

WYJĄTKOWY DZIEŃ W WYJĄTKOWYM MIEJSCU

# TIFFI BOUTIQUE HOTEL

WESELE MARZEŃ

OFERTA LATO 2020/2021



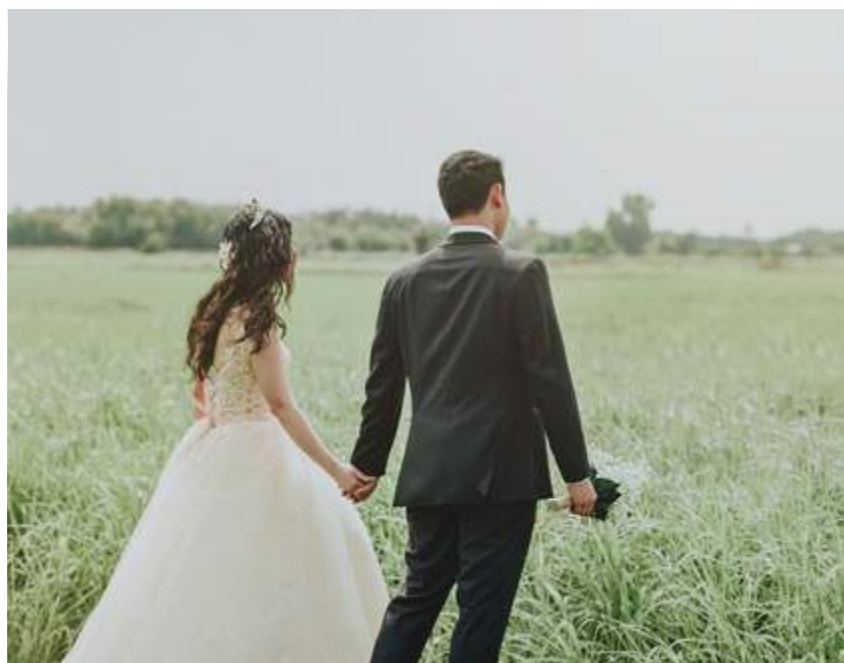
## *Teraz i na zawsze*

Dziękujemy za zainteresowanie ofertą Tiffi Boutique Hotel

Dzień zaślubin to szczególny moment w życiu każdej Pary. Wspólnie z załogą Tiffi Boutique Hotel dołożymy wszelkich starań aby stał się on wyjątkowy nie tylko dla Pary Młodej, ale także dla Państwa gości.

Bliskość natury i piękne widoki stanowią idealną scenerię, a restauracja Brasserie Tiffi zadowoli nawet najbardziej wymagających.

*Zapraszamy do zapoznania się z ofertą.*





## *Wesele w sali Warmia*

Wesela dla naszych gości organizujemy łącząc salę Warmia z częścią restauracji. Zapewnia to dużo większą powierzchnię i możliwość różnej konfiguracji stołów. Najczęściej wybieranym wariantem są stoły okrągłe, przy których może zasiąść od 8 do 10 osób.

Połączone sale dysponują własnym wyjściem na kamienną część tarasu, która pozostaje do Państwa wyłącznej dyspozycji.





## *Ceremonia nad jeziorem*

Jeśli chcielibyście Państwo dodać wyjątkowej oprawy tej szczególnej ceremonii, zachęcamy do organizacji zaślubin na tarasie Tifii Boutique Hotel.

Oferujemy Państwu wynajem tarasu z malowniczym widokiem na jezioro Ukiel.

Koszt wynajmu całej powierzchni to 15 000zł, w przypadku zainteresowania wynajmem połowy tarasu stosujemy opłatę w wysokości 7 000zł





## *Noclegi w Tiffi*

### SPECJALNA OFERTA DLA PAŃSTWA GOŚCI

Do dyspozycji oddajemy 43 komfortowe, klimatyzowane pokoje, w których możemy zakwaterować do 100 osób. Warunkiem koniecznym przy organizacji wesela jest wynajem co najmniej 15 pokoi, które znajdują się nad salą, w której będzie organizowane wesele.

Dla nowożeńców w cenie menu zapewniamy wyjątkowy apartament z widokiem na jezioro.

#### Cennik:

- Pokój 1- osobowy z widokiem na ogród - 449zł
- Pokój 2- osobowy z widokiem na ogród - 499zł
- Pokój typu DELUXE z widokiem na jezioro - 549zł
- Apartament - 799zł







*Restauracja Brasserie Tiffi*

## *Menu Weselne*



KULINARNA PODRÓŻ PO ZAKĄTKACH ŚWIATA



### *Pakiet powitalny*

W CENIE KAŻDEJ Z PONIŻSZYCH PROPOZYCJI OFERUJEMY PAKIET POWITALNY, NA KTÓRY SKŁADA SIĘ KIELISZEK PROSECCO DLA KAŻDEGO GOŚCIA ORAZ CHLEBEK WESELNY.



## *Propozycja 1*



### DANIA SERWOWANE

#### ZUPA

Rosół drobiowo-wołowy z makaronem  
lub  
Lekko pikantny krem pomidorowy z oliwą

#### DANIE GŁÓWNE

Pierś z kurczaka supreme w sosie francuskim z puree ziemniaczanym  
i bukietem warzyw sezonowych  
lub

Filet z pstrąga z sosem kaparowym,  
ryżem parabolicznym i brokułami z masłem ziołowym

#### DESER

Tarta jabłkowa z bezą włoską



# BUFET


## DANIA CIEPŁE

Udziec z kurczaka w sosie curry  
Karkówka wolno pieczona z sosem BBQ  
Filet z dorsza marynowany w liściach kafiru  
z sosem cytrynowym  
Ziemniaki z koperkiem  
Ryż z warzywami  
Bukiet warzyw gotowanych na parze

## DANIA ZIMNE

Mięsa wędzone tradycyjnym sposobem  
Śledzie w dwóch smakach:  
- w oleju z cebulką i kolorowym pieprzem  
- w śmietanie z jabłkiem  
Schab faszerowany śliwką i morelą  
Karkówka wieprzowa pieczona w majeranku  
Łosoś w auszpiku z aromatem z cytrusów  
i chrupiącymi warzywami  
Kompozycja pasztetów polskich  
Terrina z ryb morskich z bakaliami  
Sałata cesar z kurczakiem i grzankami  
Kompozycja sałat z fetą i oliwkami





Carpaccio z buraka z kozim serem  
Marynaty i pikle: papryka marynowana,  
ogórki konserwowe, patisony,  
oliwki marynowane, grzyby  
Zestaw zimnych sosów  
Masło smakowe  
Pieczywo wieloziarniste


