

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 tradycyjnych stworzonych przez Panią Bogusławę Niewiadomską ale dążymy również do stworzenia własnej koncepcji gastronomicznej, opartej głównie na wiedzy zdobytej na szkoleniach gastronomicznych. Dzięki doskonałym przepisom kulinarnym pozostawionych przez byłą właścicielkę restauracji oraz nowej wiedzy nabytej w ramach szkoleń gastronomicznych przyrządzamy głównie potrawy z karpia i innych ryb słodkowodnych, które są dla nas najważniejsze w naszej restauracji i cieszą się największym zainteresowaniem gości. Oprócz 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 XIX 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 znajdą 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 zamykane 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 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

Ofujemy 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 interesów 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 monitorowany

Internet

Tak - dostęp bezpłatny. Bardzo dobrej jakości szybkie połączenia przez Starlink, czyli Internet od Elona Muska, zapewnia szybki i niezawodny dostęp do sieci.

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 nalewki 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. Po uzgodnieniu terminu dla grup również Poniedziałek.

Usługa dostępna: cały rok

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

Data ostatniej aktualizacji: 2026-01-21 08:30:37



Certyfikat w sezonach:
2009/2010, 2010/2011, 2011/2012, 2012/2013, 2013/2014, 2014/2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020,
2026



OBIEKTY
GASTRONOMICZNE

Pensjonat Restauracja W Starym Młynie
Niesułowice 25
56-300 Niesułowice
Gmina: Milicz
Tel: 713833231, mobile: 503141457 (Piotr)
E-mail: p.niewiadomski@stary-mlyn.com.pl
www.stary-mlyn.com.pl

Punkty świadczenia usług:

Pensjonat
Niesułowice ul. Niesułowice, 25 25
56-300 Milicz
Tel: 503141457
E-mail: p.niewiadomski@stary-mlyn.com.pl
<http://www.stary-mlyn.com.pl>