



PAKIET
ALL INCLUSIVE

Gościmy z sercem

Jesteśmy dla tych, którzy lubią
śluby plenerowe i cenią sobie
naturalne piękno. Tworzymy
miejsce z wyjątkowym
klimatem i wspaniałą kuchnią.

*Wystarczy, że się
zakochasz...
My zadbamy o resztę...*

Zaufaj naszemu 20 letniemu doświadczeniu.



ALL INCLUSIVE

Przywitanie Młodej Pary chlebem i solą
Szampan na toast dla wszystkich gości- **możemy
powitać Was w ogrodzie!**

Zupa do wyboru:

- rosół z makaronem
- krem z pieczonego buraka
- krem z brokuł z migdałami

Mięsa (2,5 szt. /os)

4 rodzaje do wyboru

- rolada wieprzowa
- sakiewka drobiowa z pieczarkami
 - udko z kaczki
- schab z owocami (śliwka lub morela)
 - sakiewka ze szpinakiem
- staropolski karczek w sosie śmietanowo chrzanowym
 - pieczeń z karczku
- kotlet z pieczarkami i serem
- kotlecik drobiowy dla dzieci

Kapusty, surówki (3 rodzaje do wyboru):

- kapusta czerwona gotowana z boczkiem
- kapusta biała gotowana z koperkiem
 - buraczki
- surówka z kapusty białej
- surówka z selera z orzechami
- surówka z marchewki ze śmietaną

Dodatki: kluski jasne i ciemne

Deser do wyboru:

- owocowa rozkosz (deser firmowy z mascarpone z owocami)
- szpajza cytrynowa lub czekoladowa
 - mus czekoladowy z wiśniami

W cenę konsumpcji wliczone jest
- **ciasto-1szt/os** do wyboru 5 smaków:
Czekoladowe z porzeczką, toffi, snickers,
jabłecznik, sernik z kruszonką, sernik na
zimno z malinami i bezą, galaretką z
malinami, leśny mech

Tort za dopłatą.

Indywidualna wycena

Istnieje możliwość domówienia artystycznych mini ciasteczek i deserków - wszystko wykonujemy sami z najlepszych składników, żeby było jeszcze smaczniej!



Istnieje możliwość domówienia artystycznych mini ciasteczek i deserków - wszystko wykonujemy sami z najlepszych składników, żeby było jeszcze smaczniej!

Zimna płyta:

14 pozycji do wyboru

- staropolskie, swojskie wędliny i wyborne sery
 - schab ze śliwką lub morelą
 - indyk z pistacją
 - roladki z łososia wędzonego z kremem chrzanowym
 - tatar z żółtkiem i dodatkami
 - tortilla (ser-szynka)
 - tortilla z twarożkiem i pomidorami
 - bruschetta z pomidorami
 - mus z wątróbki z brandy
 - matjas w oleju
 - jajka z dodatkami
 - pomidor z mozarellą
 - ogórek z twarożkiem i rzodkiewką
 - tymbaliki z kurczaka w galarecie
 - szynka z puchem chrzanowym
 - pieczywo i masło

Salatki do wyboru (2 rodzaje):

- **sałatka grecka** (mieszanka sałat, pomidor, ogórek, kukurydza, oliwki i feta z dodatkiem aromatycznych przypraw)
- **sałatka z makaronem** (makaron, szynka, żurawina, suszone pomidory, rukola)
- **sałatka warstwowa** (szynka, jajko, ser, seler konserwowy, kukurydza, ananas i majonez)
- **tradycyjna sałatka ziemniaczana**

Istnieje możliwość wzbogacenia zimnej płyty o nasze autorskie, ekskluzywne przekąski. Jeśli zaś lubisz tradycyjne smaki, możesz wybrać stoł wiejski lub staropolski, ewentualnie stół z polskimi serami zagrodowymi i polskimi wybornymi winami - mamy się czym pochwalić! Nasze wino gruszkowe doceni niejedyn koneser

- wędzona pierś z kaczki z pomarańczą
 - tatar z łososia
- gravdax z łososia + sałatka z bobem
- karmelizowana gruszka z orzechem
 - carpaccio z buraka
 - carpaccio wołowe
- szynka szwarcwaldzka z melonem
- krewetka z awokado i grejfrutem