#### **B U F E T S Ł O D K I**

Tarta czekoladowa  
Sernik z bakaliami  
Beza z kremem i owocami  
Tarta z owocami sezonowymi


#### **D A N I E G O R A C E P O P Ó Ł N O C Y**

Bogracz drobiowy z pieczarkami i rozmarynem

**CENA**  
**250 PLN/OSOBA**



## *Propozycja 2*



### DANIA SERWOWANE

#### PRZYSTAWKA

Tatar z łososia  
ze świeżym ogórkiem i kaparami  
lub

Carpaccio z polędwicy wołowej z rucolą i płatkami parmezanu

#### ZUPA

Rosół drobiowo-wołowy  
z domowym makaronem i natką pietruszki  
lub

Krem z białych warzyw z oliwą pietruszkową

#### DANIE GŁÓWNE

Filet z sandacza z sosem z szyjek rakowych, puree kalafiorowym i bukietem chrupiących warzyw  
lub

Polędwiczka wieprzowa z sosem tymiankowo-piwnym, ziemniaki au gratin i zielonymi warzywami

#### DESER

Beza z musem z mascarpone, orzechami i świeżymi owocami



# BUFET

## DANIA CIEPŁE

Filet z dorsza marynowany  
w liściach kafiru z sosem cytrynowym

Pierś z kurczaka w sosie pomidorowym z bazylią

Pieczeń z karkówki marynowana w miodzie i trawie żubrowej

Ziemniaki opiekane z rozmarynem

Ryż z chrupiącymi warzywami

Bukiet warzyw gotowanych na parze

## DANIA ZIMNE

Selekcja mięs długo pieczonych z żurawiną  
(schab, karkówka, szynka)

Wybór ryb w zalewie octowo-miodowej

Śledzie w dwóch smakach:

- z cebulką i pieprzem

- w śmietanie z jabłkiem

Deska ryb wędzonych

Terrina z ryb morskich z bakaliami i kolendrą

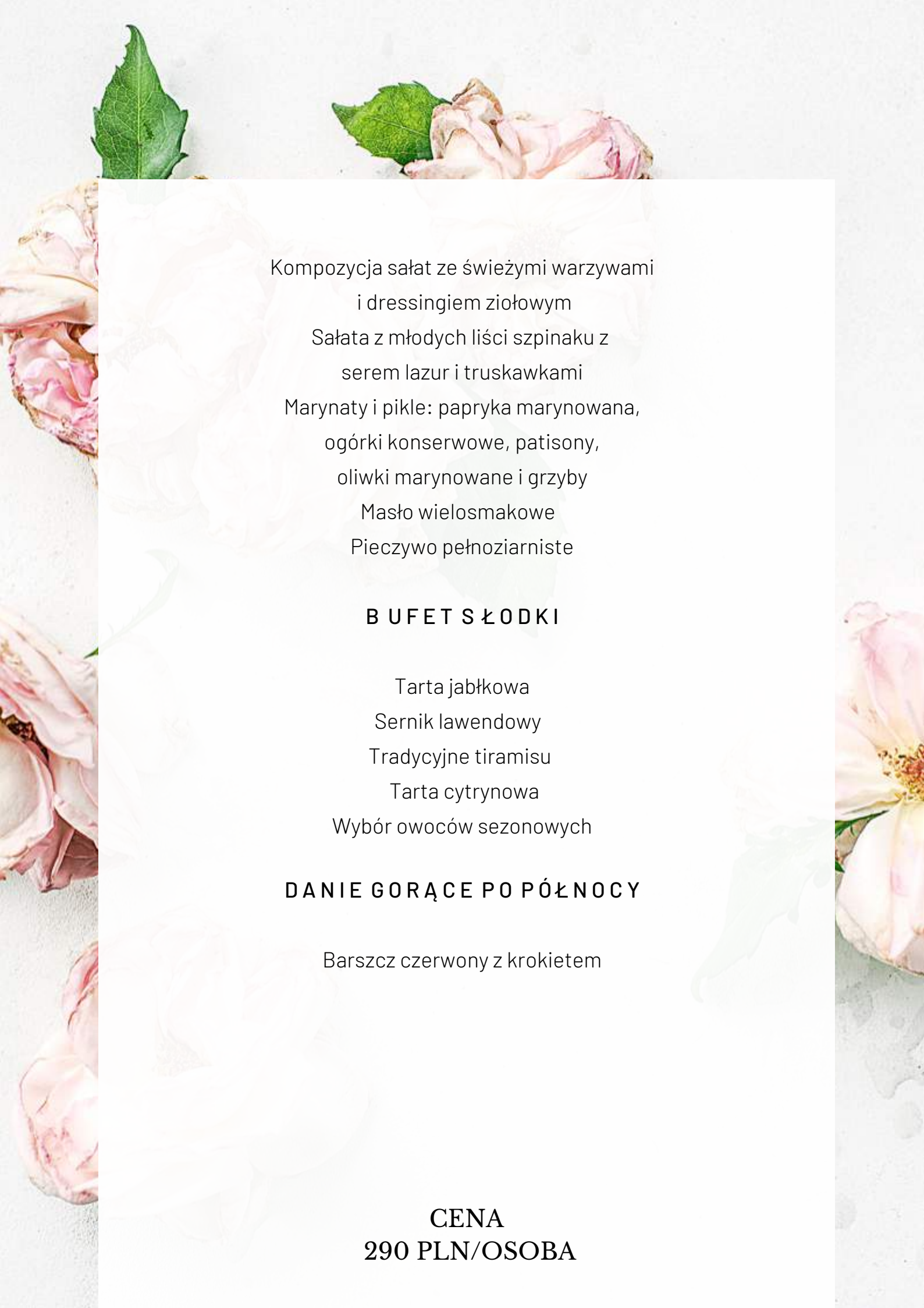
Karkówka marynowana w majeranku i czosnku

Schab wieprzowy z musem chrzanowym

Kompozycja pasztetów polskich

Sałata cesar z kurczakiem i grzankami





Kompozycja sałat ze świeżymi warzywami  
i dressingiem ziołowym

Sałata z młodych liści szpinaku z  
serem lazur i truskawkami

Marynaty i pikle: papryka marynowana,  
ogórki konserwowe, patisony,  
oliwki marynowane i grzyby

Masło wielosmakowe

Pieczyno pełnoziarniste

### **B U F E T S Ł O D K I**

Tarta jabłkowa

Sernik lawendowy

Tradycyjne tiramisu

Tarta cytrynowa


Wybór owoców sezonowych

### **D A N I E G O R A C E P O P Ó Ł N O C Y**


Barszcz czerwony z krokietem

**CENA**

**290 PLN/OSOBA**



## *Propozycja 3*



### DANIA SERWOWANE

#### PRZYSTAWKA

Carpaccio z tuńczyka ze świeżą rukolą, płatkami sera pecorino i dressingiem imbirowo-limonkowym

