

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, zachwyca 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

Cena: 175 zł na 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 (3 rodzaje):

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

Dodatki: kluski jasne

Deser (jeden do wyboru):

- Szpajza cytrynowa lub czekoladowa
- Malinowa rozkosz

Istnieje możliwość domówienia

- Torcików lodowych z malinami w cenie 10zł/porcję
- Tradycyjnej kopy z bakaliarni w cenie 7zł/os

W cenę wliczone są także:

- Ciasta (3 rodzaje: sernik, owoce z galaretką, czekolada-kokos)
- Tort śmietankowy z owocami za dopłatą 7zł/os
- Kawa lub herbata 2szt/os.

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 mozzarellą
- 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.

Istnieje możliwość zamówienia obiadu i deseru na poprawiny w promocyjnej cenie 65zł