

Opcje dodatkowe *na weselu*



Wiemy, że dla wielu Młodych Par istotną cechą wesela jest jego unikatowość. Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom można wzbogacić wesele o różne atrakcje.

Zaślubiny *w ogrodzie*

Zdobywające coraz większą popularność ceremonie ślubne w plenerze to doskonała alternatywa dla tych, którzy pragną oryginalnej oraz niezapomnianej ceremonii, której towarzyszą szum drzew i ptaków śpiew.



O szczegóły zapytaj menagera.





Słodkie stoły

Candy Bar

Deserowe szalenstwo dla dzieci jak i dorosłych. Ręcznie wykonywane praliny, cake popsy, muffiny, babeczki, beziki, makaroniki, mini deserki i wiele wiele innych słodkości nie tylko pysznie smakują ale przyciągają wzrok gości i stanowią oryginalny element dekoracyjny przyjęcia.



Każdy projekt Candy Bar jest indywidualny, nawiązuje do charakteru, motywu przewodniego czy kolorystyki przyjęcia.

Cena: od 45zł/os

Stoły tematyczne

Atrakcja wielu wesel – stoły do których ustawia się będą kolejki gości

stół staropolski
stół śródziemnomorski
stół fingerfood

Cena: od 55zł/os



Bufet

na ciepło



- Micha pierogów 125zł/30szt.
- Gołąbki z sosem pomidorowym 280zł/20szt.
- Krem z chrzanu z puree i bekonem 14zł/porcja



Soki świeżo wyciskane

Spragnieni? Zapraszamy na świeżo wyciskane soki Zdrowo, a do tego kolorowo. Wasi Goście dostaną porcję naturalnej energii na cały wieczór!



Cena: 135zł/stół

Paczki *dla gości*

Dobry zwyczaj nakazuje, aby żaden z gości nie odszedł z pustymi rękoma. Proponujemy stworzenie paczek dla gości w postaci swojskiego kołocza w trzech smakach. Gościom na pewno zrobi się bardzo miło.

Cena: 27zł/paczka





Co zamiast tradycyjnej kolacji?

Kolacja po chłopsku 70zł/os.

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



Kolacja w formie grilla

Menu do ustalenia z menagrem



OFYR

Grill opalony drewnem, łączy gości i tworzy niezwykły klimat. Gotujemy na żywo w plenerze.

Menu do ustalenia z menagerem.



KONTAKT:

Monika Holecka

Menager do spraw wesel

+48 502 050 484

biuro@restauracja-timberland.pl