#### ZUPA

Bulion z dzikiej kaczki z fagottini truflowym

#### DANIE GŁÓWNE

Udko z kaczki confit z sosem wiśniowym,  
ziemniakami au gratin  
i zasmażanymi buraczkami  
lub

Pieczony łosoś z sosem szampańskim z kawiozem,  
gnocchi pietruszkowym i kalafiorem romanesco

#### DESER

Różana panna cotta  
z owocami sezonowymi i sosem z białej czekolady





# BUFET

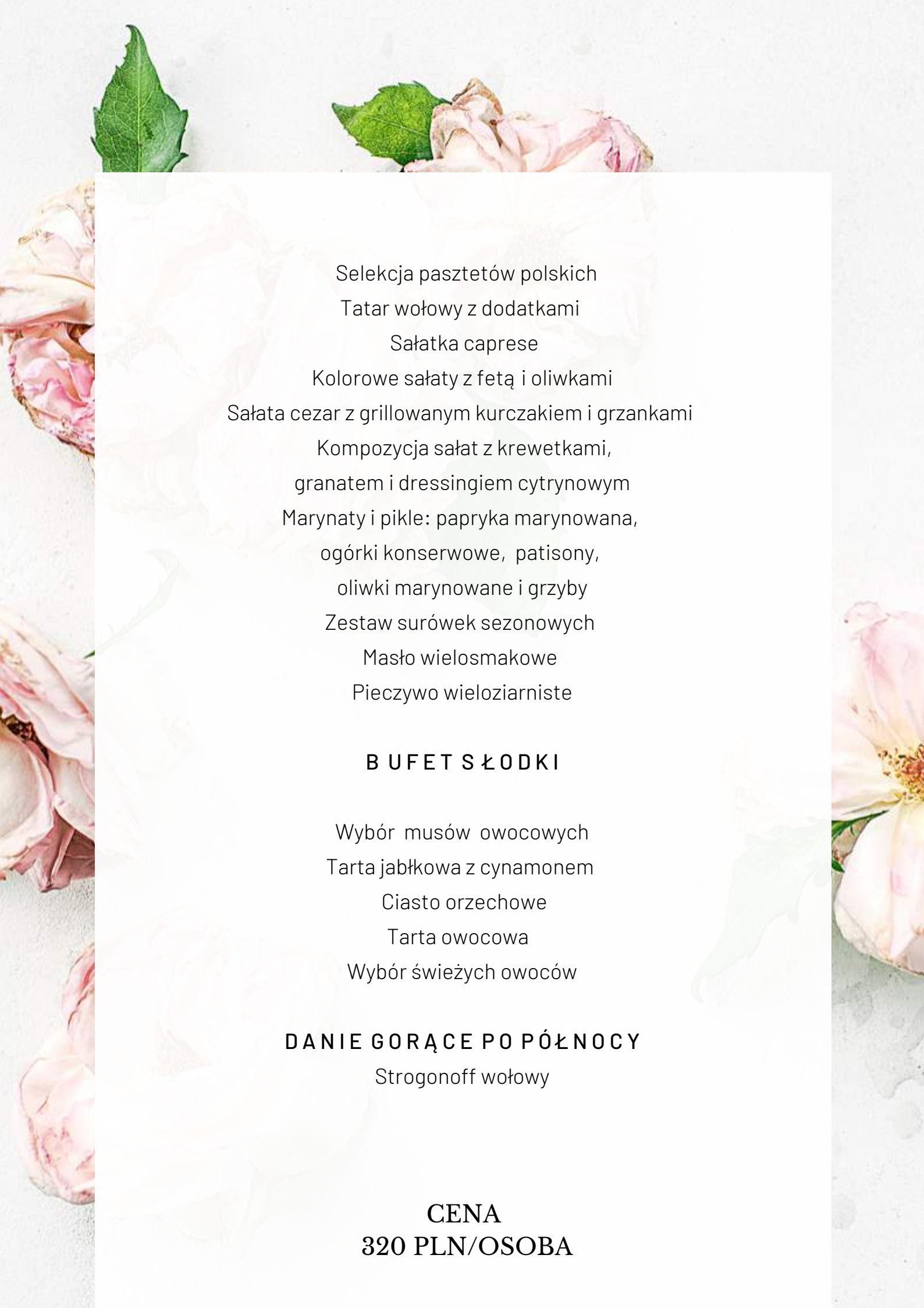
## DANIA CIEPŁE

Karmazyn z sosem kaparowo-imbirowym  
Grillowane eskalopki z indyka w sosie pomidorowym z bazylią  
Płatki polędwiczki wieprzowej  
z sosem miodowo-musztardowym  
Wołowina po burgundzku  
Ziemniaki gniecione z koperkiem  
Kopytka ziemniaczane  
Bukiet warzyw gotowanych z masłem ziołowym

## DANIA ZIMNE

Terrina z ryb morskich z owocami morza  
Soczysty melon owinięty szynką parmeńską  
Deska ryb wędzonych  
Rolada z sandacza z szyjkami rakowymi  
Selekcja mięs długo pieczonych z sosem żurawinowym  
Śledzie w dwóch smakach:  
- w oleju z cebulką i pieprzem  
- w śmietanie z chrzanem i jabłkiem  
Rolada z kaczki z pistacjami





Selekcja pasztetów polskich  
Tatar wołowy z dodatkami  
Sałatka caprese  
Kolorowe sałaty z fetą i oliwkami  
Sałata cezarska z grillowanym kurczakiem i grzankami  
Kompozycja sałat z krewetkami,  
granatem i dressingiem cytrynowym  
Marynaty i pikle: papryka marynowana,  
ogórki konserwowe, patisony,  
oliwki marynowane i grzyby  
Zestaw surówek sezonowych  
Masło wielosmakowe  
Pieczywo wieloziarniste


### **B U F E T S Ł O D K I**

Wybór musów owocowych  
Tarta jabłkowa z cynamonem  
Ciasto orzechowe  
Tarta owocowa  
Wybór świeżych owoców


### **D A N I E G O R Ą C E P O P Ó Ł N O C Y**

Strogonoff wołowy

**CENA**  
**320 PLN/OSOBA**



## *Propozycja 4*



### DANIA SERWOWANE

#### PRZYSTAWKA

Wędzony półgęsek z salsą mango i rukolą

#### ZUPA

Pikantna zupa rybna z rakami

#### DANIE GŁÓWNE

Grillowany stek z tuńczyka z risotto borowikowym  
i różyczkami brokuła z pestkami dyni  
lub

