



OFERTA WESELNA

T
TIMES
EVENT CENTER



DOSKONAŁE MIEJSCE NA WESELE

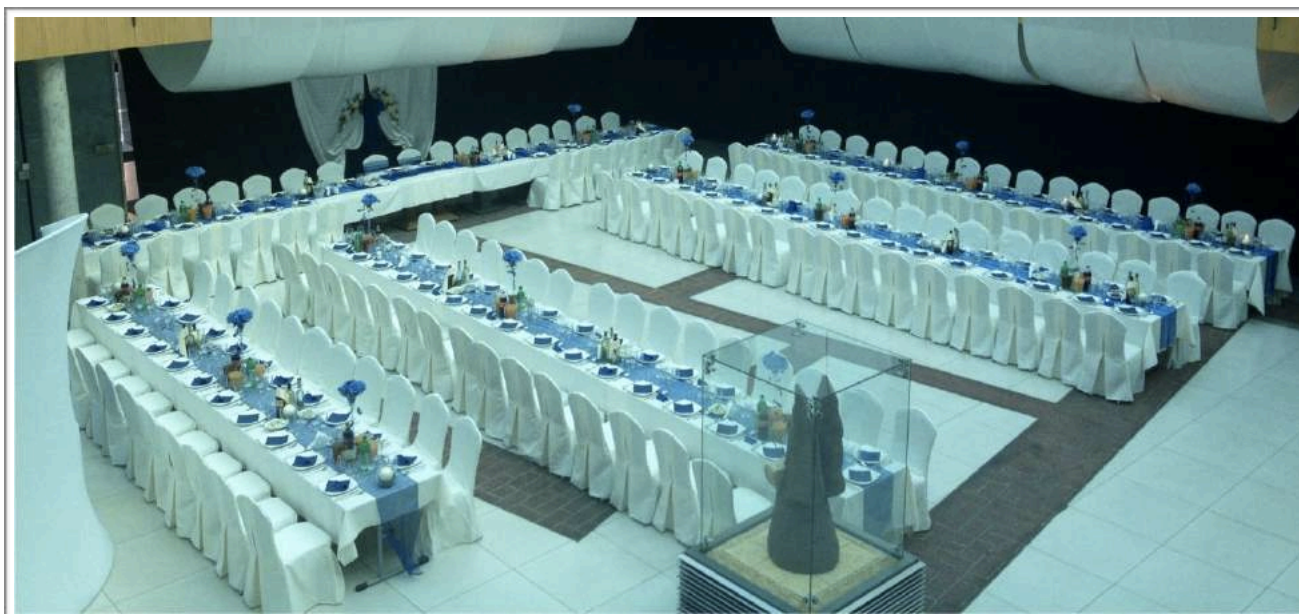
Podczas organizacji przyjęcia weselnego zapewniamy:

- ❖ powitalny chlebek z solą
- ❖ kieliszek wina musującego dla gości za zdrowie Młodej Pary
- ❖ profesjonalną obsługę
- ❖ wykwintne menu
- ❖ bankietowe nakrycie stołów

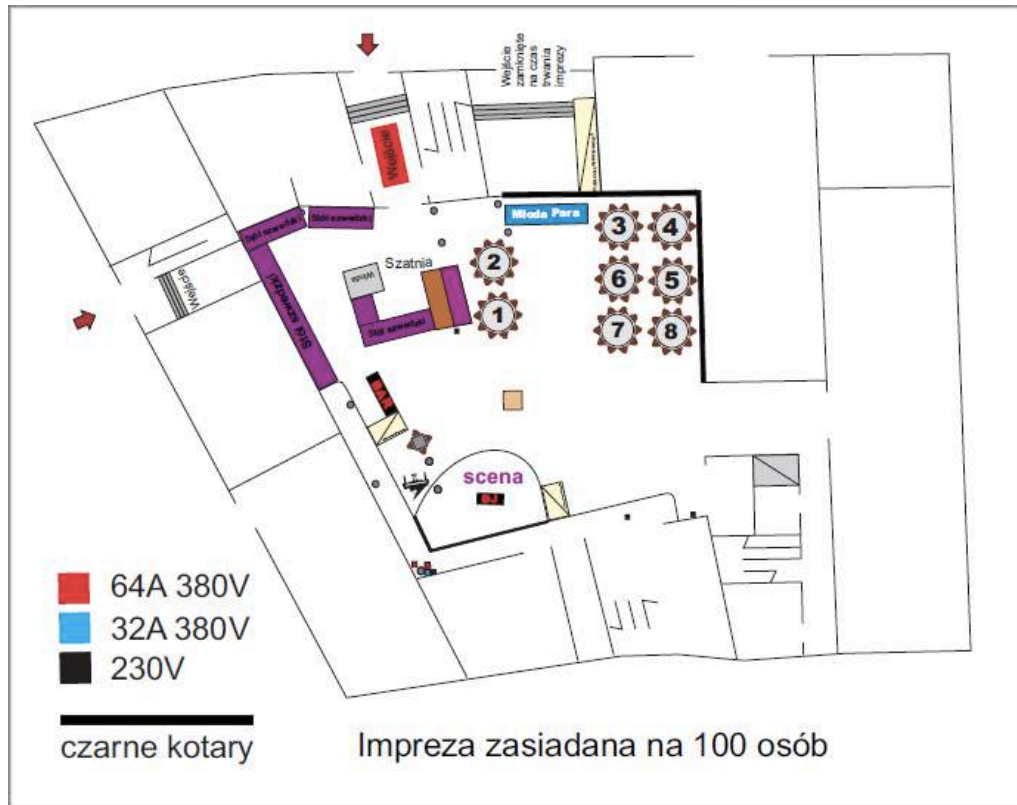
Nasi klienci są dla nas najważniejsi, dlatego dokonamy wszelkich starań, by każda przygotowana oferta w pełni zaspakajała Państwa wymagania.

