



# MŁYN WITOWICE

*Wesela plenerowe*

Hotel | Restauracja |



# O NAS

Specjalizujemy się w organizacji wesel plenerowych, które zachwycają swoją atmosferą i bliskością natury. Nasza przestrzeń na świeżym powietrzu, otoczona zielenią i malowniczym krajobrazem, tworzy romantyczną scenerię na ten wyjątkowy dzień. Oferujemy kompleksową obsługę – od starannie skomponowanego menu, przez eleganckie dekoracje, po profesjonalną obsługę, która zadba o każdy szczegół uroczystości.







# DLACZEGO MY?

- ✓ Wyjątkowa lokalizacja – urokliwe otoczenie starego młyna, które nadaje wydarzeniom niepowtarzalny klimat.
- ✓ Przestrzeń dopasowana do Twoich potrzeb – elegancka restauracja, zielony teren na plenerowe uroczystości oraz komfortowe zaplecze noclegowe.
- ✓ Indywidualne podejście – każda uroczystość jest dla nas wyjątkowa, dlatego dopasowujemy ofertę do oczekiwań naszych gości.
- ✓ Pełna obsługa eventowa – od cateringu, przez dekoracje, aż po organizację atrakcji i noclegów.

Niezależnie od tego, czy marzysz o kameralnym przyjęciu w ogrodzie, eleganckim weselu plenerowym czy dużym evencie firmowym, Młyn Witowice to idealne miejsce, które spełni Twoje oczekiwania. Zapraszamy do kontaktu – razem stworzymy niezapomniane wspomnienia!



Zaplanuj z nami *Twoje wyjątkowe wydarzenie*



# CATERING



**Oferujemy kompleksową obsługę cateringową dostosowaną do każdego rodzaju wydarzenia**

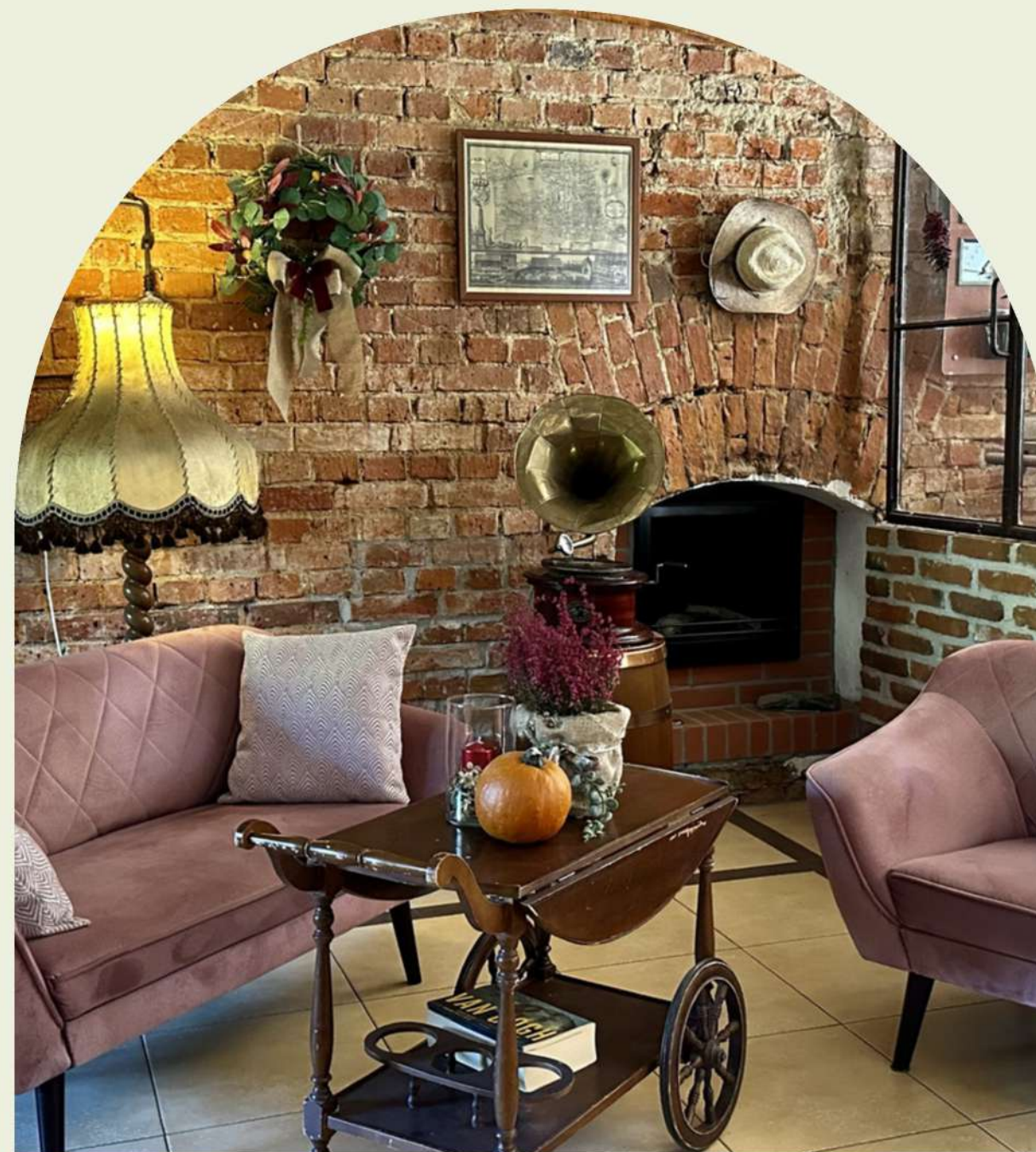
Nasze menu łączy doskonały smak, estetykę i najwyższą jakość składników, a nasza obsługa dba o każdy detal. Możesz wybrać gotowe kompozycje lub stworzymy coś wyjątkowego według Twoich wytycznych – zwłaszcza dla nowożeńców, którzy marzą o unikalnym weselu. Oferujemy także wynajem sprzętu i pełne wsparcie organizacyjne, aby Twój event był perfekcyjny.