Pieczony stek z polędwicy foie gras,  
sosem koniakowym, puree z topinamburu  
i fettucine z cukinii

#### DESER

Francuska napoleonka ze świeżymi owocami



# BUFET

## DANIA GORĄCE

Łosoś pieczony na szpinaku z serkiem ricotta

Udka z kaczki z sosem żurawinowym

podane z kapustą zasmażaną

Płatki polędwiczki wieprzowej z sosem kurkowym

Cannelloni ze szpinakiem i suszonymi pomidorami

Kluski śląskie z boczkiem i cebulką

Ziemniaki pieczone z rozmarynem

Bukiet warzyw sezonowych z masłem ziołowym

Warzywa grillowane

## DANIA ZIMNE

Tatar wołowy z tradycyjnymi dodatkami

Trio śledziowe

Deska serów twardych i pleśniowych z winogronami

Schab po warszawsku

Ceviche z dorsza

Terrina rybna z krewetkami,

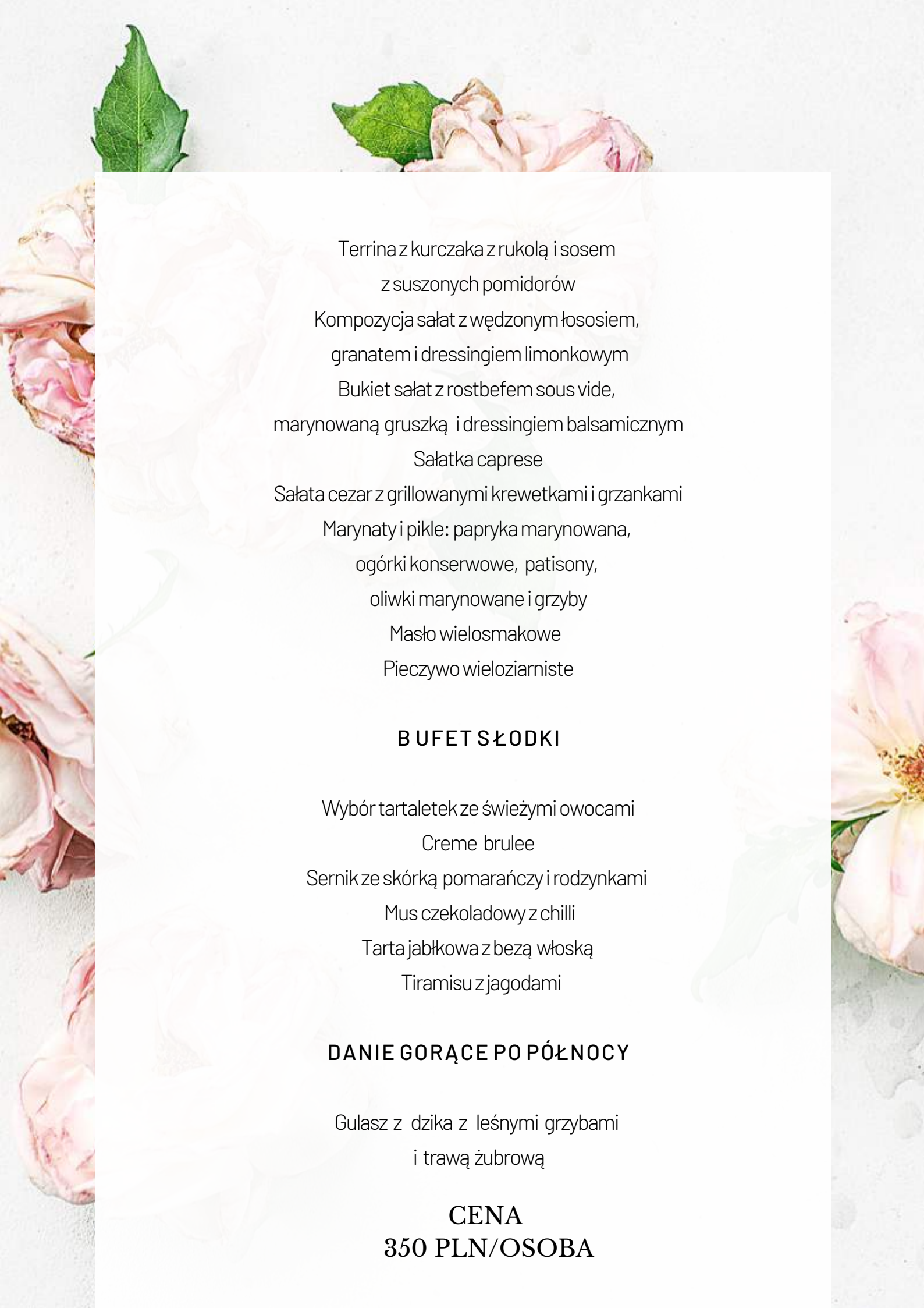
paluszkami krabowymi i mięsem małży

Selekcja mięs długo gotowanych z sosem żurawinowym

Rolada z kaczki z pistacjami

Ryby wędzone





Terrina z kurczaka z rukolą i sosem  
z suszonych pomidorów  
Kompozycja sałat z wędzonym łososiem,  
granatem i dressingiem limonkowym  
Bukiet sałat z rostbefem sous vide,  
marynowaną gruszką i dressingiem balsamicznym  
Sałatka caprese  
Sałata cezarska z grillowanymi krewetkami i grzankami  
Marynaty i pikle: papryka marynowana,  
ogórki konserwowe, patisony,  
oliwki marynowane i grzyby  
Masło wielosmakowe  
Pieczywo wieloziarniste

### **BUFET SŁODKI**

Wybór tartaletek ze świeżymi owocami  
Creme brulee  
Sernik ze skórką pomarańczy i rodzynekami  
Mus czekoladowy z chilli  
Tarta jabłkowa z bezą włoską  
Tiramisu z jagodami

### **DANIE GORĄCE PO PÓŁNOCY**

Gulasz z dziką z leśnymi grzybami  
i trawą żubrową

**CENA**  
**350 PLN/OSOBA**



## *Open Bar*



### **NAPOJE BEZALKOHOLOWE**

Kawa, herbata, woda, soki owocowe, napoje gazowane  
**35 P LN/OSOBA/7 GODZIN**

### **OPEN BAR STANDARD**

Kawa, herbata, woda, soki owocowe, napoje gazowane, wino białe,  
wino czerwone, piwo beczkowe  
**70 P LN/OSOBA/7 GODZIN**

### **OPEN BAR PREMIUM**

Kawa, herbata, woda, soki owocowe, napoje gazowane, wino białe,  
wino czerwone, piwo beczkowe, wódka biała  
**79 P LN/OSOBA/7 GODZIN**

### **OPEN BAR GRAND**

Kawa, herbata, woda, soki owocowe, napoje gazowane, wino białe,  
wino czerwone, piwo beczkowe, wódka biała,  
wódka smakowa, gin, rum, whisky, vermouthy  
**139 P LN/OSOBA/7 GODZIN**

\* Istnieje możliwość dostarczenia własnego alkoholu.  
Opłata korkowa wynosi 35 złotych za osobę.





