



FATA MOR GANA KSIĘZY MŁYN

Chrzcziny, urodziny, imieniny, komunie, zaręczyny, ślub, wesele – jest wiele wspaniałych i wyjątkowych okazji do świętowania. To już 9 lat odkąd możemy być częścią ważnych dla Was wydarzeń! U nas, u Was w domu, w plenerze czy też cateringowo – przez ten czas nasza oferta znacznie się rozrosła, a my dokonujemy wszelkich starań, aby nasze propozycje były jak najbardziej odpowiadały Waszym marzeniom i oczekiwaniom – to Wasz dzień! :)

Od 12 stycznia 2025r. Działamy pod nowym adresem – Księży Młyn 11B.

Nowe miejsce to dużo nowych możliwości.

Serdecznie zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą.

Menu Essential 205 zł

Amuse bouche:

Placek ziemniaczany, cream fraiche, frytowane kapary, koperek

Zupa:

Rosół drobiowo wołowy z domowym makaronem

Wege: Aromatyczny bulion warzywny z domowym makaronem i oliwą truflową

Danie główne:

Pieczone polędwiczki wieprzowe w ziołowej panierce, sos pieczeniowy, domowe kopytka, zasmażane buraki na maśle

Wege: Portobello faszerowane kozim serem, domowe kopytka, zasmażane buraki na maśle

Deser:

Sernik pieczony w niskiej temperaturze, migdały w karmelu, coulis malinowe

W cenie menu : herbata, kawa, woda z cytryną i miętą, soki

Menu dziecięce: Rosół, nuggetsy z frytkami i surówką z marchewki i jabłka, deser.

Menu Plus 230 zł

Przystawki na stole na start:

Tatar wołowy
Sałatka śledziowa z ziemniakami
Deski serów i wędlin
Smarowidła :
-Gzik z sumakiem
-Domowy smalec
Ogórki kiszone
-Hummus z suszonych pomidorów
Domowe pieczywo
Masło

Zupa:

Rosół drobiowo-wołowy z domowym makaronem

Wege: Krem z pomidorów, grzanki, kwaśna śmietana

Danie główne:

Konfitowana noga z kaczki kluski śląskie, zasmażana miodowa ekologiczna kapusta kiszona

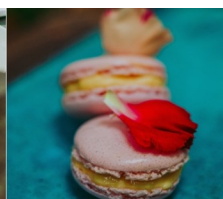
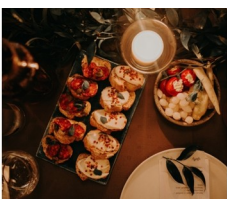
Wege: Portobello faszerowane kozim serem, kluski śląskie, zasmażana miodowa ekologiczna kapusta kiszona

Deser:

Ptyś nadziany kremem waniliowym z konfiturą z porzeczek

W cenie menu : herbata, kawa, woda z cytryną i miętą, soki

Menu dziecięce: Rosół, nuggetsy z frytkami i surówką z marchewki i jabłka, deser.
Jesteśmy otwarci na wszelkie zmiany w menu :)



Menu Extra 260 zł

Start:

Kieliszek Prosecco lub wino musujące 0%

Amuse bouche:

Gravlax z łososia, placek ziemniaczany, cream fraiche, frytowane kapary, koperek

Przystawka:

Tatar wołowy z majonezem truflowym, pikle, domowe pieczywo

Wege: Tatar z pieczonych buraków z majonezem truflowym, pikle, domowe pieczywo

Zupa:

Rosół drobiowo-wołowy z domowym makaronem

Wege: Krem z pomidorów, grzanki, kwaśna śmietana

Danie główne:

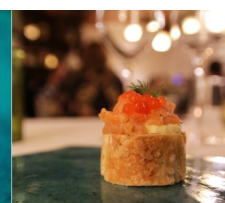
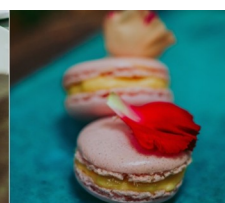
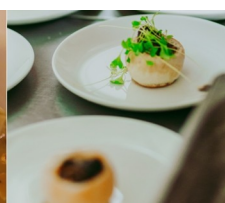
Duszone poliki wołowe w czerwonym winie, puree ziemniaczane z chrzanem Nadwarciańskim, surówka z czerwonej kapusty z sosem vinaigrette

Wege: Portobello faszerowane kozim serem, puree ziemniaczane z chrzanem Nadwarciańskim, surówka z czerwonej kapusty z sosem vinaigrette

Intermezzo niespodzianka

Deser:

Płyś nadziany kremem waniliowym z konfiturą z porzeczeki



Na stole :

Deski serów i wędlin

Smarowidła :

-Gzik z sumakiem

-Domowy smalec

-Hummus z suszonych pomidorów

Domowe pieczywo

Masło

W cenie menu : herbata, kawa, woda z cytryną i miętą, soki

Menu dziecięce: Rosół, nuggetsy z frytkami i surówką z marchewki i jabłka, deser.
Jesteśmy otwarci na wszelkie zmiany w menu :)

Istnieje możliwość wymiany rosółu na naszą najgorętszą zalewajkę w mieście :)
+5 zł /os. do menu

Dodatkowe opcje:

Mini paszteciki 3 smaki

Chorizo-kapary

Duxelle z pieczarek

Kiszona kapusta z grzybami

18 zł /os.



Ciasta na stole/ Słodki stół

Ciasto marchewkowe z kremem z białej czekolady

Mini tarty z curdem cytrynowym i bezą

Szarlotka

35 zł /os.

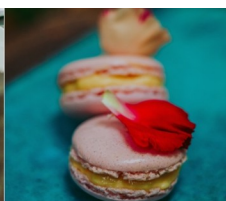


Tort, nasz klasyk

Biała czekolada/biszkopt/owoce leśne

Lub inny smak jaki Państwo sobie życzą

30 zł /os.



Alkohol do wyboru:

Open bar podstawa 120 zł / os. *	Open bar +30zł/ os.*	Open bar +60zł/ os.*
Piwo Księży Młyn Pils z nalewaka Wódka Starosta Wino białe i czerwone Frizzante z kija	Whisky Jameson Drinki: Aperol Spritz Whisky/wódka sour Cuba libre Gin z tonikiem	Drinki aktualne z karty plus drinki „spod lady”

***czas trwania open baru ustalany indywidualnie.
Przedłużenie open baru,
każda rozpoczęta godzina 500zł**



OTWARTY RACHUNEK:

Wódka Starosta 0,5l 70 Zł
Wódka Dwór Polski 0,7l 110 zł
Wina: Vinho Verde 70 zł 0,7l
Primitivo 90 zł 0,7l
PIWO 0,5l 22 pln
(Browar Księży Młyn)
Jameson 0,7l 250zł

**Do całości kwoty doliczamy serwis 10%.
Menu dziecięce – 40% od kwoty za osobę dorosłą.
Przedłużenie imprezy, każda rozpoczęta godzina 350 zł**

Zapraszamy do kontaktu:

tel. 880 832 509

tel. 692 994 515

fatamorganalodz@gmail.com

Skontaktuj się z nami na fb

