



Pierwsza komunia Święta

*Pierwsza Komunia Święta to nie tylko bardzo ważny dzień w życiu dziecka, ale też doskonała okazja do spotkania w gronie rodziny. Restauracja Timberland*** to miejsce idealne na organizację przyjęcia komunijnego. Piękne wnętrza, miła atmosfera i doskonała kuchnia gwarantują, że wydarzenie to pozostanie miłym wspomnieniem dla wszystkich gości!*

Przygotowaliśmy dla Państwa propozycje menu na przyjęcie komunijne w Śląskiej Tradycji. Doskonałe dania przygotowane przez świetnych kucharzy, zachwycą Państwa gości zaś przepiękny wystrój i miła obsługa. Sprawia, że to rodzinne wydarzenie na długo pozostanie w sercach gości! Proponowane menu to jedynie przykład - wszystkie szczegóły ustalane są zawsze indywidualnie z troską o indywidualne preferencje.

Menu komunijne Classic

175zł/
osobę

Zupa:

- Domowy rosół z makaronem

Mięsa (2 szt./os do wyboru 4 gatunki):

- Rolada wieprzowa
- Polędwiczka z indyka
- Pieczeń z karczku
- Staropolski schab ze śliwką
- Udko z różną
- Sakiewka z pieczarkami
- Kotlet z bekonem

Kapusty + surówki:

- Kapusta czerwona gotowana z boczkiem
- Surówka z młodej, białej kapusty
- Buraczki

Dodatki: kluski jasne

Deser (do wyboru):

- Szpajza cytrynowa lub czekoladowa
- Mus czekoladowy z wiśniami

W cenę wliczone są także:

- Ciasta 1szt./os (3 rodzaje: sernik, owoce z galaretką, czekolada-kokos)
- Kawa lub herbata 2szt/os

Istnieje możliwość domówienia:

- Torcików lodowych z malinami w cenie 10zł/porcję
- Tradycyjnej kopy z bakaliami w cenie 8zł/os
- Tortu śmietankowego z owocami 10zł/os
- mini ciasteczek CANDY BAR





Zimna płyta:

- Staropolskie wędliny(polędwica wiejska lub szynka wiejska, krakowska sucha, kabanosy, salami z pieprzem zielonym, myśliwska sucha)
 - Sery (mazdamer lub radamer, ser wędzony i ser pleśniowy)
 - Terrina mięsna (mięso pieczone z morelą)
- Terrina mięsna (mięso pieczone ze szpinakiem i sosem czosnkowym)
 - Tatar z żółtkiem i dodatkami
 - Jajka z dodatkami
 - Pomidory z mozarellą
 - Ogórki zielone – łódki faszerowane twarożkiem
 - Roladki z łososia z kremem chrzanowym
 - Matjas w oleju z macerowaną cebulką
 - Tortilla z dodatkami
 - Szynka z puchem chrzanowym
 - Tymbaliki z kurczaka w galarecie
 - Pieczywo i masło



Salatki do zimnej płyty:

- Sałatka szefa kuchni z makaronem
 - Mix sałat włoskich



Kolacja:

- Tradycyjny barszcz z krokietem

*Lub za dopłatą 15zł/os kolacja na ciepło:
Mięsa (1 szt/os do wyboru 4 gatunki)*

- Devolaile z masłem czosnkowo-pietruszkowym
- Tradycyjny schabowy
- Sakiewka ze szpinakiem
- Kurczak z grilla
- Kotlet z pieczarkami i serem

Surówki (2 rodzaje do wyboru):

- Surówka wiosenna (biało-czerwona)
- Surówka z kapusty kiszanej
- Surówka z marchewki z jabłkiem

Dodatki:

- Ziemniaki z pieca z zieloną cebulką
 - Dufinki
- 

W cenę wliczono pełną konsumpcję, ciasta i desery.

KONTAKT:

Monika Holeccka

+48 502 050 484

biuro@restauracja-timberland.pl

★ ★ ★
Timberland
Hotel - Restauracja