## *Live Station*



*Dodatkowa atrakcja dla wszystkich Gości*

### TATAR

Tradycyjny tatar wołowy serwowany z korniszonem,  
cebulką i marynowanymi grzybami

Tatar ze śledzia bałtyckiego z czerwoną cebulką,  
kaparami i gorczycą

Tatar z łososia ze świeżym ogórkiem, oliwkami i koperkiem

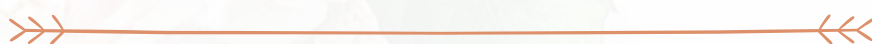
**CENA**  
**38 PLN/OSOBA**



The background of the entire page is a light, textured surface with several large, soft-focus pink roses scattered around. The roses have delicate, layered petals in shades of pale pink and cream, with some green leaves visible. A central white rectangular box contains the text and decorative elements.


*Restauracja Brasserie Tiffi*

*Poprawiny*

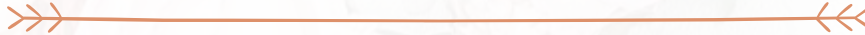


LUNCH MENU





## *Propozycja 1*



### **BUFET**

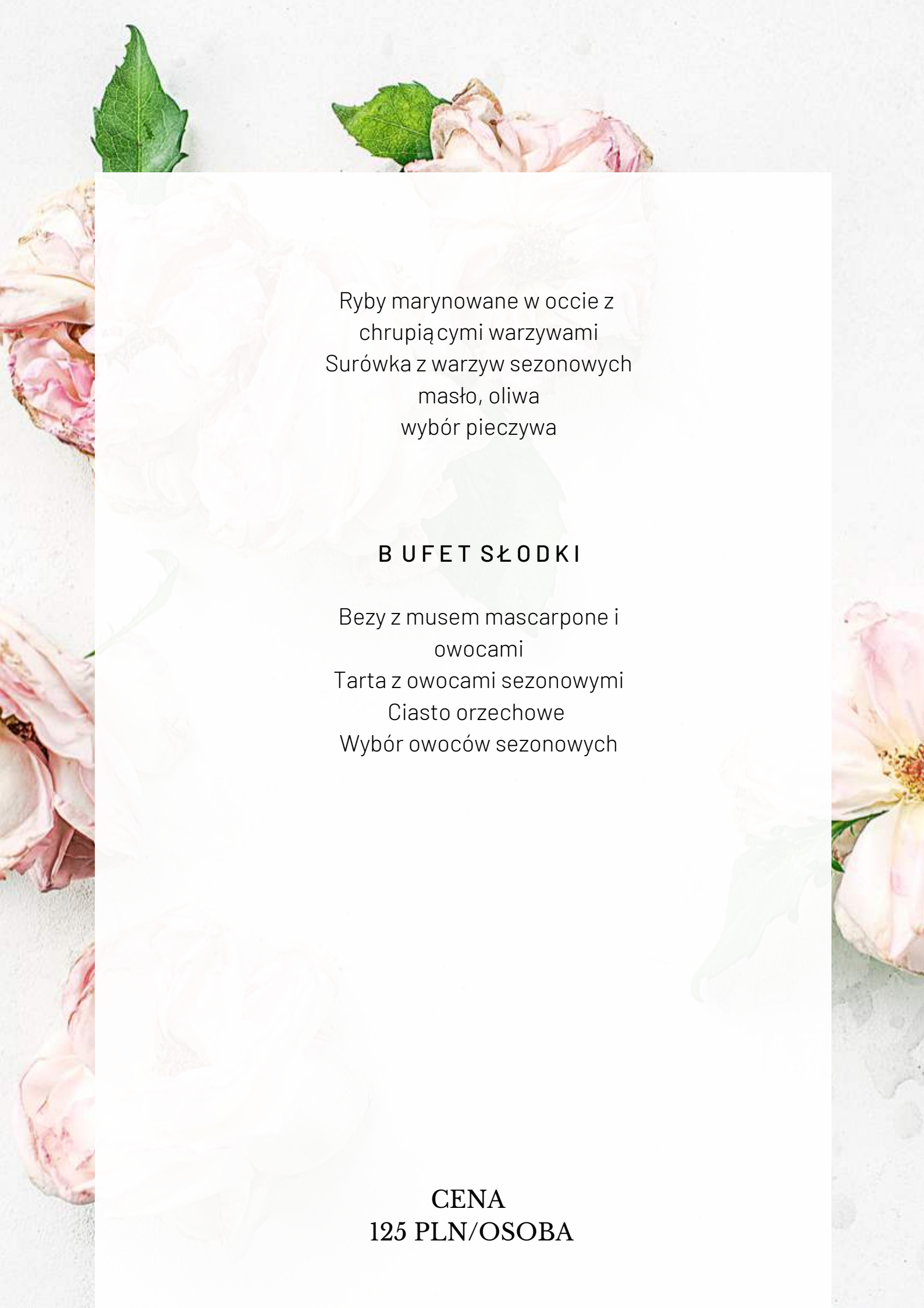
#### **DANIA CIEPŁE**

Warmińska zupa rybna z pomidorami  
Krem ziemniaczano-porowy z grzankami  
Filet z sandacza w sosie z szyjek rakowych  
Polędwiczka wieprzowa z sosem kurkowym  
Fricasse z indyka w sosie pieczeniowym  
Zapiekane cannelloni z kurczakiem a'la cacciatora  
Gnocchi ziemniaczane z pietruszką  
Kasza pęczak z grzybami  
Warzywa grillowane

#### **DANIA ZIMNE**

Kompozycja sałat z wołowiną, gruszką, prażonymi orzechami i  
dressingiem balsamicznym  
Sałatka nicejska z tuńczykiem i oliwkami  
Terrina z cielęciny z galaretką porzeczkową  
Rolada z sandacza z szyjkami rakowymi  
Kaczka pieczona z pistacjami






Ryby marynowane w occie z  
chrupiącymi warzywami  
Surówka z warzyw sezonowych  
masło, oliwa  
wybór pieczywa


