



PAKIET
ALL INCLUSIVE

Gościmy z sercem



Jesteśmy dla tych, którzy lubią
śluby plenerowe i cenią sobie
naturalne piękno. Tworzymy
miejsce z wyjątkowym
klimatem i wspaniałą kuchnią.

*Wystarczy, że się
zakochasz...
My zadbamy o resztę...*

Zaufaj naszemu 20 letniemu doświadczeniu.



ALL INCLUSIVE

Przywitanie Młodej Pary chlebem i solą
Szampan na toast dla wszystkich gości- **możemy
powitać Was w ogrodzie!**

Zupa do wyboru:

- rosół z makaronem
- krem z pieczonego buraka
- krem z brokuł z migdałami

Mięsa (2,5 szt. do wyboru na osobę dorosłą, 4 rodzaje)

- rolada wieprzowa
- sakiewka drobiowa z pieczarkami
 - udko z kaczki
- schab z owocami (śliwka lub morela)
 - sakiewka ze szpinakiem
- staropolski karczek w sosie śmietanowo chrzanowym
 - pieczeń z karczku
- kotlet z pieczarkami i serem
- kotlecik drobiowy dla dzieci

Kapusty, surówki (3 rodzaje do wyboru):

- kapusta czerwona gotowana z boczkiem
- kapusta biała gotowana z koperkiem
 - buraczki
- surówka z kapusty białej
- surówka z selera z orzechami
- surówka z marchewki ze śmietaną

Dodatki: kluski jasne i ciemne

Deser do wyboru (2 rodzaje):

- owocowa rozkosz (deser firmowy z mascarpone z owocami)
- szpajza cytrynowa lub czekoladowa
 - świeże owoce
- mus czekoladowy z wiśniami



W cenę konsumpcji wliczony jest również

śmietankowy tort wielopiętrowy
(w seriach naturalnych dopłata do
świeżych owoców 250zł)

- **ciasto-1szt/os** do wyboru 5 smaków:
sernik, marakuja, czekolada-kokos,
jagoda, gruszka, wz-ka, owoce z
galaretką, karmelowe



Istnieje możliwość domówienia artystycznych
mini ciasteczek i deserków - wszystko
wykonujemy sami z najlepszych składników,
żeby było jeszcze smaczniej!

Zobacz oddzielny plik "Mini ciasteczka"

Zimna płyta:

- staropolskie, swojskie wędliny i wyborne sery
 - mięso pieczone ze śliwką lub morelą
 - mięso pieczone ze szpinakiem i sosem czosnkowym
- roladki z łososia wędzonego z kremem chrzanowym
 - tatar z żółtkiem i dodatkami
 - tortilla (ser-szynka)
 - tortilla z twarogiem i pomidorami
 - matjas w oleju
 - jajka z dodatkami
 - pomidor z mozarellą
 - ogórek z twarogiem i rzodkiewką
 - tymbaliki z kurczaka w galarecie
 - szynka z puchem chrzanowym
 - pieczywo i masło

Salatki do wyboru (2 rodzaje):

- **sałatka grecka** (mieszanka sałat, pomidor, ogórek, kukurydza, oliwki i feta z dodatkiem aromatycznych przypraw)
- **sałatka z makaronem** (makaron, szynka, żurawina, suszone pomidory, rukola)
- **sałatka warstwowa** (szynka, jajko, ser, seler konserwowy, kukurydza, ananas i majonez)
- **tradycyjna sałatka ziemniaczana**

Istnieje możliwość wzbogacenia zimnej płyty o nasze autorskie, ekskluzywne przekąski. Jeśli zaś lubisz tradycyjne smaki, możesz wybrać stół wiejski lub staropolski, ewentualnie stół z polskimi serami zagrodowymi i polskimi wybornymi winami - mamy się czym pochwalić! Nasze wino gruszkowe doceni niejedyn koneser

- wędzona pierś z kaczki z pomarańczą
 - tatar z łososia
- gravdax z łososia + sałatka z bobem
- karmelizowana gruszka z orzechem
 - carpaccio z buraka
 - carpaccio wołowe
- szynka szwarcwaldzka z melonem
- krewetka z awokado i grejpfrutem

