

Gościmy z sercem



PAKIET
KRÓLEWSKI

Jesteśmy dla tych, którzy lubią
śluby plenerowe i cenią sobie
naturalne piękno. Tworzymy
miejsce z wyjątkowym
klimatem i wspianą kuchnią.

*Wystarczy, że się
zakochasz...
My zadamy o resztę...*

Zaufaj naszemu 20 letniemu doświadczeniu.



PAKIET KRÓLEWSKI



Przywitanie Młodej Pary chlebem i solą
Szampan na toast dla wszystkich gości

Zupa do wyboru:

- krem z cukinii
- rosół z makaronem
- krem z pieczonego buraka
- krem z kalafiora z pistacjami

Mięsa (2,5 szt. /os)

4 rodzaje do wyboru

- rolada wołowa
- rolada wieprzowa
- sakiewka drobiowa z pieczarkami
 - udko z kaczki
- schab po kasztelańsku
- 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

Dodatki: kluski jasne i ziemniaki gotowane

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

Desery do wyboru: (dwa rodzaje)

- tradycyjna kopa z bakaliami
 - deser waniliowy z wiśniami kąpanymi w rumie
 - owocowa rozkosz (nasz firmowy deser mascarpone z owocami)
 - szpajza cytrynowa lub czekoladowa
- 

W cenę konsumpcji wliczony jest również
śmietankowy tort wielopiętrowy
(w seriach naturalnych dopłata do
świeżych owoców 250zł)
ciasto-1szt/08 (do wyboru 5 smaków:
sernik, marakuja, czekolada-kokos,
jagoda, gruszka, wz-ka, owoce z
galaretką, karmelowe)



**Istnieje możliwość
domówienia artystycznych
mini ciasteczek i deserków**

Zobacz oddzielny plik "Mini ciasteczka"



Zimna płyta:
(12 pozycji do wyboru)

- carpaccio z buraka
- carpaccio z polędwicy wołowej
- staropolskie, swojskie wędliny
 - wyborne sery
- mięso pieczone ze śliwką / 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 twarogiem i pomidorami
 - matjas w oleju
 - matjas w śmietanie
 - jajka z dodatkami
 - pomidor z mozarellą
- ogórek z twarogiem i rzodkiewką
- tymbaliki z kurczaka w galarecie
- szynka z puchem chrzanowym
 - pieczywo i masło

Przekąski na ciepło: (2 do wyboru)

- pieczarka faszerowana
- camembert z domową żurawiną
- bruschetta z pomidorami

Salatki do wyboru:
(3 rodzaje do wyboru)

- **sałatka witaminka**
(szpinak, melon, feta + dip miodowo-musztardowy)
 - **sałatka grecka**
(mieszanka sałat, pomidor, ogórek, kukurydza, oliwki i feta z dodatkiem aromatycznych przypraw)
 - **sałatka z makaronem**
(makaron, szynka, pomidory suszone, żurawina, rukola + dresing)
 - **sałatka warstwowa**
(szynka, jajko, ser, seler konserwowy, kukurydza, ananas i majonez)
 - **sałatka wiosenna**
(mieszanka sałat, pomidor, ogórek, kukurydza, prażony słonecznik)
- 

Istnieje możliwość wzbogacenia zimnej płyty o nasze autorskie, ekskluzywne przekąski. Jeśli zaś lubisz tradycyjne smaki, możesz wybrać stół wiejski lub staropolski, ewentualnie stół z polskimi serami zagrodowymi i polskimi wybornymi winami - mamy się czym pochwalić! Nasze wino gruszkowe doceni niejedyn koneser

- wędzona pierś z kaczki z filetowaną pomarańczą
- gravdlax z łososia + sałatka z bobem
 - tatar z łososia
- karmelizowana gruszka z orzechem
- szynka szwarcwaldzka z melonem
- krewetka z awokado i grejpfrutem
- sałatka z fetą i melonem z dresingiem miodowo-musztardowym



Pierwsza kolacja na ciepło podawana wieloporcjowo :

Mięsa(1,5szt. na osobę dorosłą):
4 gatunki do wyboru

- pstrąg z grilla saute
 - pstrąg z grilla z masłem czosnkowym
- 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

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 propozycje kolacji.

Korzystając z uroku naszej restauracji chcemy zaprosić Państwa **do plenerowego biesiadowania. OFYR - palenisko opalone drewnem, robi klimat przez cały rok. - patrz osobny plik**



**Druga kolacja (wyporcjonowana)
1 do wyboru:**

- barszcz z pasztecikiem
- bogracz + pieczywo
- żurek kiszony

Strefa relaksu

z wygodnymi kanapami, meblami i kominkiem,
które umilą czas Waszym Gościom. Strefa ta jest
naturalnym przedłużeniem sali i nie tylko
możesz sączyć tam **pysznego drinka**,
ale również **odpocząć po tańcach**, zjeść
pyszną kolację lub podziwiać najpiękniejsze
zachody słońca.

Kiedy zrobi się już ciemno.. to **nastrojowe
oświetlenie doda jeszcze większego uroku**.
Girlandy świetlne, które nie tylko robią klimat
Waszego przyjęcia, ale dają Wam możliwość
zrobienia cudownych, pamiątkowych zdjęć

*Nasi kelnerzy w takich
okolicznościach zaserwują Wam*

Aperol Spritz / Lillet Spritz

(ilość drinków do ustalenia)
2 godziny
100% frajdy w strefie relaksu



Gratisy

W prezencie otrzymują Państwo:

- **Nocleg** w apartamencie dla nowożeńców + **pyszne śniadanie** oraz **zniżkę na noclegi dla Gości** z możliwością późniejszego check-outu
- Możliwość **powitania Was w ogrodzie**
- Bezpieczny **plac zabaw dla dzieci**
- Darmowy **dostęp o wartości 1500 zł do strefy relaksu**
- Dekoracyjne, **nocne oświetlenie strefy chill - outu**
- Dostęp **do pięknego ogrodu** z możliwością zorganizowania sesji zdjęciowej i plenerowych zaślubin (ceremonia zaślubin za dopłatą)
- **50% rabat na kolację plenerową OFYR-** opalaną drewnem
- Dostęp do rzutnika i ekranu
- Parking dla wszystkich gości
- Podstawowy wystrój



CENY

Pakiet I

Napoje bezalkoholowe bez ograniczeń:

- kawa, herbata
- soki 100%
- woda niegazowana, gazowana
- napoje gazowane (pepsi, mirinda, 7-up)

Poniedziałek-czwartek - 370 zł / os

Piątek - niedziela oraz święta - 390 zł / os

Pakiet II

Zawiera pakiet I + napoje alkoholowe
bez ograniczeń:

- wino, piwo

Poniedziałek-czwartek - 410 zł / os

Piątek - niedziela oraz święta - 430 zł / os

Pakiet III

Zawiera pakiet II
+ wódka bez ograniczeń

Poniedziałek-czwartek - 450 zł / os

Piątek - niedziela oraz święta - 470 zł / os

KONTAKT:

Monika Holecka
Menager ds. wesel

+48 502 050 484

biuro@restauracja-timberland.pl