### **B U F E T S Ł O D K I**

Bezy z musem mascarpone i  
owocami  
Tarta z owocami sezonowymi  
Ciasto orzechowe  
Wybór owoców sezonowych

**CENA**  
**125 PLN/OSOBA**



## *Propozycja 2*



### **BUFET**


#### **DANIA GORĄCE**

Pikantna zupa gulaszowa z rozmarynem  
Krem z kalafiora z prażonymi pestkami dyni  
Udko z kaczki confit z modrą kapustą  
i sosem żurawinowym  
Filet z łososia na szpinaku  
Wołowina po burgundzku  
Lasagne wegetariańska  
Kasza gryczana  
Ziemniaki opiekane  
Bukiet warzyw z masłem ziołowym

#### **DANIA ZIMNE**

Bukiet sałat z wędzonym łososiem, awokado  
i dressingiem cytrynowym  
Sałata cezar z grillowanym kurczakiem,  
grzankami i parmezanem  
Sałatka z grillowanych warzyw i soczewicy  
Carpaccio z buraka z kozim serem  
i dressingiem chałwowym





Ryby wędzone tradycyjnym sposobem  
Mięsa długo pieczone z sosem żurawinowym  
Terrina drobiowo-wieprzowa z czarnuszką  
Surówka z warzyw sezonowych  
masło, oliwa  
wybór pieczywa

### **B U F E T S Ł O D K I**

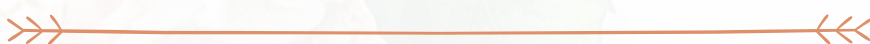
Ciasto czekoladowe z wiśniami  
Sernik z lawendą  
Musy owocowe  
Wybór owoców sezonowych

**CENA**  
**125 PLN/OSOBA**

The background of the entire page is a light, textured white surface with several large, soft-focus pink roses scattered around. The roses have delicate, layered petals and some green leaves are visible. A large, faint rose watermark is centered behind the text.

*Restauracja Brasserie Tiffi*


*Poprawiny*




**GRILL MENU**







## *Propozycja 1*



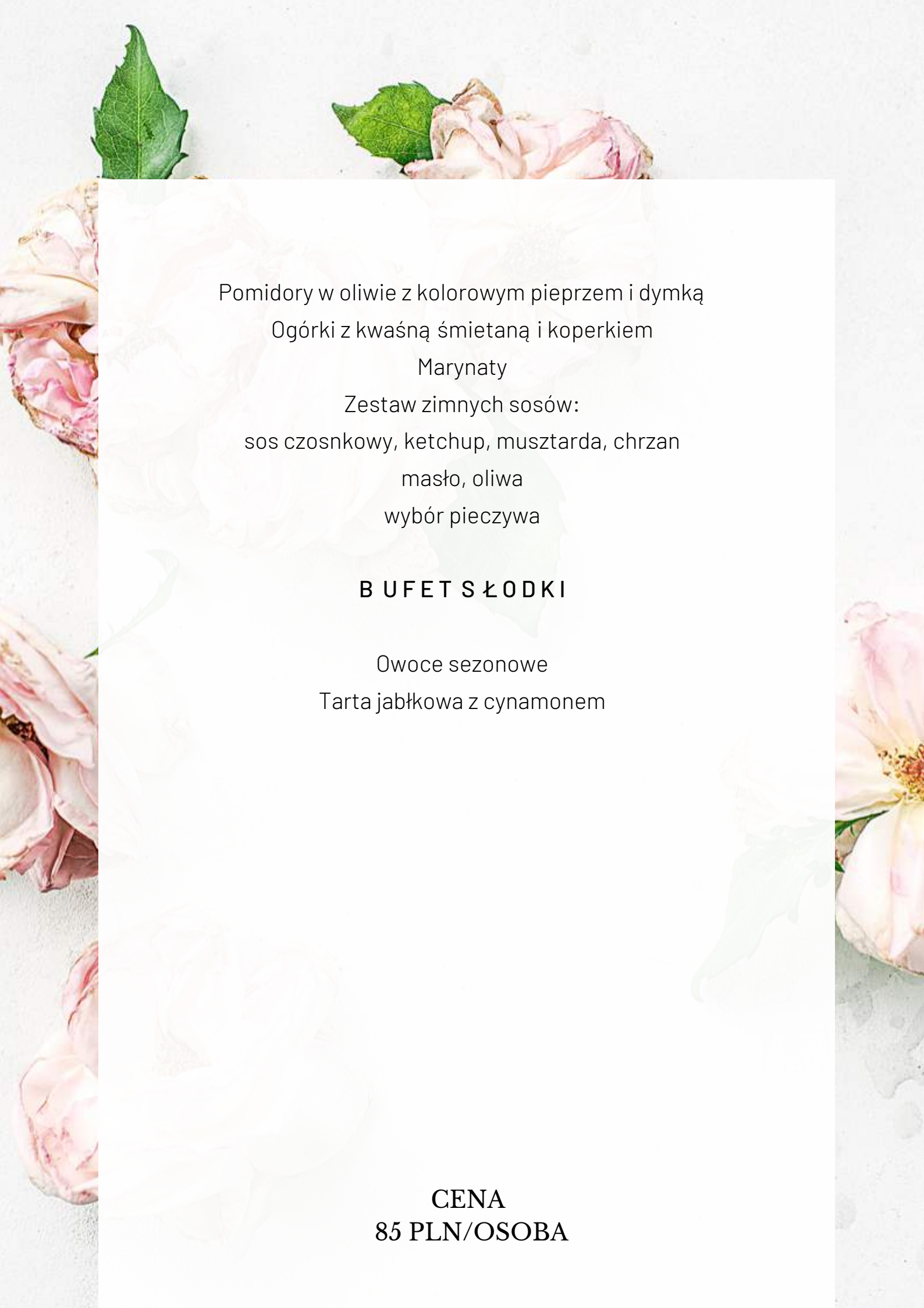
### **BUFET**

#### **DANIA CIEPŁE**

Warmińska zupa rybna  
Warzywa grillowane:  
papryka, cukinia, pieczarki, cebula  
Kaszanka z cebulką  
Karkówka w piwnej marynacie  
Skrzydółka z kurczaka na ostro  
Pstrąg z masłem ziołowym  
Kiełbasa z grilla  
Ziemniaki pieczone z rozmarynem

#### **DANIA ZIMNE**

Wybór ryb wędzonych  
Bukiet sałat z warzywami i sosem vinaigrette  
Sałatka grecka z oliwkami  
Surówka z kiszanej kapusty