NA CIEPŁO:

- bruschetta z pomidorami
 - śliwka z boczkem
- camembert z żurawiną
- pieczarka faszerowana



Pierwsza kolacja na ciepło podawana wieloporcyjowo :

**Mięsa(1,5szt. na osobę dorosłą,
4 rodzaje):**

- sakiewka wieprzowa z wędzonką i grzybami
 - karczek z grilla z macerowaną cebulką
 - kurczak z musztardą francuską
 - tradycyjny schabowy
 - kotlet po bawarsku
 - pierś z kurczaka z pieczarkami i serem
- devolaille z masłem czosnkowo pietruszkowym

ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ WZBOGACENIA KOLACJI O RYBY Z GRILLA (Cena wg wagi)

- pstrąg saute lub łosoś na szpinaku

Surówki (2 rodzaje do wyboru)

- surówka z kapusty białej(wiosenna)
 - surówka z ogórka kiszzonego
 - marchewka z jabłkiem
 - kapusta kiszona zasmażana

Dodatki (2 rodzaje):

- ziemniaki z pieca z zieloną cebulką
 - dufinki
- puree ziemniaczane z koperkiem

Dostępne są inne propozycje kolacji.

Korzystając z uroku naszej restauracji chcemy zaprosić Państwa do plenerowego biesiadowania. OFYR - palenisko opalane drewnem, robi klimat przez cały rok. - [patrz osobny plik](#)



Druga kolacja na ciepło (wyporcjowana):

- barszcz z pasztecikiem
- bogracz + pieczywo
- żurek kiszony

Strefa relaksu

z wygodnymi kanapami, meblami i kominkiem, które umilą czas Waszym Gościom. Strefa ta jest naturalnym przedłużeniem sali i nie tylko możesz sączyć tam **pysznego drinka**, ale również **odpocząć po tańcach**, zjeść pyszną kolację lub podziwiać najpiękniejsze zachody słońca.

Kiedy zrobi się już ciemno.. to **nastrojowe oświetlenie doda jeszcze większego uroku**. Girlandy świetlne, które nie tylko zrobią klimat Waszego przyjęcia, ale dają Wam możliwość zrobienia cudownych, pamiątkowych zdjęć

Nasi kelnerzy w takich okolicznościach zaserwują Wam

Aperol Sritz / Lillet Spritz

(ilość drinków do ustalenia)

2 godziny

100% frajdy w strefie relaksu



Gratisy

W prezencie otrzymują Państwo:

- **Nocleg** w apartamencie dla nowożeńców + **pyszne śniadanie** oraz **zniżkę na noclegi dla Gości** z możliwością późniejszego check-outu
- Możliwość **powitania** Was w **ogrodzie**
- Bezpieczny **plac zabaw** dla dzieci
- Darmowy **dostęp** o wartości 1500 zł **do strefy relaksu**
- Dekoracyjne, **nocne oświetlenie strefy chill - outu**
- Dostęp **do pięknego ogrodu** z możliwością zorganizowania sesji zdjęciowej i plenerowych zaślubin (ceremonia zaślubin za dopłatą)
- **50% rabat na kolację plenerową OFYR-** opalaną drewnem
- Dostęp do rzutnika i ekranu
- Parking dla wszystkich gości
- Podstawowy wystrój



CENY

Pakiet I

Napoje bezalkoholowe bez ograniczeń:

- kawa, herbata
- soki 100%
- woda niegazowana, gazowana
- napoje gazowane (pepsi, mirinda, 7-up)

Poniedziałek-czwartek - 295 zł / os

Piątek - niedziela oraz święta - 310 zł / os

Pakiet II

Zawiera pakiet I + napoje alkoholowe
bez ograniczeń:

- wino, piwo

Poniedziałek-czwartek - 330 zł / os

Piątek - niedziela oraz święta - 350 zł / os

Pakiet III

Zawiera pakiet II
+ wódka bez ograniczeń

Poniedziałek-czwartek - 380 zł / os

Piątek - niedziela oraz święta - 395 zł / os

KONTAKT:

Monika Hołdecka
Menager ds. wesel

+48 502 050 484

biuro@restauracja-timberland.pl

