



MENU

okolicznościowe

Gościmy z sercem



ZAUFAJ NASZEMU 20 LETNIEMU
DOŚWIADCZENIU

PROPOZYCJA I

OBIAD PODAWANY WIELOPORCJOWO

Zupa

do wyboru

- Rosół z makaronem
- Krem z pieczonego buraka

Mięsa 2 szt. / os

4 do wyboru

- Policzki
- Rolada wieprzowa
- Devolay z masłem czosnkowo - pietruszkowym
- Sakiewka ze szpinakiem, mascarpone i czosnkiem
 - Sakiewka z pieczarkami
 - Kotlet schabowy

Dodatki:

- Kluski
- Frytki lub ziemniaki z pieca

Surówki / Kapusty:

3 do wyboru

- Czerwona gotowana
- Surówka z białej kapusty
 - Buraczki
- Marchewka z pomarańczą

DESER

- Ciasto 1,5 szt./os (smaki: czekolada-kokos, owoce z galaretką, sernik z brzoskwinia, jagodowe, wz-ka, gruszkowe)
 - Szpajza czekoladowa lub cytrynowa
- + Kawa / herbata 2 szt./os

ZIMNA PŁYTA

12 do wyboru

- Staropolskie, swojskie wędliny
 - Wyborne sery
- Mięso pieczone ze śliwką lub morelą
- Roladki z lososia wędzonego z kremem chrzanowym
- Tatar wołowy z żółtkiem i dodatkami
 - Tortilla (ser-szynka)
- Tortilla z twarożkiem i pomidorami
 - Matjas w oleju
 - Jajka z dodatkami
- Tymbaliki z kurczaka w galarecie
- Szynka z puchem chrzanowym
 - Pomidory z mozzarellą
 - Ogórek zielony z twarożkiem
- Bruschetta z pomidorami + mini kanapeczki z pastą z wątróbki
 - Pieczywo i masło
- Mix sałat z melonem, fetą i dresingiem miodowo-musztardowym
 - Sałatka z makaronem (makaron, szynka, suszone pomidory)
 - Sałatka warstwowa (szynka, jajko, ser, seler konserwowy, kukurydza, ananas i majonez)
 - Sałatka jarzynowa



PROPOZYCJA 2

OBIAD PODAWANY WIELOPORCJOWO

Zupa

do wyboru

- Rosół z makaronem
- Krem z pieczonego buraka

Mięsa 2 szt. / os

4 do wyboru

- **Udko z kaczki**
- Policzki
- Rolada wieprzowa
- Devolay z masłem czosnkowo - pietruszkowym
- Sakiewka z pieczarkami
- Kotlet schabowy

Dodatki:

- Kluski
- Frytki lub ziemniaki z pieca

Surówki / Kapusty:

3 do wyboru

- Czerwona gotowana
- Surówka z białej kapusty
- Buraczki
- Marchewka z pomarańczą

DESER

- Ciasto 1,5 szt./os (smaki: czekolada-kokos, owoce z galaretką, sernik z brzoskwinia, jagodowe, wz-ka, gruszkowe)
- Deser z mascarpone - mango lub czekolada - wiśnia - rum
- + Kawa / herbata 2 szt./os

ZIMNA PŁYTA

12 do wyboru

- Staropolskie, swojskie wędliny
 - Wyborne sery
- Mięso pieczone ze śliwką lub morelą
- Roladki z łososia wędzonego z kremem chrzanowym
- Tatar wołowy z żółtkiem i dodatkami
 - Tortilla (ser-szynka)
 - Tortilla z twarożkiem i pomidorami
 - Matjas w oleju
 - Jajka z dodatkami
 - Tymbaliki z kurczaka w galarecie
 - Pomidory z mozzarellą
 - Ogórki z twarożkiem
- Bruschetta z pomidorami + mini kanapeczki z pastą z wątróbki
 - **Wędzona pierś z kaczki z filetowaną pomarańczą**
 - **Carpaccio z buraka**
 - **Carpaccio wołowe**
 - Pieczywo i masło
- Mix sałat z czerwoną porzeczką, melonem, fetą i dresingiem miodowo-musztardowym
- Sałatka z makaronem (makaron, szynka, suszone pomidory)
 - Sałatka warstwowa (szynka, jajko, ser, seler konserwowy, kukurydza, ananas i majonez)



PROPOZYCJA 1

Cena: 210 zł / os

z dwoma napojami gorącymi

PROPOZYCJA 2

Cena: 235 zł / os

z dwoma napojami gorącymi

Za dopłatą według spożycia:

- Soki 10 zł / l
- Woda 8 zł / l
- Napoje gazowane 5 zł / szt.

ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ DOMÓWIENIA:

- Tortu 12 zł / os (smaki: śmietanka z owocami, szwarcwaldzki lub adwokat-gruszka)
 - Toast szampanem 6 zł / os
 - Coś gulaszowego na koniec:

Bogracz lub żurek lub krem ziemniaczany z bekonem 19 zł / os

- Pakiet artystycznych mini ciasteczek i deserków
- Ekscyzywne przekąski do zimnej płyty



DODATKOWO ZA DOPLATĄ POLECAMY
pakiet mini artystycznych ciasteczek



DODATKOWO ZA DOPLATĄ POLECAMY
ekskluzywne przekąski do zimnej płyty



Lillet Spritz
lub
Aperol Spritz

Orzeźwiający drink na bazie
prosecco o smaku owoców leśnych.
Z dobrym towarzystwie smakuje
najlepiej.



KONTAKT



*Monika
Holecka*

menager ds organizacjii imprez

+48 502 050 484



Timberland
Hotel - Restauracja