Pierwsza komunia Święta

*Pierwsza Komunia Święta to nie tylko bardzo ważny dzień w życiu dziecka, ale też doskonała okazja do spotkania w gronie rodziny. Restauracja Timberland*** to miejsce idealne na organizację przyjęcia komunijnego. Piękne wnętrza, miła atmosfera i doskonała kuchnia gwarantują, że wydarzenie to pozostanie miłym wspomnieniem dla wszystkich gości!*

Przygotowaliśmy dla Państwa propozycje menu na przyjęcie komunijne w Śląskiej Tradycji. Doskonałe dania przygotowane przez świetnych kucharzy, zachwycą Państwa gości zaś przepiękny wystrój i miła obsługa. Sprawią, że to rodzinne wydarzenie na długo pozostanie w sercach gości! Proponowane menu to jedynie przykład - wszystkie szczegóły ustalane są zawsze indywidualnie z troską o indywidualne preferencje.

Menu
Classic

210zł/ osobę

Zupa:

- Domowy rosół z makaronem

Mięsa (2 szt./os do wyboru 4 gatunki):

- Rolada wieprzowa
- Polędwiczka z indyka
- Pieczeń z karczku
- Staropolski schab ze śliwką
- Udko z rożna
- Sakiewka z pieczarkami
- Kotlet z bekonem

Kapusty + surówki:

- Kapusta czerwona gotowana z boczkiem
- Surówka z młodej, białej kapusty
- Buraczki

Dodatki: kluski jasne

Deser (do wyboru):

- Szpajza cytrynowa lub czekoladowa
- Mus czekoladowy z wiśniami

W cenę wliczone są także:

- Ciasta 1szt./os (3 rodzaje: sernik, owoce z galaretką, czekolada-kokos)
- Kawa lub herbata - bez limitu

Istnieje możliwość domówienia:

- Tradycyjnej kopy z bakaliami w cenie 12zł/os
- Tortu śmietankowego z owocami 10zł/os
- Owoce filetowane 10zł/os
- mini ciasteczek CANDY BAR

Zimna płyta:

- Staropolskie wędliny
- Sery
- Terrina mięsna (mięso pieczone z morelą)
- Terrina mięsna (mięso pieczone ze szpinakiem i sosem czosnkowym)
- Tatar z żółtkiem i dodatkami
- Jajka z dodatkami
- Pomidory z mozarellą
- Ogórki zielone – łódki faszerowane twarożkiem
- Roladki z łososia z kremem chrzanowym
- Tortilla z dodatkami
- Szynka z puchem chrzanowym
- Tymbaliki z kurczaka w galarecie
- Pieczywo i masło
- Bruschetta z pomidorami
- Mus z wątróbki z brandy

Sałatki do zimnej płyty:

- Sałatka szefa kuchni z makaronem
- Mix sałat włoskich

Kolacja:

- Tradycyjny barszcz z krokietem

Lub za dopłatą 20zł/os kolacja na ciepło:
Mięsa (1 szt/os do wyboru 4 gatunki)

- Devolaile z masłem czosnkowo-pietruszkowym
- Tradycyjny schabowy
- Sakiewka ze szpinakiem
- Kurczak z grilla
- Kotlet z pieczarkami i serem

Surówki (2 rodzaje do wyboru):

- Surówka wiosenna (biało-czerwona)
- Surówka z kapusty kiszonej
- Surówka z marchewki z jabłkiem

Dodatki:

- Frytki
- Dufinki

W cenę wliczono pełną konsumpcję, ciasta, desery i wodę niegazowaną.

* Cena pakietu obowiązuje w 2023 roku.

HOMEMADE LEMONADE

Lemoniada rabarbarowo - arbuzowa

Filetowane owoce

Kopa

KONTAKT:

Monika Holecka

+48 502 050 484

biuro@restauracja-timberland.pl

Timberland
Hotel - Restauracja