

Menu weselne

wersja OFYR



Z tym menu dla nowożeńców nocleg w
Hotelu Timberland gratis
Przywitanie Młodej Pary chlebem i solą
Szampan na toast dla wszystkich gości

Zupa do wyboru:

- krem z cukini
- krem z pieczonego buraka
- krem z brokuł z migdałami

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

- karczek z grilla
- kurczak z dipem z limonki
- wątróbka z jabłkiem i majerankiem
- żeberka w marynacie Jack Daniel's
 - kielbasa
- szaszłyki drobiowe z warzywami
 - szaszłyki warzywne
- warzywa grillowane (papryka, cukinia,
pieczarka, cebula)
 - krewetki
- grillowany ser z żurawiną
- ziemniaczki w mundurkach
 - ziemniaki z pieca

Surówki i salatk:

- surówka z białej kapusty
- mix sałat z winogretem
- marchewka z jabłkiem





Deser:

- patera sezonowych owoców (arbuz, melon, truskawka)
 - tort seria naturalna
- ciasto 1,5szt./os (sernik, marakuja, owoce z galaretką) + wyporcjowany deser do wyboru:
 - orzeźwiająca cytrynowa szpajza z galaretką i truskawką – **IDEALNA NA LETNIE DNI**
 - mus czekoladowy z wiśniami

Polecamy mini ciasteczka na wzór candy baru.
Zapraszamy do oddzielnego pliku z dodatkowymi opcjami.

Zimna płyta (10 pozycji do wyboru):

- staropolskie, swojskie wędliny i wyborne sery
 - roladki z łososia wędzonego z kremem chrzanowym
 - tortilla (ser-szynka)
- tortilla z twarogiem i pomidorami
 - jajka z dodatkami
 - pomidor z mozzarellą
- ogórek z twarogiem i rzodkiewką
 - bruschetta z pomidorami
 - mini kanapeczki z wątróbką
- wędzona polędwiczka z pomarańczą
 - carpaccio z buraka
- karmelizowana gruszka z orzechem
 - szynka z melonem
 - pieczywo i masło

Salatki:

- sałatka z makaronem (makaron, szynka, brokuły, majonez)
 - świeży szpinak



Na koniec ciepła kolacja:

- barszcz czerwony
- mix ręcznie lepionych pierogów (z kapustą i grzybami, ruskie)
- pasztecik z mięsem

265 zł/osobę

Cena zawiera:

- toast szampanem
- wyżej wymienioną konsumpcję
- 2 napoje gorące na osobę
- wodę bez limitu.

Za dopłatą:

- Piwo z browaru Dziedzice według spożycia 14zł/but
- Napoje gazowane 4zł/szt.

KONTAKT:

Monika Holeccka
menager ds wesel

+48 502 050 484

biuro@restauracja-timberland.pl