Pomidory w oliwie z kolorowym pieprzem i dymką

Ogórki z kwaśną śmietaną i koperkiem

Marynaty

Zestaw zimnych sosów:

sos czosnkowy, ketchup, musztarda, chrzan

masło, oliwa

wybór pieczywa

## **B U F E T S Ł O D K I**


Owoce sezonowe

Tarta jabłkowa z cynamonem


**CENA**

**85 PLN/OSOBA**





## *Propozycja 2*



### **BUFET**

#### **DANIA GORĄCE**

Staropolski żurek

Warzywa grillowane:

papryka, cukinia, pieczarki, cebula

Kaszanka z cebulką

Kiełbasa z grilla

Pierś z kurczaka marynowana w sosie sojowym

Karkówka marynowana w marynacie miodowo-musztardowej

Żeberka marynowane w sosie bbq

Grillowany filet z dorsza

Łosoś marynowany w oliwie pietruszkowej

Szaszłyki z polędwiczką wieprzową


Pieczone ziemniaki

#### **DANIA ZIMNE**

Wybór ryb wędzonych

Bukiet sałat z wołowiną, gruszką

i karmelizowanymi warzywami



Sałatka grecka z oliwkami  
Sałatka cezar z grillowanym  
kurczakiem i grzankami  
Sałatka colesław  
Sałatka caprese  
Pomidory marynowane w oliwie z kolorowym  
pieprzem i dymką  
Ogórki z kwaśną śmietaną i koperkiem  
Ogórki kiszone, marynowane grzyby,  
korniszony, marynowane oliwki, marynowana papryka  
Zestaw zimnych sosów:  
sos czosnkowy, ketchup, musztarda, chrzan  
masło, oliwa  
wybór pieczywa

## **B U F E T S Ł O D K I**

Owoce sezonowe  
Tarta jabłkowa z cynamonem  
Musy owocowe

**CENA**  
**120 PLN/OSOBA**



# TIFFI ■ BOUTIQUE HOTEL

*OFERTA ZIMA 2019/2020*





## *Noclegi w Tiffi*

### SPECJALNA OFERTA DLA PAŃSTWA GOŚCI

Do dyspozycji oddajemy 43 komfortowe, klimatyzowane pokoje, w których możemy zakwaterować do 100 osób. Warunkiem koniecznym przy organizacji wesela jest wynajem co najmniej 8 pokoi, które znajdują się nad salą, w której będzie organizowane wesele.

Dla nowożeńców w cenie menu zapewniamy wyjątkowy apartament z widokiem na jezioro.

#### Cennik:

- Pokój 1- osobowy z widokiem na ogród - 249zł
- Pokój 2- osobowy z widokiem na ogród - 299zł
- Pokój typu DELUXE z widokiem na jezioro - 449zł
- Apartament - 599zł





*Restauracja Brasserie Tiffi*

## *Menu Weselne*



KULINARNA PODRÓŻ PO ZAKĄTKACH ŚWIATA



### *Pakiet powitalny*

W CENIE KAŻDEJ Z PONIŻSZYCH PROPOZYCJI OFERUJEMY PAKIET POWITALNY, NA KTÓRY SKŁADA SIĘ KIELISZEK PROSECCO DLA KAŻDEGO GOŚCIA ORAZ CHLEBEK WESELNY.



## *Propozycja 1*



### DANIA SERWOWANE

#### ZUPA

Krem parmentier z oliwą koperkową i czarnuszką

#### DANIE GŁÓWNE

Udziec z kurczaka z sosem prowansalskim, ziemniaki dauphine, i fasolka szparagową

#### DESER

Ciasto jogurtowe z owocami



# BUFET

## DANIA CIEPŁE

Pierś z kurczaka z sosem pomidorowym  
Ryba Św. Piotra z sosem szpinakowym  
Gulasz wieprzowy z warzywami i rozmarynem  
Kluski śląskie z okrasą  
Ziemniaki z koperkiem  
Bukiet warzyw z masłem ziołowym

## DANIA ZIMNE

Mięsa wolno pieczone z żurawiną :  
schab, szynka, karkówka  
Kompozycja pasztetów polskich  
Galaretki drobiowo-wołowe z chrupiącymi warzywami  
Tatar ze śledzia z czerwoną cebulką i kaparami  
Schab faszerowany śliwką i morelą  
Terrina z ryb morskich z szyszkami rakowymi  
Sałata grecka  
Sałata ceszar z kurczakiem

Marynaty i pikle:  
Papryka marynowana, ogórki marynowane,  
grzyby marynowane  
Masło wielosmakowe  
Pieczywo wieloziarniste

### **B U F E T S Ł O D K I**


Tarta pomarańczowa  
Szarlotka  
Czekoladowe ciasto z malinami

### **D A N I E G O R Ą C E P O P Ó Ł N O C Y**


Flaki wołowe

**CENA**  
**200 PLN/OSOBA**





## *Propozycja 2*



### DANIA SERWOWANE

#### ZUPA

Rosół drobiowo- wołowy z domowym makaronem  
i natką pietruszki

#### DANIE GŁÓWNE

Schab wolno gotowany z sosem chrzanowym,  
puree ziemniaczane, pieczona marchewka

#### DESER

Tarta czekoladowa z sosem wiśniowym

# BUFET

## DANIA CIEPŁE

Udziec z kurczaka w sosie francuskim  
Karczek wieprzowy podany na kapuście zasmażanej ze śliwką  
Filet z szczupaka z sosem maślanym  
Ryż kolorowy  
Ziemniaki opiekane z rozmarynem  
Bukiet warzyw z masłem ziołowym

## DANIA ZIMNE

Kompozycja mięs wędzonych z sosem żurawinowym  
Ryby w zalewie octowo- miodowej  
Galaretki z nóżek wieprzowych z chrupiącymi warzywami  
Mix pasztetów polskich z marynowaną cebulką  
Rolada z boczku pachnąca majerankiem  
Śledzie w dwóch smakach :  
w oleju z cebulką i kolorowym pieprzem,  
w śmietanie z jabłkiem  
Sałata nicejska  
Mix sałata z papryką, czerwoną cebulą,  
pomidorem cherry i dresingiem ziołowym



Marynaty i pikle:  
Papryka marynowana, ogórki marynowane,  
grzyby marynowane  
Masło wielosmakowe  
Pieczywo wieloziarniste

