

*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. do wyboru na osobę dorosłą)

- szaszłyk z polędwiczki wieprzowej
  - 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:

- carpaccio z buraka
- carpaccio z polędwicy wołowej
  - tatar z łososia
- staropolskie, swojskie wędliny i wyborne sery (mazdamer, radamer, wędzone i pleśniowe)
- mięso pieczone z sosem żurawinowym
- 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
- śledzie (matjas w oleju, matjas w śmietanie)
  - jajka z dodatkami
  - pomidor z mozzarellą
- 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)

- **sałatka witaminka**  
(szpinak z dipem miodowo-musztardowym)
- **sałatka grecka**  
(mieszanka sałat, pomidor, ogórek, kukurydza, oliwki i feta z dodatkiem aromatycznych przypraw)
- **sałatka z makaronem**  
(makaron, szynka, brokuły, majonez)
- **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
- 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):

- pstrąg z grilla saute
  - pstrąg z grilla z masłem czosnkowym
- łosoś z grilla na szpinaku
  - 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 (3 rodzaje do wyboru):

- surówka z kapusty pekińskiej
- 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 na ciepło (wyporcjowana):

- 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 Holecka*  
*Menager ds. wesel*

**+48 502 050 484**

biuro@restauracja-timberland.pl

