

WESELE
MENU
ALL INCLUSIVE

MENU ALL INCLUSIVE

NAPOJE Z KONCERNU PEPSI

Soboty i święta 280zł | Piątki i niedziele 265zł | W tygodniu 250zł

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:

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

Mięsa (2,5 szt. do wyboru na osobę dorosłą, 4 rodzaje)

- rolada wołowa
- 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
- maczugi z kurczaka

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 (2 rodzaje):

- tradycyjna kopa z bakaliami
- malinowa rozkosz
- szpajza cytrynowa lub czekoladowa
- świeże owoce
- mus czekoladowy z wiśniami

W cenę konsumpcji wliczony jest również
śmietankowy tort wielopiętrowy (w seriach
naturalnych dopłata do świeżych owoców 250zł)
- ciasto-1szt/os (do wyboru 5 smaków)

**Kawa oraz herbata, soki, woda i nap. gazowane bez
ograniczeń (przez cały czas trwania imprezy).**

*Istnieje możliwość poszerzenia oferty o alkohole w atrakcyjnych cenach. Szczegóły do ustalenia z managerem.

Istnieje możliwość domówienia candy baru z drobnymi ciasteczkami



Zimna płyta:

- staropolskie, swojskie wędliny i wyborne sery (mazdamer, radamer, wędzone i pleśniowe)
 - mięso pieczone ze śliwką lub morelą
 - 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
 - matjas w oleju
 - jajka z dodatkami
 - pomidor z mozzarellą
- 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, brokuły, majonez)
- **sałatka warstwowa** (szynka, jajko, ser, seler konserwowy, kukurydza, ananas i majonez)
- **sałatka wiosenna** (mieszanka sałat, pomidor, ogórek, kukurydza, prażony słonecznik)
 - tradycyjna sałatka ziemniaczana

Pierwsza kolacja na ciepło podawana wieloporcjowo :

Mięsa(1,5szt. na osobę dorosłą, 4 rodzaje):

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

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

- pstrąg z grilla saute
- pstrąg z grilla z masłem czosnkowym
- łosoś z grilla 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. Zapraszamy do
oddzielnego pliku z
dodatkowymi opcjami.**

Druga kolacja na ciepło (wyporcjowana):

- barszcz z pasztecikiem
- bogracz + pieczywo
 - żurek kiszony

KONTAKT:

Monika Holeccka
Menager do spraw wesel

+48 502 050 484

biuro@restauracja-timberland.pl



Timberland
Hotel - Restauracja