

Restauracja "W Starym Młynie" w Niesułowicach



Opis usługi

Kuchnia Starego Młyna to tradycyjna kuchnia opierająca się na produktach regionalnych Doliny Baryczy. Króluje tu karp milicki z gospodarstwa rybackiego Możdżanów z Doliny Baryczy, którego przygotowujemy na wiele sposobów: klasycznie: karp smażony w dzwoneczkach lub w filetach z cebulką, oraz zupa krem z karpia. Opieramy się na receptach pozostawionych przez Panią Domu, która była wielokrotną laureatką nagród Mistrza Karpia. Oprócz doskonałych przepisów pozostawiła nam zamiłowanie do gotowania i przyrządzania potraw z karpia, które to były oczkiem w głowie naszego kochanego Mistrza naszej Bogusi. W restauracji nie ograniczamy się jednak do karpia. Oferujemy państwu również cenioną rybę słodkowodną sandacza, która serwujemy z sosem cytrynowym. Przyrządzamy również potrawy z mięsa drobiowego, jak i wieprzowiny - na gorąco oraz w roli przystawek. Potrawy wegetariańskie, jak i potrawy sezonowe uzupełniają naszą ofertę. Menu jest bardzo bogate. Nie zapomnieliśmy o zakąskach, przystawkach i smakowitych deserach, wśród których bryluje szarlotka po wiedeńsku i sernik wiedeński oparty na receptach krakowskich (galicyjskich) sporządzana przez pana domu, podawana ma ciepło lub zimno. Posiadamy klimatyczną restaurację o niepowtarzalnym wnętrzu przepięknego zabytkowego młyna parowego z przełomu IXX i XX wieku. Młyn to unikatowe dziedzictwo kulturowe i posiada wpis do rejestru dolnośląskich zabytków. Młyn połączony jest z dobudowaną częścią budynku, w której mieści się przepiękna sala bankietowo konferencyjna zdolna pomieścić do 100 osób. Dębowy parkiet idealny na zabawy taneczne wraz z doskonałą akustyką zachęca do organizowania tego typu imprez. Wyposażenie sali w sprzęt multimedialny pozwala na bezproblemową obsługę konferencji i spotkań o charakterze biznesowym. W obiekcie Młyna prowadzimy również pensjonat gdzie w 10 pokojach możemy zagwarantować nocleg dla 20-stu osób. Gastronomia i usługi noclegowe współdziałają z sobą i sprawiają, że oferta turystyczna czy biznesowa ma charakter kompleksowy zarówno dla odbiorców indywidualnych jak i zbiorowych. Wystrój młyna ma charakter historyczny na każdym kroku spotkają tu państwo przepiękną porcelanę oraz lampy z kryształowymi koralikami oraz niespotykaną kolekcję radii lampowych czy młynków do kawy. Usługę gastronomiczną możemy również rozszerzyć o organizację imprez plenerowych bo na sąsiedniej posesji goście mają do dyspozycji plac z grillem i ogniskiem z małym zapleczem kuchennym. Jesteśmy miejscem przyjaznym dla zwierząt a goszczące u nas psy zawsze znajdują miskę z wodą. Zespół młyna jest otoczony wybiegiem dla ciągle spragnionych uwagi koni gdzie można poczuć jeszcze większą bliskość i sielskość wiejskiego klimatu Doliny Baryczy. Doskonała lokalizacja na szlaku rowerowym naszego obiektu sprawia, że jesteśmy odwiedzani przez turystów rowerowych dlatego przy dłuższych i krótszych pobytach gości rowerowych gwarantujemy podstawowy serwis rowerowy - narzędzia i kompresor oraz zadaszone zamknięte pomieszczenie do przechowywania rowerów. Obiekt też jest monitorowany i rejestrowany celem podniesienia komfortu obsługi naszych gości.

Usługa z Doliny Baryczy

Współpraca w ramach systemu Dolina Baryczy poleca to głównie z Gospodarstwem Rybackim Możdżanów oraz Produkty sadownicze z pobliskich Krośnic głównie owoce i soki Państwa Dziekan oraz przetwory ze śliwek Pana

Wiesława Romańczyka współpracujemy również z lokalnym browarem rzemieślniczym Browar Milicki oraz winiarnią oraz piekarnią - wszyscy producenci z Doliny Baryczy. Najważniejszy dla nas jest krótki łańcuch dostaw od producentów lokalnych do naszej restauracji : pozyskiwany Karp Milicki jest zawsze produktem świeżym i jego droga na stół gościa biesiadnika bezpośrednia. To nasza misja i zaangażowanie by prawie wszystkie produkty spożywcze czy pochodzenia roślinnego czy zwierzęcego pochodziły od producentów lokalnych z Doliny Baryczy.