Dodatkowo na życzenie:

- ❖ nowoczesny bar mobilny
- ❖ stół wiejski ze smakołykami
- ❖ fontanna czekoladowa
- ❖ czerwony dywan (dł. 2,5m : szer. 1,5m)
- ❖ drukowane menu
- ❖ winietki



Przykładowe ustawienie stolików na Uroczystość Weselną



- ❖ Stolik prostokątny - Młoda Para i Świadkowie
- ❖ Stoliki okrągłe dla Gości - 12 osobowe

Menu 195 zł/os.

Przywitanie:

- ❖ Chlebem i solą oraz lampka wina musującego dla gości weselnych

Zupa (1 pozycja do wyboru):

- ❖ Rosół z makaronem tradycyjny
- ❖ Krem brokułowy z prażonymi ziarnami

Danie główne (3 pozycje do wyboru):

- ❖ Bitki wieprzowe w sosie własnym
- ❖ Schab ze śliwką pieczony
- ❖ Karczek po myśliwsku
- ❖ Podudzia pieczone w miodzie
- ❖ Devolay z serem
- ❖ Kieszonki schabowe z fetą i oliwkami
- ❖ Eskalopki drobiowe na szpinaku

Dodatki (3 pozycje do wyboru):

- ❖ Ziemniaczki w mundurkach
- ❖ Młode ziemniaczki z masłem i koprem
- ❖ Kluski śląskie z masłem
- ❖ Kasza po staropolsku z omastą
- ❖ Kopytka
- ❖ Ryż na kolorowo pachnący imbirem
- ❖ Sos pieczeniowy
- ❖ Sos pieczarkowy
- ❖ Sos koperkowy

Surówki (3 pozycje do wyboru):

- ❖ Surówka z selera z dodatkiem orzechów
- ❖ Colesław
- ❖ Buraczki na sposób łagodny
- ❖ Surówka z białej kapusty z koperkiem
- ❖ Marchewka z bakaliami
- ❖ Kapusta modra z pietruszką i majonezem



T
TIMES
EVENT CENTER

Dania zimne (wszystkie pozycje w ofercie):

- ❖ Mięsa pieczone wyrobu szefa kuchni (karczek z zalewy czosnkowej, schab z morelą po prowansalsku, indyk pieczony z owocami jałowca, terina drobiowa z brokułem, pasztet z dziczyzny)
- ❖ Roladki drobiowe z orzechami
- ❖ Patery świeżo krojonych warzyw
- ❖ Schab w galarecie
- ❖ Tymbaliki drobiowe z warzywami
- ❖ Jajka na musie chrzanowym
- ❖ Boczek rolowany
- ❖ Sałatka cesarska z kurczakiem i grzankami
- ❖ Sałatka grecka
- ❖ Wybór serów twardych i pleśniowych garniowanych winogronem
- ❖ Śledzie w śmietanie

Danie wieczoru (1 pozycja do wyboru):

- ❖ Barszcz z pasztecikiem
- ❖ Bogracz wołowy
- ❖ Boeuf strogonow
- ❖ Zupa gulaszowa
- ❖ Żurek po chłopsku
- ❖ Gołąbki w sosie pomidorowym

Napoje b/o:

- ❖ Woda niegazowana
- ❖ Sok jabłkowy
- ❖ Sok pomarańczowy
- ❖ Kawa
- ❖ Herbata

***** Na specjalne życzenie (+ 25 zł od osoby)**

- ❖ Szyńka płonąca peklowana w całości z dodatkiem kapusty zasmażanej i pieczonych ziemniaków

Menu 225 zł/os.