NA CIEPŁO:

- śliwka z boczkem
- camembert z żurawiną
- pieczarka faszerowana



Pierwsza kolacja na ciepło podawana wieloporcjowo :

Mięsa(1 szt. na osobę dorosłą, 4 rodzaje):

- sakiewka wieprzowa z wędzonką i grzybami
- karczek z grilla z macerowaną cebulką
 - kurczak z musztardą francuską
 - tradycyjny schabowy
 - kotlet po bawarsku
- pierś z kurczaka z pieczarkami i serem
- devolaille z masłem czosnkowo pietruszkowym

ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ WZBOGACENIA KOLACJI O RYBY Z GRILLA (Cena wg wagi)

- pstrąg saute lub łosoś na szpinaku

Surówki (2 rodzaje do wyboru)

- surówka z kapusty białej(wiosenna)
- surówka z ogórka kiszzonego
 - marchewka z jabłkiem
- kapusta kiszona zasmażana

Dodatki (2 rodzaje):

- ziemniaki z pieca z zieloną cebulką
 - dufinki
- puree ziemniaczane z koperkiem

Dostępne są inne propozycji kolacji.

Korzystając z uroku naszej restauracji chcemy zaprosić Państwa do plenerowego **biesiadowania. OFYR - palenisko opalane drewnem, robi klimat przez cały rok. - [patrz osobny plik](#)**



Druga kolacja na ciepło (wyporcjowana):

- barszcz z pasztecikiem
- bogracz + pieczywo
 - żurek kiszony

Strefa relaksu

z wygodnymi kanapami, meblami i kominkiem, które umilą czas Waszym Gościom. Strefa ta jest naturalnym przedłużeniem sali i nie tylko możesz sączyć tam **pysznego drinka**, ale również **odpocząć po tańcach**, zjeść pyszną kolację lub podziwiać najpiękniejsze zachody słońca.

Kiedy zrobi się już ciemno.. to **nastrojowe oświetlenie doda jeszcze większego uroku**. Girlandy świetlne, które nie tylko zrobią klimat Waszego przyjęcia, ale dają Wam możliwość zrobienia cudownych, pamiątkowych zdjęć

Nasi kelnerzy w takich okazjach zaserwują Wam

Aperol Spritz / Lillet Spritz

(ilość drinków do ustalenia)
2 godziny
100% frajdy w strefie relaksu



Gratis

W prezencie otrzymują Państwo:

- **Nocleg** w apartamencie dla nowożeńców + **pyszne śniadanie** oraz **zniżkę na noclegi dla Gości** z możliwością późniejszego check-outu
- **Możliwość powitania** Was w ogrodzie
- Darmowy **dostęp** o wartości 3000 zł do **strefy relaksu**
 - **Brak opłaty za wynajem sali**
- Dekoracyjne, **nocne oświetlenie strefy chill - outu** - girlandy świetlne idealne miejsce do wieczornej sesji zdjęciowej
 - **Dostęp do pięknego ogrodu** z możliwością zorganizowania sesji zdjęciowej i plenerowych zaślubin (ceremonia zaślubin za dopłatą)
- **50% rabat na kolację plenerową OFYR-** opalaną drewnem
 - Dostęp do rzutnika i ekranu
 - Bezpieczny plac zabaw dla dzieci
 - Parking dla wszystkich gości
 - Podstawowy wystrój



CENY

Pakiet I

Napoje bezalkoholowe bez ograniczeń:

- kawa, herbata
- soki 100%
- woda niegazowana, gazowana
- napoje gazowane (pepsi, mirinda, 7-up)

Poniedziałek-czwartek - 380 zł / os

Piątek - niedziela oraz święta - 395 zł / os

Pakiet II

Zawiera pakiet I + napoje alkoholowe bez ograniczeń:

- wino, piwo

Poniedziałek-czwartek - 430 zł / os

Piątek - niedziela oraz święta - 445 zł / os

KONTAKT:

Monika Hołlecka
Menager ds. wesel

+48 502 050 484

biuro@restauracja-timberland.pl