Co wyróżnia usługę

Głównie potrawy z karpia z Doliny Baryczy, unikatowy produkt lokalny jakim jest Karp Milicki. Na bazie tego produktu lokalnego budowana jest cała usługa gastronomiczna zarówno dla odbiorcy indywidualnego jak i zbiorowego. Potrawy z karpia milickiego uwzględniają całoroczną dostępność karpia , Były i będą organizowane uroczystości w ramach obchodów Dni Karpia tzw. kolacje rybne które są unikatowym wydarzeniem integrującym współpracę producentów i usługodawców DBP jak i Partnerstwa dla Doliny Baryczy, które jest koordynatorem tych wydarzeń. Corocznie organizowaliśmy dwie takie kolacje rybne . Będziemy w przyszłości również organizować tego typu imprezy w pełnym zaangażowaniu dla podtrzymania tradycji jak realizowaniu popularyzacji karpia jako doskonałego produktu kulinarnego.

Przyjazność dla środowiska

Gospodarka ciepła woda w obiekcie w tym restauracji jest realizowana poprzez baterie solarne do ciepłej wody. W okresie letnim spełniają oczekiwania na pełne zapotrzebowanie w ciepłą wodę. Bazowanie na certyfikowanych produktach lokalnych oraz krótkie łańcuchy dostaw głównie karpia z gospodarstwa Rybackiego z Możdżanowa oraz produkty sadownicze Dziekan jak i Pana Romańczyka oraz wiele innych . Stosujemy też selektywną segregację śmieci monitorowaną przez UG Milicz. Staramy się kupować przede wszystkim u lokalnych producentów głównie partnerów z DBP np. pieczywo zakupujemy od Piekarni Edwarda Rybki. Warzywa i owoce kupujemy u lokalnych handlowców a wyroby mięsne i wędliny w naszej lokalnej masarni Jankowskich z Krośnic. Uważamy że krótki łańcuch dostaw jak i lokalność pozyskiwania produktów to motto naszej działalności.

Przyjazność dla Klienta

Oferujemy przyjazną obsługę oraz informacje o naszych stałych partnerach z DBP. Podnosimy kwalifikacje nasze jak i naszych pracowników zwłaszcza w tematyce obsługi ruchu turystycznego w DB. Dokładamy wszelkich starań by kompendium naszej wiedzy naszego personelu o walorach przyrodniczych i atrakcjach turystycznych było jak najspójniejsze i cechowało się pełną wiedzą o naszym regionie Doliny Baryczy. Wszelkie reklamacje i uwagi załatwiamy w sposób przyjazny kompetentny z gorącą wolą rekompensacji klientowi wszelkich dyskomfortów i strat. W razie rażących "hejtów" musimy jednak kierować się asertywnością i dobrym interesem firmy i pracowników i nie stosujemy się do modnych tendencji położenie po sobie uszu w myśl zasady ,że klient ma zawsze racje, Zachowujemy jednak wole załatwienia wszystkich spraw polubownie i z dużą profesjonalną kulturą obsługi gości. W usłudze gastronomicznej zawsze jednak przyznajemy jednak rację gościom jeżeli nie narusza ona personalnych ataków w myśl zasady kto płaci ma racje przyznajemy się do błędów tylko w rażących przypadkach zachowania się gości musimy reagować bardziej asertywnie ale z pełnym profesjonalizmem zażegnania konfliktu bez negatywnych emocji.

Dostępność dla klientów indywidualnych

od Wtorku do niedzieli od 12-20

Dostępność dla grup zorganizowanych

zawsze po wcześniejszym uzgodnieniu. Wtedy oczywiście jest dostępność również i w poniedziałek.

Parking

Tak

Internet

Tak - dostęp bezpłatny

Potrawa specyficzna, polecana

Potrawy regionalne: Karp w dzwonku lub filet delikatnie smażony solo lub w sosie kurkowym lub innym w zależności od sezonowości i dostępności świeżych surowców . Zupa krem z Karpia .

Języki obce

Niemiecki, Angielski, Rosyjski

Oferta dodatkowa

Dostępność do placu do grillowania z małą kuchnią plenerową wyposażoną w nalewak do piwa, Można też zrobić ognisko. Posiadamy zadaszone miejsce na przechowywanie rowerów. Dostępne też są przewodniki i informatory regionu DB bezpłatne i płatne.

Dni oraz godziny otwarcia

12-20 codziennie oprócz poniedziałków

Usługa dostępna: cały rok

Data pierwszego wpisu: 2019-02-14 22:52:01

Data ostatniej aktualizacji: 2024-02-08 13:24:51



OBIEKTY
GASTRONOMICZNE

Pensjonat "W Starym Młynie"

Niesułowice 25

56-300 Milicz

Gmina: Milicz

Tel: 713833231, mobile: 503141457 (Piotr)

E-mail: p.niewiadomski@stary-mlyn.com.pl

www.stary-mlyn.com.pl

Punkty świadczenia usług:

Restauracja i Pensjonat "W Starym Młynie" Bogusława Niewiadomska

Niesułowice ul. Niesułowice, 25 25

56-300 Milicz

Tel: 503141457

E-mail: p.niewiadomski@stary-mlyn.com.pl

<http://www.stary-mlyn.com.pl>