

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. Doskonale dania przygotowane przez świetnych kucharzy, zachwycą Państwa gości zaś przepiękny wystrój i miła obsługa. Sprawią, 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: 189zł na osobę.

Zupa: Domowy rosół z makaronem

Mięsa (2 szt./os do wyboru 5 gatunków):

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

Kapusty + surówki (3 rodzaje do wyboru):

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

Dodatki: kluski jasne

Deser (1 do wyboru):

- Szpajza cytrynowa lub czekoladowa
- Malinowa rozkosz
- **Tradycyjna kopa z bakaliami**

Istnieje możliwość domówienia

- Torcików lodowych z malinami w cenie **7zł/porcję**

W cenę wliczone są także:

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

16.00-19.00 atrakcje dla najmłodszych w naszym ogrodzie

Zimna płyta standardowo podawana na deskach drewnianych:

- 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 na ciepło:

Mięsa (1 szt./os. do wyboru 4 gatunki)

- **Łosoś z grilla na szpinaku**
- 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 kiszanej
- 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.

Istnieje możliwość zamówienia obiadu i deseru na poprawiny w promocyjnej cenie