



Oh Baby!



CHRZEST & ROCZEK

MENU



Timberland
Hotel - Restauracja






PROPOZYCJA 1



OBIAD WIELOPORCJOWO MIĘSA 2 SZT./OS. DO WYBORU 3 GATUNKI

Rolada wieprzowa
Kotlet firmowy z bekonem
Sakiewka ze szpinakiem
Sakiewka z pieczarkami
Udko z różną ½
Pierś z pieczarkami i serem



119 ZŁ
/osobę

DODATKI

Kluski
Ziemniaki z pieca

KAPUSTY/SURÓWKI:

Czerwona gotowana
Surówka z białej kapusty
Buraczki

DESER

Szpajza cytrynowa lub czekoladowa
Kawa





PROPOZYCJA 2

OBIAD WIELOPORCJOWO MIĘSA 2 SZT./OS. DO WYBORU 3 GATUNKI

Rolada wieprzowa
Devolaile z masłem czosnkowo- pietruszkowym
Tradycyjny schabowy
Sakiewka ze szpinakiem
Udko z różną
Pierś z pieczarkami i serem

DODATKI

Kluski
Ziemniaki z pieca

KAPUSTY/SURÓWKI:

Czerwona gotowana
Surówka z białej kapusty
Marchewka z pomarańczą

DESER

Malinowa rozkosz
Kawa



126 ZŁ

/osobę

ZIMNA PŁYTA 1

10 POZYCJI DO WYBORU:

- Gruszka karmelizowana z szynką i orzechem
 - Indyk z pistacją
- Kanapeczki z camembertem i orzeszkami
- Roladki z łososia wędzonego z kremem chrzanowym
 - Tatar z żółtkiem i dodatkami
- Carpaccio wołowe na rukoli z parmezanem
 - Tortilla z wędzonym łososiem
 - Tortilla z twarogiem i pomidorami
 - Jajka z pastami
- Mięso pieczone (śliwka, morela)
 - Pomidor z mozzarellą
 - Bruschetta z pomidorami
- Mini kanapeczki z pastą z wątróbki
- Szynka szwarcwaldzka z melonem i truskawką
 - Carpaccio z buraka na rukoli z fetą
- Grzanka na ciepło z kurczakiem, camembertem i żurawiną

od
78 ZŁ
/osobę

2 SAŁATKI DO WYBORU:

- Mix sałat, melon, feta
+ dip miodowo - musztardowy
- Sałatka z makaronem i żurawiną
- Warstwowa (szynka, kukurydza, jajko, ananas, seler, ser, majonez)
 - Tradycyjna jarzynowa

ZIMNA PŁYTA 2

10 POZYCJI DO WYBORU:

- Swojskie wędliny
 - Wyborne sery
 - Indyk z pistacją
- Mięso pieczone ze śliwką
 - Tymbaliki
- Szynka z puchem chrzanowym
 - Tatar wołowy z dodatkami
- Carpaccio z buraka z fetą i orzechem
 - Tortilla z szynką i serem
- Tortilla z twarożkiem i pomidorami
 - Jajka z dodatkami
- Roladki z łososia z kremem chrzanowym
 - Bruschetta z pomidorami
- Mini kanapeczki z pastą z wątróbki
 - Bagietka, szpinak, camembert
- + orzeszki i konfitura z cebuli i żurawiny

od
65 ZŁ
/osobę

2 SAŁATKI DO WYBORU:

- Mix sałat, melon, feta, dip miodowo-musztardowy
- Warstwowa (szynka, kukurydza, jajko, ananas, seler, ser, majonez)
- Sałatka z makaronem i żurawiną
 - Tradycyjna jarzynowa



ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ DOMÓWIENIA

- Zupa (tradycyjny rosół, krem z brokuł lub krem z buraka, krem z pieczarek) 20 zł/ os.

- Tort klasyczny od 19 zł/os.

- Tort artystyczny - indywidualna wycena

- Świeże owoce (ananas, melon itp.) 12zł/os.

- Artystyczne mini ciasteczka od 45 zł / pakiet

- Ciasto (mix smaków) 8,50 zł/szt.

- Swojski kołocz (2 smaki) 6 zł/szt.

- Lemoniada ^{HOMEMADE} LEMONADE
rabarbarowo arbuzowa 18 zł / 330 ml



Napoje zimne rozliczane będą wg spożycia

Soki 12 zł / litr

Woda 10 zł / litr

Napoje gazowane 8 zł / szt.



ARTYSTYCZNE MINI CIASTECZKA



TORTY KLASYCZNE



TORTY ARTYSTYCZNE



PRZYJĘCIA Z MOTYWEM PRZEWODNIM

INDYWIDUALNA WYCENA



PRZYJĘCIA Z MOTYWEM PRZEWODNIM



PRZYJĘCIA Z MOTYWEM PRZEWODNIM



PRZYJĘCIA Z MOTYWEM PRZEWODNIM



PRZYJĘCIA Z MOTYWEM PRZEWODNIM



PRZYJĘCIA Z MOTYWEM PRZEWODNIM





Kontakt

Monika Holecka

Menager ds organizacjy imprez

502 050 484

