

Opcje dodatkowe *na weselu*



Wiemy, że dla wielu Młodych Par istotną cechą wesela jest jego unikatowość. Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom można wzbogacić wesele o różne atrakcje.

Zaślubiny *w ogrodzie*

Zdobywające coraz większą popularność ceremonie ślubne w plenerze to doskonała alternatywa dla tych, którzy pragną oryginalnej oraz niezapomnianej ceremonii, której towarzyszą szum drzew i ptaków śpiew.



O szczegóły zapytaj menagera.





Słodkie stoły

Candy Bar

Deserowe szaleństwo dla dzieci jak i dorosłych. Ręcznie wykonywane praliny, cake popsy, muffiny, babeczki, beziki, makaroniki, mini deserki i wiele wiele innych słodkości nie tylko pysznie smakują ale przyciągają wzrok gości i stanowią oryginalny element dekoracyjny przyjęcia.



Każdy projekt Candy Bar jest indywidualny, nawiązuje do charakteru, motywu przewodniego czy kolorystyki przyjęcia.

Cena: 35zł/os

Stoły tematyczne

Atrakcja wielu wesel – stoły do których ustawiać się będą kolejki gości

- stół staropolski
- stół śródziemnomorski
- stół fingerfood

Cena: od 35zł/os



Bufet *na ciepło*



- Micha pierogów 125zł/30szt.
- Gołąbki z sosem pomidorowym 280zł/20szt.
- Krem z chrzanu z puree i bekonem 14zł/porcja



Świeżo wyciskane **Soki lub lemoniady**

Spragnieni? Zapraszamy na świeżo wyciskane soki Zdrowo, a do tego kolorowo. Wasi Goście dostaną porcję naturalnej energii na cały wieczór!



Cena: 135zł/stół

Paczki

dla gości

Dobry zwyczaj nakazuje, aby żaden z gości nie odszedł z pustymi rękoma. Proponujemy stworzenie paczek dla gości w postaci swojskiego kołoczka w trzech smakach. Gościom na pewno zrobi się bardzo miło.



Cena: 27zł/paczka



Co zamiast tradycyjnej kolacji?

Kolacja po chłopsku 70zł/os.

- golonko pieczone
- karczek z grilla
- swojski krupniok
 - schabowy
- kotlet z bekonem
- kotlet szefa kuchni
 - pierogi babuni
- kapusta kiszona zasmażana
- surówka z ogórka kiszzonego z miodem
- ziemniaki z rozmarynem
- ciaperkapusta



Kolacja w formie grilla

Menu do ustalenia z menagrem



OFYR

Grill opalony drewnem, łączy gości i tworzy niezwykle klimat.
Gotujemy na żywo w plenerze.

Menu do ustalenia z menagerem.



KONTAKT:

Monika Holecka
Menager do spraw wesel

+48 502 050 484

biuro@restauracja-timberland.pl

