



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 *Exclusive*

210zł/
osobę

Zupa

- Domy rosół z makaronem

II danie wieloporcjowo 2 szt./os.
5 gatunków do wyboru:

- Rolada wieprzowa
- Udko z kaczki z żubrówką
- Staropolski schab ze śliwką
- Udko z różną
- Sakiewka z pieczarkami
- Pieczeń z karczku
- Połędwiczka wieprzowa w boczku

Kapusty/surówki:

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

Dodatki:

- Kluski jasne

Deser (1 do wyboru):

- Szpajza cytrynowa lub czekoladowa
- Malinowa rozkosz



W cenę wliczone są także:

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

Istnieje możliwość domówienia torcików lodowych z malinami w cenie 10zł/porcje

**Polecamy również mini
ciasteczka
Candy Bar**





Zimna płyta:

- *Staropolskie wędliny(połówka 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*
 - *Żajka 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*
 - *Pieczyno i masło*

sałatki do zimnej płyty:

- *Sałatka szefa kuchni z makaronem*
 - *Mix sałat włoskich*



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 bekonem*

Surówki (2 rodzaje do wyboru):

- *Surówka wiosenna (biało-czerwona)*
- *Surówka z kapusty kiszzonej*
- *Marchewka z jabłkiem*

Dodatki:

- *Ziemniaki z pieca z zieloną cebulką*
- *Dufinki*

Napoje zimne:

- *Soki owocowe bez limitu*
- *Woda niegazowa z cytryną bez limitu*



W cenę wliczono pełną konsumpcję, tort, ciasta i desery oraz soki i woda niegazowana bez ograniczeń.



KONTAKT:

Monika Holeccka

+48 502 050 484

biuro@restauracja-timberland.pl

★ ★ ★
Timberland
Hotel - Restauracja