### **B U F E T S Ł O D K I**

Biały sernik z sosem malinowym  
Tarta jabłkowa  
Ciasto orzechowe z malinami


### **D A N I E G O R A Ć E P O P Ó Ł N O C Y**

Barszcz czerwony z uszkami

**CENA**  
**200 PLN/OSOBA**



## *Propozycja 3*



### DANIA SERWOWANE

#### ZUPA

Rosół drobiowo-wołowy z makaronem  
lub  
Lekko pikantny krem pomidorowy z oliwą

#### DANIE GŁÓWNE

Pierś z kurczaka supreme w sosie francuskim z puree ziemniaczanym  
i bukietem warzyw sezonowych  
lub  
Filet z pstrąga z sosem kaparowym,  
ryżem parabolicznym i brokułami z masłem ziołowym

#### DESER

Tarta jabłkowa z bezą włoską



# BUFET

## DANIA CIEPŁE

Udziec z kurczaka w sosie curry  
Karkówka wolno pieczona z sosem BBQ  
Filet z dorsza marynowany w liściach kafiru  
z sosem cytrynowym  
Ziemniaki z koperkiem  
Ryż z warzywami  
Bukiet warzyw gotowanych na parze

## DANIA ZIMNE

Mięsa wędzone tradycyjnym sposobem  
Śledzie w dwóch smakach:  
- w oleju z cebulką i kolorowym pieprzem  
- w śmietanie z jabłkiem  
Schab faszerowany śliwką i morelą  
Karkówka wieprzowa pieczona w majeranku  
Łosoś w auszpiku z aromatem z cytrusów  
i chrupiącymi warzywami  
Kompozycja pasztetów polskich  
Terrina z ryb morskich z bakaliami  
Sałata cesar z kurczakiem i grzankami  
Kompozycja sałat z fetą i oliwkami

Carpaccio z buraka z kozim serem  
Marynaty i pikle: papryka marynowana,  
ogórki konserwowe, patisony,  
oliwki marynowane, grzyby  
Zestaw zimnych sosów  
Masło smakowe  
Pieczywo wieloziarniste

### **B U F E T S Ł O D K I**



Tarta czekoladowa  
Sernik z bakaliami  
Beza z kremem i owocami  
Tarta z owocami sezonowymi

### **D A N I E G O R A Ć E P O P Ó Ł N O C Y**



Bogracz drobiowy z pieczarkami i rozmarynem

**CENA**  
**250 PLN/OSOBA**





## *Propozycja 4*



### DANIA SERWOWANE

#### PRZYSTAWKA

Tatar z łososia  
ze świeżym ogórkiem i kaparami  
lub  
Carpaccio z polędwicy wołowej z rucolą i płatkami parmezanu

#### ZUPA

Rosół drobiowo-wołowy  
z domowym makaronem i natką pietruszki  
lub  
Krem z białych warzyw z oliwą pietruszkową

#### DANIE GŁÓWNE

Filet z sandacza z sosem z szyjek rakowych, puree kalafiorowym i bukietem chrupiących warzyw  
lub  
Polędwiczka wieprzowa z sosem tymiankowo-piwnym, ziemniaki au gratin i zielonymi warzywami

#### DESER

Beza z musem z mascarpone, orzechami i świeżymi owocami

# BUFET

## DANIA CIEPŁE

Filet z dorsza marynowany  
w liściach kafiru z sosem cytrynowym  
Pierś z kurczaka w sosie pomidorowym z bazylią  
Pieczeń z karkówki marynowana w miodzie i trawie żubrowej  
Ziemniaki opiekane z rozmarynem  
Ryż z chrupiącymi warzywami  
Bukiet warzyw gotowanych na parze

## DANIA ZIMNE

Selekcja mięs długo pieczonych z żurawiną  
(schab, karkówka, szynka)  
Wybór ryb w zalewie octowo-miodowej  
Śledzie w dwóch smakach:  
- z cebulką i pieprzem  
- w śmietanie z jabłkiem  
Deska ryb wędzonych  
Terrina z ryb morskich z bakaliami i kolendrą  
Karkówka marynowana w majeranku i czosnku  
Schab wieprzowy z musem chrzanowym  
Kompozycja pasztetów polskich  
Sałata cesar z kurczakiem i grzankami

Kompozycja sałat ze świeżymi warzywami  
i dressingiem ziołowym

Sałata z młodych liści szpinaku z  
serem lazur i truskawkami

Marynaty i pikle: papryka marynowana,  
ogórki konserwowe, patisony,  
oliwki marynowane i grzyby

Masło wielosmakowe

Pieczyno pełnoziarniste

#### **B U F E T S Ł O D K I**

Tarta jabłkowa

Sernik lawendowy

Tradycyjne tiramisu

Tarta cytrynowa

Wybór owoców sezonowych

#### **D A N I E G O R Ą C E P O P Ó Ł N O C Y**

Barszcz czerwony z krokietem

**CENA**

**290 PLN/OSOBA**





## *Open Bar*



### **NAPOJE BEZALKOHOLOWE**

Kawa, herbata, woda, soki owocowe, napoje gazowane  
**35 P LN/OSOBA/7 GODZIN**

### **OPEN BAR STANDARD**

Kawa, herbata, woda, soki owocowe, napoje gazowane, wino białe,  
wino czerwone, piwo beczkowe  
**70 P LN/OSOBA/7 GODZIN**

### **OPEN BAR PREMIUM**

Kawa, herbata, woda, soki owocowe, napoje gazowane, wino białe,  
wino czerwone, piwo beczkowe, wódka biała  
**79 P LN/OSOBA/7 GODZIN**

### **OPEN BAR GRAND**

Kawa, herbata, woda, soki owocowe, napoje gazowane, wino białe,  
wino czerwone, piwo beczkowe, wódka biała,  
wódka smakowa, gin, rum, whisky, vermouthy  
**139 P LN/OSOBA/7 GODZIN**

\* Istnieje możliwość dostarczenia własnego alkoholu.  
Opłata korkowa wynosi 35 złotych za osobę.



## *Live Station*



*Dodatkowa atrakcja dla wszystkich Gości*

### TATAR

Tradycyjny tatar wołowy serwowany z korniszonem,  
cebulką i marynowanymi grzybami

Tatar ze śledzia bałtyckiego z czerwoną cebulką,  
kaparami i gorczycą

Tatar z łososia ze świeżym ogórkiem, oliwkami i koperkiem

**CENA**  
**38 PLN/OSOBA**

## TIFFI ■ BOUTIQUE HOTEL

»»—————««  
*Serdecznie zapraszamy na spotkanie,  
podczas którego z przyjemnością  
zaprezentujemy  
Państwu cały obiekt*

»»—————««  
*Kontakt z działem sprzedaży:*

*e-mail*

*sales-tbh@tiffi.com*

*Aleksandra Czurytło*

*+48 609 129 050*

*Katarzyna Kołaczek*

*+48 721 077 072*