# NASZ EVENTOWY NAMIOT I SALA RESTAURACYJNA



Namiot plenerowy do 100 osób



Restauracja do 40 osób



# HARMONIA NATURY I NIEPOWTARZALNEGO KLIMATU

Młyn Witowice to miejsce, gdzie natura tworzy idealne tło dla wyjątkowych wydarzeń. Położony w malowniczym otoczeniu, nad spokojnym małym jeziorkiem, otoczony zielenią i starymi drzewami, oferuje atmosferę sprzyjającą relaksowi i niezapomnianym chwilom







# PAKIET STANDARD - 369 ZŁ OSOBA

**Tradycyjne przywitanie chlebem i solą**

**Zupa: Aromatyczny rosół podawany z makaronem**

**Danie główne (serwowane na półmiskach, 3 propozycje do wyboru)**

schab duszony w sosie z zielonego pieprzu  
polędwica z dorsza w sosie śmietankowo-cytrynowym  
rolada wieprzowa nadziewana boczkiem i warzywami  
kotlet schabowy marynowany w mleku i cebulce  
pierś z kurczaka panierowana płatkami migdałowymi  
Karkówka duszona z pieczarkami i rozmarynem

**Dodatki do dania głównego**

ziemniaki gotowane okraszone masłem i koperkiem  
ziemniaki pieczone z ziołami i czosnkiem  
kluski śląskie  
biała kapusta z marchwią,  
buraczki z chrzanem i cebulką,  
mix sałat z sosem winegret

**Zimne przekąski**

deska serów (3 rodzaje serów, orzechy, winogrona, truskawki)  
półmisek mięs szefa kuchni (3 rodzaje wędlin i sosy)  
dwa rodzaje śledzi  
tortilla z kurczakiem / tortille warzywne  
Caprese (pomidorek koktajlowy, ser mozzarella, bazylia)  
sałatka Hawajska (kurczak, bakalie, ananas)

**Danie ciepłe 2 (serwowane porcjowo, 2 dania do wyboru)**

gulasz wieprzowy serwowany z bawarskim knedlem  
czerwony barszcz z krokietem lub pasztecikiem  
Boeuf Stroganow

**Desery**

trzy rodzaje ciast pałacowych (sernik, jabłecznik, orzechowiec)  
mini deserki (panna cotta, krem czekoladowy z owocami, mus owocowy)

**Napoje**

woda mineralna niegazowana z cytryną / kawa i herbata





# PAKIET PREMIUM - 399 ZŁ OSOBA

## Tradycyjne przywitanie chlebem i solą

### Zupa (1 do wyboru)

Aromatyczny rosół podawany z makaronem

Krem z sezonowych warzyw z suszonymi pomidorami i nacią  
pietruszki, czosnkowa grzanka

Aksamitny krem pomidorowy z bazyliową grzanką

### Danie główne (serwowane na półmiskach, 3 propozycje do wyboru)

schab duszony w sosie z zielonego pieprzu

polędwica z dorsza w sosie śmietankowo-cytrynowym

rolada wieprzowa nadziewana boczkiem i warzywami

kotlet schabowy marynowany w mleku i cebulce

pierś z kurczaka panierowana płatkami migdałowymi

Karkówka duszona z pieczarkami i rozmarynem

zrazy wołowe śląskie w sosie pieczeniowym

sandacz duszony w sosie porowo-pieczarkowym

eskalopki schabowe w sosie grzybowym

### Dodatki jak w zestawie podstawowym

### Zimne przekąski

deska serów (3 rodzaje serów, orzechy, winogrona, truskawki)

półmisek mięs szefa kuchni (3 rodzaje wędlin i sosy)

dwa rodzaje śledzi

tortilla z kurczakiem / tortille warzywne

Caprese (pomidorek koktajlowy, ser mozzarella, bazylia)

sałatka Hawajska (kurczak, bakalie, ananas)

Sałatka Grecka

koreczki z serem, mozzarellą i winogronami

### Danie ciepłe 2 (serwowane porcjowo, 2 dania do wyboru)

gulasz wieprzowy serwowany z bawarskim knedlem

czerwony barszcz z krokietem lub pasztecikiem

Boeuf Stroganow

tradycyjne flaki staropolskie z bułkami bankietowymi

### Desery

trzy rodzaje ciast pałacowych (sernik, jabłecznik, orzechowiec)

mini deserki (panna cotta, krem czekoladowy z owocami, mus  
owocowy, mini galaretki owocowe)

### Napoje

woda mineralna niegazowana z cytryną / kawa i herbata , napoje  
gazowane typu Cola , soki owocowe



# MENU PERSONALIZOWANE I KOMFORTOWY NOCLEG

Tworzymy menu dopasowane do Twoich potrzeb – możesz wybrać gotowe kompozycje lub skomponować coś unikalnego. Niezależnie od stylu wydarzenia, zadbamy o wyjątkowy smak i estetykę potraw.

Oferujemy także noclegi w **atrakcyjnych cenach**, dzięki czemu Ty i Twoi goście możecie odpocząć w komfortowych warunkach, ciesząc się spokojem otoczenia.

Młyn Witowice to kompleksowa obsługa, która sprawi, że Twój event będzie wyjątkowy.







# KONTAKT

570 255 999

[mlynwitowice@gmail.com](mailto:mlynwitowice@gmail.com)

[www.mlynwitowice.pl](http://www.mlynwitowice.pl)

Witowice 49, 57-120