



WESELE
MENU
PAKIET KRÓLEWSKI

MENU PAKIET KRÓLEWSKI

W soboty, niedziele i święta 310zł/os W tygodniu 285zł/os

Z tym menu dla nowożeńców nocleg w Hotelu
Timberland gratis
Przywitanie Młodej Pary chlebem i solą
Szampan na toast dla wszystkich gości

Zupa do wyboru:

- krem z cukinii
- rosół z makaronem
- krem z pieczonego buraka
- krem z kalafiora z pistacjami

Mięsa (2,5 szt. do wyboru na osobę dorosłą)

- szaszłyk z polędwiczki wieprzowej
 - rolada wołowa
 - rolada wieprzowa
- sakiewka drobiowa z pieczarkami
 - udko z kaczki
 - schab po kasztelańsku
- schab z owocami (śliwka lub morela)
 - sakiewka ze szpinakiem
- staropolski karczek w sosie śmietanowo chrzanowym
 - pieczeń z karczku
- kotlet z pieczarkami i serem
 - maczugi z kurczaka

Dodatki: kluski jasne i ziemniaki gotowane

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

Desery do wyboru: (dwa rodzaje)

- tradycyjna kopa z bakaliami
- deser waniliowy z wiśniami kąpienymi w rumie
 - malinowa rozkosz
- szpajza cytrynowa lub czekoladowa

W cenę konsumpcji wliczony jest również
śmietankowy tort wielopiętrowy oraz ciasto
(do wyboru 5 smaków)

Kawa oraz herbata, soki i napoje
gazowane z koncernu PEPSI bez
ograniczeń



Zimna płyta:

- carpaccio z buraka
- carpaccio z polędwicy wołowej
 - tatar z łososia
- staropolskie, swojskie wędliny i wyborne sery (mazdamer, radamer, wędzone i pleśniowe)
- mięso pieczone z sosem żurawinowym
 - mięso pieczone ze szpinakiem i sosem czosnkowym
 - roladki z łososia wędzonego z kremem chrzanowym
 - tatar z żółtkiem i dodatkami
 - tortilla (ser-szynka)
- tortilla z twarożkiem i pomidorami
- śledzie (matjas w oleju, matjas w śmietanie)
 - jajka z dodatkami
 - pomidor z mozarellą
- ogórek z twarożkiem i rzodkiewką
- tymbaliki z kurczaka w galarecie
- szynka z puchem chrzanowym
- pieczywo i masło

Przekąski na ciepło: (2 do wyboru)

- pieczarka faszerowana
- camembert z domową żurawiną
- krewetki grillowane z warzywami

Salatki do wyboru: (3 rodzaje)

- **salatka witaminka**
(szpinak z dipem miodowo-
musztardowym)

- **salatka grecka**
(mieszanka sałat, pomidor, ogórek,
kukurydza, oliwki i feta z dodatkiem
aromatycznych przypraw)

- **salatka z makaronem**
(makaron, szynka, brokoły, majonez)

- **salatka warstwowa**
(szynka, jajko, ser, seler konserwowy,
kukurydza, ananas i majonez)

- **salatka wiosenna**
(mieszanka sałat, pomidor, ogórek,
kukurydza, prażony słonecznik)





Pierwsza kolacja na ciepło podawana wieloporcjowo :

Mięsa(1,5szt. na osobę dorosłą):

- pstrąg z grilla saute
 - pstrąg z grilla z masłem czosnkowym
- łosoś z grilla na szpinaku
 - sakiewka wieprzowa z wędzonką i grzybami
- karczek z grilla z macerowaną cebulką
 - tradycyjny schabowy
 - kotlet po bawarsku
- pierś z kurczaka z pieczarkami i serem
- pierś z kurczaka w cieście musztardowym
 - devolaille z masłem czosnkowo pietruszkowym
 - maczugi z kurczaka

Surówki (3 rodzaje do wyboru):


- surówka z kapusty pekińskiej
- 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 propozycje kolacji. Zapraszamy do oddzielnego pliku z dodatkowymi opcjami.

Druuga kolacja na ciepło (wyporcjowana):

- barszcz z pasztecikiem
 - bogracz + pieczywo
 - żurek kiszony
- 



KONTAKT:

Monika Holecka
Menager do spraw wesel

+48 502 050 484

biuro@restauracja-timberland.pl



Timberland
Hotel - Restauracja

