



Menu Chrzcziny, roczki

PROPOZYCJA NR 1 – CENA: 98 ZŁ/OS.

*Obiad wieloporcyjowo
mięsa 2 szt./os. do wyboru 3 gatunki*

*Rolada wieprzowa
Kotlet firmowy z bekonem
Sakiewka ze szpinakiem
Sakiewka z pieczarkami
Udko z rożna ½
Pierś z pieczarkami i serem*

Dodatki

*Kluski
Ziemniaki z pieca*

Kapusty/surówki:

*Czerwona gotowana
Surówka z białej kapusty
Buraczki*

Deser

*Szpajza cytrynowa lub czekoladowa
Kawa*





Menu Chrzcziny, roczki

PROPOZYCJA NR 2 – CENA: 94 ZŁ/OS.

*Obiad wieloporcjowo
mięsa 2 szt./os. do wyboru 3 gatunki*

*Rolada wieprzowa
Devolaile z masłem czosnkowo- pietruszkowym
Tradycyjny schabowy
Sakiewka ze szpinakiem
Udko z rożna
Pierś z pieczarkami i serem*

Dodatki

*Kluski
Ziemniaki z pieca*

Kapusty/surówki:

*Czerwona gotowana
Surówka z białej kapusty
Marchewka z pomarańczą*

Deser

*Malinowa rozkosz
Kawa*





Menu

Chrzcziny, roczki

PRZYKŁADOWA ZIMNA PŁYTA NR 1

10 pozycji do wyboru:

- Gruszka karmelizowana z szynką i orzechem
 - Koreczki bankietowe
- Wędzona pierś z kaczki z pomarańczą
- Kanapeczki z camembertem i orzeszkami
- Roladki z łososia wędzonego z kremem chrzanowym
 - Gravadlax – łosoś marynowany w cukrze
 - Tatar z żółtkiem i dodatkami
- Carpaccio wołowe na rukoli z parmezanem
 - Tortilla z wędzonym łososiem
 - Tortilla z twarogiem i pomidorami
 - Jajka z pastami
 - Pomidor z mozzarellą
- Śledzik w oleju lub w śmietanie
 - Bruschetta z pomidorami
- Szynka szwarcwaldzka z melonem i truskawką
 - Carpaccio z buraka na rukoli z fetą

2 sałatki do wyboru:

- Świeży szpinak, melon, malina
+ dip miodowo – musztardowy
- Makaron, szynka, rukola, żurawina, suszone pomidory, + dressing miodowo-musztardowy
- Warstwowa – szynka, jajko, seler, ananas, kukurydza, majonez
- Tradycyjna jarzynowa

od 75 zł/os



Menu

Chrzcziny, roczki

PRZYKŁADOWA ZIMNA PŁYTA NR 1





Menu

Chrzcziny, roczki

PRZYKŁADOWA ZIMNA PŁYTA NR2

10 pozycji do wyboru:

- Swojskie wędliny
 - Wyborne sery
 - Mięso pieczone ze śliwką
 - Tymbaliki
 - Szynka z puchem chrzanowym
 - Hekele - tatar z matjasa
 - Tatar wołowy z dodatkami
 - Carpaccio wołowe
 - Carpaccio z buraka z fetą i orzechem
 - Tortilla z szynką i serem
 - Tortilla z twarogiem i pomidorami
 - Roladki z łososia z kremem chrzanowym
 - Śledź w oleju
 - Antypasti
 - Bagietka, szpinak, camembert
- + orzeszki i konfitura z cebuli i żurawiny

2 sałatki do wyboru:

- Świeży szpinak, melon, feta, dip miodowo-musztardowy
- Warstwowa (szynka, jajko, ananas, seler, ser)
 - Sałatka z makaronem i żurawiną
 - Tradycyjna jarzynowa

od 55 zł/os

ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ DOMÓWIENIA

- Zupa (tradycyjny rosół, krem z brokuł lub krem z buraka) 16 zł/ os.
- Tort śmietanowo-owocowy 13 zł/os.
- Świeże owoce (ananas, melon itp.) 12zł/os.
- Ciasto (owoce z galaretką, sernik, czekolada-kokos,marakuja,gruszka) 7 zł/szt.
- Swojski kołocz (2 smaki) 6 zł/szt.
- Lemoniada 15 zł

Napoje zimne rozliczane będą wg spożycia
Soki 10 zł / liter

Napoje gazowane 5 zł / szt.

**SZCZEGÓLNIC POLECAMY
ARTYSTYCZNE MINI CIASTECZKA**
od 35 zł za pakiet



ORGANIZUJEMY IMPREZY Z MOTYWEM PRZEWODNIM



ORGANIZUJEMY IMPREZY Z MOTYWEM PRZEWODNIM



ORGANIZUJEMY IMPREZY Z MOTYWEM PRZEWODNIM





Kontakt:

Monika Holecka
+48 502 050 484



☆☆☆
Timberland
Hotel - Restauracja