz. tj. np. od 18:00 do 4:00 rano.



Łokietka 3
dawne Młyny
Toruńskie
87-100 Toruń



www.mcsm-torun.pl

+ 48 530 564 558

restauracja@mcsm.torun.pl
www.mcsm-torun.pl



przykładowe realizacje



[www: mscm-torun.pl](http://www.mscm-torun.pl) **fb** mlynsmakow **Instagram:** mlyn_smakow



Przykładowa propozycja menu weselnego na rok 2024 w cenie **350 zł brutto od osoby***

Cena obowiązuje przy realizacji wesela dla minimum 100 osób
tradycyjne przywitanie chlebem, powitanie winem musującym

Przystawka zimna na powitanie (należy dokonać wyboru jednej)

Wędzony tosoś na salsie warzywnej

Drobiowy medalion z suszonym pomidorkiem na rukoli

Pasztet Szefa kuchni na ziołowej grzance z dekoracyjną żurawiną

Zupa serwowana (należy dokonać wyboru jednej z zup)

Rosół z makaronem domowym

Krem z pomidorów z liściem bazylii

Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym

Dania główne - wersja półmiskowa 4p./os. (należy wybrać 6 potraw z podanych propozycji)

Wieprzowe sakiewki z polędwicy z maślanym sosem café de paris

Zrazy wołowe staropolskie w sosie własnym

Plastry karkówki w sosie grzybowym

Gołąbki w sosie pomidorowym (mogą być jarskie)

Tradycyjny schabowy w chrupiącej panierce

Schab duszony w sosie śliwkowym

Grillowany filet z mozzarellą i pomidorkami

Drobiowe polędwiczki panierowane w bułce panko

Tradycyjny kotlet de volaille z masłem

Faszerowane udka kurczaka, Żeberka w pikantnym sosie

Plastry kaczki pieczonej w pomarańczy

Pieczony w ziołach dorsz z sosem maślano- cytrynowym

Pstrąg pieczony w migdałach, Miruna w cieście naleśnikowym z ziołami

Dodatki do dań (do wyboru 6 wariantów)

Ziemniaki pieczone /Ziemniaki z wody / Frytki

Kasza gryczana / Kasza pęczak z sosem sojowym

Kopytka ziemniaczane z masłem/ Kluska śląska

Zasmażana kapustka, Kompozycja surówek w trzech smakach

Warzywa gotowane z prażonymi migdałami

Buraczki marynowane w zalewie miodowej

Deser serwowany (1 wariant do wyboru)

Pucharki lodowe z owocem i bitą śmietaną

Jabłecznik na ciepło z lodami

Bufet z napojami gorącymi: kawa, herbata, dodatki smakowe

Zakąski zimne na deskach 4 porcje (6 wariantów) + 2-3 sałatki

Wołowy tatar z cebulką i ogórkiem

Pieczona rolada z karkówki

Schab z musem chrzanowym lub sosem tatarskim

Schab ze śliwką w delikatnej galarecie

Hawajska roladka drobiowo- wieprzowa z ananase

Rolada drobiowa z suszonymi pomidorkami

Paszтет Szefa Kuchni z dekoracyjną żurawina (może być paszтет wege z soczewicy)

Drobiowe galaretki z marchewką i groszkiem

Indyk nadziewany morelą

Koszyczki z ciasta francuskiego z serem camembert i oliwkami

Ślimaczki z ciasta francuskiego z pieczarką i cebulką

Szpinakowe roladki z kremowym serkiem i wędzonym łososiem

Tortillki z warzywami, serem i szynką

Śledziki na kilka sposobów do wyboru: w oleju, śmietanie, tatar

Terina rybna z warzywami, Ryba po grecku

Sałatka grecka z fetą, oliwkami i vinegrette

Sałatka tradycyjna jarzynowa z majonezem, Sałatka z tartym jajkiem, szynka i selerem

Sałatka Śledziowa z burakiem, Sałatka nicejska z tuńczykiem i kaparami

Sałatka ala Cesar z grillowanym kurczakiem

Sałatka z gruszką, słonecznikiem i sosem balsamicznym

Wiosenna sałatka ze świeżych warzyw z sosem ogrodowym

Pieczyno mieszane, maśta smakowe

Kolacja ciepła ok 22.30 (do wyboru 1 wariant)

