

MENU WESELNE DIAMENTOWE



W soboty, niedziele i święta **220zł/os.**

W tygodniu **195zł/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:

- rosół z makaronem
- krem z zielonego groszku
- krem z kalafiora

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

- rolada wieprzowa
- sakiewka drobiowa z pieczarkami
- 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

Desery do wyboru: (dwa rodzaje)

- tradycyjna kopa z bakaliami **7zł/os. dopłata**
- deser waniliowy z wiśniami kapanymi w rumie
- malinowa rozkosz
- szpajza cytrynowa lub czekoladowa

W cenę konsumpcji wliczone jest również, ciasto (do wyboru 5 smaków) i owoce, tort wielopiętrowy **za dopłatą 7 zł/os** (w seriach naturalnych dopłata do świeżych owoców **250zł**). Kawa oraz herbata bez ograniczeń, **napoje gazowane za dopłatą .**

Zimna płyta:

- staropolskie, swojskie wędliny i wyborne sery (mazdamer, radamer, wędzone i pleśniowe)
- mięso pieczone z sosem żurawinowym
- mięso pieczone ze szpinakiem i sosem czosnkowym
- tatar z żółtkiem i dodatkami
- tortilla z wędzonym łososiem
- tortilla z twarogiem i pomidorami
- matjas w oleju
- jajka z dodatkami
- pomidor z mozzarellą
- ogórek z twarogiem i rzodkiewką
- tymbaliki z kurczaka w galarecie
- szynka z puchem chrzanowym
- pieczywo i masło

Salatki do wyboru (3 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
- pierś z kurczaka w cieście musztardowym
- 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 (3 rodzaje do wyboru):

- surówka z kapusty białej (wiosenna)
- surówka z kapusty pekińskiej
- surówka z ogórka kiszzonego
- kapusta kiszona zasmażana
- marchewka z jabłkiem

Dodatki (2 rodzaje)

- ziemniaki z pieca z zieloną cebulką
- dufinki
- puree ziemniaczane z koperkiem

Lub kolacja po chłopsku (dopłata 15zł/os)

- golonko pieczone
- karczek z grilla
- swojski krupniok
- schabowy
- kotlet szefa kuchni
- pierogi babuni
- kapusta kiszona zasmażana
- surówka z ogórka kiszzonego z miodem
- ziemniaki z rozmarynem
- ciaperkapusta

Druga kolacja na ciepło (wyporcjowana):

- barszcz z pasztecikiem
- bogracz + pieczywo
- żurek kiszony