Przywitanie:

- ❖ Chlebem i solą oraz lampka wina musującego dla gości weselnych

Zupa (1 pozycja do wyboru):

- ❖ Krem marchewkowy z pomarańczą i papryką
- ❖ Mus chrzanowy z paluchem drożdżowym
- ❖ Krem z zielonych szparagów z gęstą śmietaną
- ❖ Rosół z makaronem tradycyjny
- ❖ Krem brokułowy z prażonymi ziarnami

Danie główne (4 pozycje do wyboru):

- ❖ Pieczony karczek z zalewy czosnkowej
- ❖ Polędwiczki wieprzowe w sosie z borowików
- ❖ Szwajcarskie zawijańce z szynką i serem
- ❖ Filet z dorsza na musie cytrynowym
- ❖ Plastry indyka w gorgonzoli
- ❖ Bitki wieprzowe w sosie własnym
- ❖ Schab ze śliwką pieczony
- ❖ Karczek po myśliwsku
- ❖ Podudzia pieczone w miodzie
- ❖ Devolay z serem
- ❖ Kieszonki schabowe z fetą i oliwkami
- ❖ Eskalopki drobiowe na szpinaku

Dodatki (4 pozycje do wyboru):

- ❖ Kopytka
- ❖ Pieczone gniazda ziemniaczane
- ❖ Kuskus z warzywami
- ❖ Zapiekane ćwiartki ziemniaczane
- ❖ Ziemniaczki w mundurkach
- ❖ Młode ziemniaczki z masłem i koprem
- ❖ Kluski śląskie z masłem
- ❖ Kasza po staropolsku z omastą
- ❖ Kopytka
- ❖ Ryż na kolorowo pachnący imbirem



T
TIMES
EVENT CENTER

- ❖ Sos kurkowy
- ❖ Sos z pieczonych pomidorów
- ❖ Sos pieczeniowy
- ❖ Sos pieczarkowy
- ❖ Sos koperkowy

Surówki (4 pozycje do wyboru):

- ❖ Surówka z pora blanszowanego
- ❖ Biała rzepa z małosolnym ogórkiem
- ❖ Bukiet warzyw (kalafior, brokuł, marchew baby)
- ❖ Cukinia po prowansalsku
- ❖ Surówka z selera z dodatkiem orzechów
- ❖ Colesław
- ❖ Buraczki na sposób łagodny
- ❖ Surówka z białej kapusty z koperkiem
- ❖ Marchewka z bakaliami
- ❖ Kapusta modra z pietruszką i majonezem

Dania zimne (wszystkie pozycje w ofercie):

- ❖ Paszтет z dzika z sosem tatarskim
- ❖ Galantyna drobiowa
- ❖ Sałatka jarzynowa
- ❖ Śledzie po kaszubsku
- ❖ Sałatka z makaronu grandine
- ❖ Mięsa pieczone wyrobu szefa kuchni (karczek z zalewy czosnkowej, schab z morelą po prowansalsku, indyk pieczony z owocami jałowca, terina drobiowa z brokułem, paszтет z dziczyzny)
- ❖ Roladki drobiowe z orzechami
- ❖ Patery świeżo krojonych warzyw
- ❖ Schab w galarecie
- ❖ Tymbaliki drobiowe z warzywami
- ❖ Jajka na musie chrzanowym
- ❖ Boczek rolowany
- ❖ Sałatka cesarska z kurczakiem i grzankami
- ❖ Sałatka grecka
- ❖ Wybór serów twardych i pleśniowych garniowanych winogronem
- ❖ Śledzie w śmietanie

Danie wieczoru (2 pozycja do wyboru):

- ❖ Pulpety mięsne w sosie
- ❖ Ragout z indyka
- ❖ Bigos myśliwski z grzybami
- ❖ Pieczeń rzymska pieczona
- ❖ Barszcz z pasztecikiem
- ❖ Bogracz wołowy
- ❖ Boeuf strogonow
- ❖ Zupa gulaszowa
- ❖ Żurek po chłopsku
- ❖ Gołąbki w sosie pomidorowym

Napoje b/o:

- ❖ Woda niegazowana
- ❖ Sok jabłkowy
- ❖ Sok pomarańczowy
- ❖ Kawa
- ❖ Herbata

***** Na specjalne życzenie (+ 25 zł od osoby)**

- ❖ Szyńka płonąca peklowana w całości z dodatkiem kapusty zasmażanej i pieczonych ziemniaków

Dzień Ślubu jest jednym z najważniejszych wydarzeń w życiu.
Pragniemy by Państwo spędzili te niezapomniane chwile w
Times Event Center.

Dariusz Senkowski

kom.: 602 383 807 bankiety@timeseventcenter.pl