

Gościmy z sercem



PAKIET
KRÓLEWSKI

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

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 kąpienymi w rumie**
- owocowa rozkosz (nasz firmowy deser mascarpone z owocami)
 - szpajza cytrynowa lub czekoladowa

W cenę konsumpcji wliczony jest również
czekoladowy tort

- **ciasto-1szt/os** do wyboru 5 smaków:
czekoladowe z porzeczką, toffi, snickers,
jabłecznik, sernik z kruszonką, sernik na
zimno z malinami i bezą, galaretką z
malinami, leśny mech

**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
- **karmelizowana gruszka z orzechem**
 - schab ze śliwką / morelą
 - indyk z pistacją
 - roladki z łososia wędzonego z kremem chrzanowym
 - mus z wątróbki z brandy
 - tatar z żółtkiem i dodatkami
 - tortilla (ser-szynka)
- tortilla z twarożkiem i pomidorami
 - matjas w oleju
 - matjas w śmietanie
 - jajka z dodatkami
 - pomidor z mozarellą
- ogórek z twarożkiem 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**
 - śliwka z boczkiem

**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
- 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 opalane 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 umiłą 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 zrobią 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**
- Darmowy **dostęp** o wartości 3000 zł do **strefy relaksu**
 - **Brak opłaty za wynajem sali**
- Dekoracyjne, **nocne oświetlenie strefy chill - outu** - girlandy świetlne idealne miejsce do wieczornej sesji zdjęciowej
 - **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**
 - **Bezpieczny plac zabaw dla dzieci**
 - **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 - 495 zł / os

Piątek - niedziela oraz święta - 520 zł / os

Pakiet II

Zawiera pakiet I + napoje alkoholowe bez ograniczeń:

- wino, piwo

Poniedziałek-czwartek - 545 zł / os

Piątek - niedziela oraz święta - 570 zł / os

KONTAKT:

Monika HołECKA
Menager ds. wesel

+48 502 050 484

biuro@restauracja-timberland.pl

