

MENU ZŁOTE



W soboty i święta 170zł/os.

W niedziele 160zł/os.

W tygodniu 153zł/os.

Z tym menu dla nowożeńców nocleg w Hotelu Timberland gratis.

Istnieje możliwość domówienia przystawek.

Zupa do wyboru:

- rosół z makaronem
- krem z brokuł z prażonymi migdałami
- krem z kalafiora z pistacjami

Mięsa (2,5 szt. do wyboru na osobę dorosłą) :

- rolada wieprzowa
- sakiewka drobiowa z pieczarkami
- schab z owocami (śliwka lub morela)
- schab po myśliwsku, na ostro
- sakiewka ze szpinakiem
- pierś z kurczaka z pieczarkami i serem
- pieczeń z karczku
- staropolski karczek w sosie śmietanowo chrzanowym
- maczugi z kurczaka w chrupiącej panierce

Istnieje możliwość domówienia wykwintnej kaczki lub gęsi w wykwintnych sosach.

Kapusty+ surówki(3 rodzaje do wyboru):

- kapusta czerwona gotowana z boczkiem
- kapusta biała gotowana z koperkiem
- buraczki
- surówka z kapusty białej
- sałata ze śmietaną i rzodkiewką
- mizeria ze śmietaną

Dodatki:

- kluski jasne
- ziemniaki gotowane

Desery do wyboru: (dwa rodzaje)

- deser waniliowy z wiśniami kąpanymi w rumie
- malinowa rozkosz
- szpajza cytrynowa
- szpajza czekoladowa
- galaretka z owocami

Wyżej wymienione desery można zamienić na naszej roboty, pyszne lody chałwowe z musem truskawkowym

W cenę konsumpcji wliczone jest również ciasto (5 rodzajów) i owoce (tort weselny we własnym zakresie lub zamówiony w restauracji). 2 kawy lub herbaty /osobę.

Zimna płyta standardowo podawana jest na deskach drewnianych:

- deska staropolskich, swojskich wędlin i wybornych serów (mazdamer, radamer, wędzone i pleśniowe)
- mięso pieczone z sosem żurawinowym
- mięso pieczone ze szpinakiem i sosem czosnkowym
- jajka z łososiem wędzonym
- jajka z sosem tatarskim
- matjas w oleju lnianym z cebulką
- matjas z jabłkiem w śmietanie
- łódki z ogórka z twarogiem
- pomidor z mozzarellą
- tymbaliki z kurczaka w galarecie
- tymbaliki z szynki w galarecie
- szynka z puchem chrzanowym
- pieczywo i masło

Dodatkowo za dopłatą serwujemy tatar z żółtkiem i dodatkami lub frankfurterki z sałatką ziemniaczaną.

Sałatki do wyboru (2 rodzaje):

- 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)

Istnieje możliwość domówienia bufetu wiejskiego z wybornymi staropolskim specjałami przygotowanymi w oparciu o tradycyjne receptury, jak: pasztet podwędzany, krupniok, wyborny salceson, kabanosy, bekon od chłopa, chleb ze smalcem + bigos staropolski z śliwkami, ogórki z boncloka (20zł za osobę).

Pierwsza kolacja na ciepło podawana wieloporcjowo :

Mięsa (1,5szt. na osobę dorosłą):

- karczek z grilla z macerowaną cebulką
- tradycyjny schabowy
- kotlet szefa kuchni
- kotlet po bawarsku
- szaszłyk z warzywami
- filet z kurczaka z grilla lub w panierce
- pierś z kurczaka z cieście musztardowym
- devolaille z masłem czosnkowo pietruszkowym
- kotlet z pieczarkami i serem

Surówki(2 rodzaje do wyboru)

- surówka z kapusty pekińskiej
- surówka z ogórka kiszzonego
- kapusta kiszona zasmażana

Dodatki:

- ziemniaki z pieca z zieloną cebulką
- puree ziemniaczane z koperkiem
- dufinki

Druga kolacja na ciepło:

- barszcz z pasztecikiem
- bogracz
- żurek kiszony

Cena nie obejmuje napoi zimnych oraz tortu, który można domówić w naszej restauracji.

Dodatkowo:

- Tort 6zł/ os.
- Toast szampanem 4 zł/ os.