Goloneczki w kapuście

Pierogi z kapustą i grzybami/ ruskie lub mięsne (w półmiskach)

Za dopłatą **10 zł brutto / os.** Udziec- szynka wieprzowa płonąca podawana przez Szefa Kuchni na Sali

około godziny 1:00 po oczepinach

Druga Kolacja ciepła ok 00:30/1:00 Barszcz z pasztecikiem (pozycja stała)

Kolejne danie ciepłe ok 2.00 / 2:30 (do wyboru 1 wariant)

Flaczki Młyna Smaków z pieczywem , Drobiowy Pilaw z warzywami i pieczywem

Żurek z kiełbaską i jajkiem, Pikanтна zupa gulaszowa

Wycena menu poza prezentowanymi potrawami obejmuje:

- Koszt wynajmu sali do zasiadania
- Zastawa porcelanowa Lubiana model: Kaszub/Hel
- Nakrycie stołów i bufetów, białe materiałowe serwety stołowe
- **Białe pokrowce** na krzesła +biała **tiulowa ścianka** za Parą Młodą i **złote dekoracyjne „podtalerzy”**
- obsługę kelnerską w liczbie dopasowanej do liczby Gości weselnych
- kawę oraz herbatę z dodatkami **bez ograniczeń**
- woda mineralna **bez ograniczeń** + soki owocowe **1litr/os. w menu**
- Rabat dla obsługi wesela 180 zł/os. dzieci do 2 lat bezpłatnie, dzieci 2-9 lat 180 zł/dziecko
- Darmowy parking dla gości wesela

Możliwość dodatkowego zamówienia:

- Miejsc noclegowych w Hostelu MCSM+ pokój dla Pary Młodej **gratis** przy rezerwowaniu pozostałych noclegów (33 miejsca w 12 pokojach z prywatnymi łazienkami + 63 miejsc w 12 pokojach wieloosobowych z łazienkami wspólnymi) dla gości **rabat 20%** od obowiązujących cen
- BUFETU DESEROWEGO w cenie **40 zł/os.**, na który składa się wybór ciast bankietowych (3 porcje na osobę), patery z krojonymi owocami, mini deserki szefa Kuchni w 3 rodzajach
- TORTU WESELNEGO* wraz z uroczystą prezentacją w cenie **od 1200 zł** (3 piętra)
- WIEJSKI STÓŁ* – kompozycja wyrobów mięsnych według tradycyjnych receptur z dodatkiem pieczywa, swojskich marynat w cenie **od 1.200 zł**
- Napoje gazowane według cennika restauracji 0,5l gazowane- **6,00 zł**
- Promocyjne ceny alkoholi wódka 0,5l czysta **od 40 zł brutto / but.** (przy własnym alkoholu pobierana jest opłata korkowa **10 zł/ os. dorosła**)
- Poprawiny **40 zł brutto/ os.** serwowane nowa zupa+ danie główne +kawa,herbata,woda + dania z wesela w formie bufetu
- DRINK BARU** / KOMPLEKSOWA ARANŻACJA FLORYSTYCZNA**

*Oferty podawane poza bieżącym rokiem, w którym odbywa się uroczystość mogą podlegać przeliczeniu stawki o podane raporty GUS.

**ostateczny koszt wybranego elementu oprawy weselnej ustalany jest odrębnie na podstawie szczegółowej specyfikacji.

Powyższe oferta została przygotowana na uroczystość weselną ograniczoną czasowo do 10 godz. tj. np. od 18:00 do 4:00 rano.



Łokietka 3
dawne Młyny
Toruńskie
87-100 Toruń



www.mcsm-torun.pl

+ 48 530 564 558

restauracja@mcsm.torun.pl
www.mcsm-torun.pl



przykładowe realizacje



[www: mscm-torun.pl](http://www.mscm-torun.pl) **fb** mlynsmakow **Instagram:** mlyn_smakow