

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 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 kąpienymi 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 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

Salatki do wyboru: (3 rodzaje do wyboru)

- **salatka witaminka**
(szpinak, melon, feta + dip miodowo-musztardowy)
- **salatka grecka**
(mieszanka sałat, pomidor, ogórek, kukurydza, oliwki i feta z dodatkiem aromatycznych przypraw)
- **salatka z makaronem**
(makaron, szynka, pomidory suszone, żurawina, rukola + dressing)
- **salatka warstwowa**
(szynka, jajko, ser, seler konserwowy, kukurydza, ananas i majonez)
- **salatka 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 grejfrutem
- 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
 - devolaillle 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 (wyporcjowana)
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
- 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 - 350 zł / os

Piątek - niedziela oraz święta - 370 zł / os

Pakiet II

Zawiera pakiet I + napoje alkoholowe
bez ograniczeń:

- wino, piwo

Poniedziałek-czwartek - 390 zł / os

Piątek - niedziela oraz święta - 410 zł / os

Pakiet III

Zawiera pakiet II
+ wódka bez ograniczeń

Poniedziałek-czwartek - 430 zł / os

Piątek - niedziela oraz święta - 450 zł / os

KONTAKT:

Monika Hołlecka
Menager ds. wesel

+48 502 050 484

biuro@restauracja-timberland.pl

