



WYJĄTKOWY DZIEŃ W WYJĄTKOWYM MIEJSCU

TIFFI ■ BOUTIQUE HOTEL

WESELE MARZEŃ





## *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 - od 449zł
- Pokój 2- osobowy z widokiem na ogród - od 499zł
- Pokój 2- osobowy z widokiem na jezioro - od 549zł
- Apartament - od 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 bazyliową

#### DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa w szynce parmeńskiej z sosem demi glace  
podana z puree ziemniaczanym i kalafiorem romanesco

lub

Filet z sandacza z sosem kaparowym podany  
z gnocchi i różyczkami brokuła

#### DESER

Beza z mascarpone i świeżymi owocami

# BUFET

## DANIA CIEPŁE

Płatki piersi kurczaka w sosie pomidorowym  
Filet z karmazyna w sosie śmietanowo- cytrynowym  
Bitki wieprzowe w sosie grzybowym  
Kopytka ziemniaczane z zieloną cebulką  
Ziemniaki gniecione z koperkiem  
Bukiet chrupiących warzyw

## DANIA ZIMNE

Mięsa pieczone z sosem żurawinowym  
Śledzie w dwóch smakach:  
- w oleju z cebulką i kolorowym pieprzem  
- w śmietanie z jabłkiem  
Schab faszerowany śliwką i morelą  
Rolada drobiowa ze szpinakiem  
Mix pasztetów polskich z marynowaną czerwoną cebulą  
Terrina z ryb morskich z szyszkami rakowymi  
Sałatka kuskus z grillowanym kurczakiem,  
papryką i owocami granatu



Sałata grecka  
Carpaccio z buraka podane  
z dresingiem chałwowym owocami i serem feta  
Pikle i marynaty:  
Ogórki konserwowe, grzyby marynowane,  
papryka konserwowa, oliwki  
Masło smakowe  
Pieczywo wieloziarniste



### **B U F E T S Ł O D K I**

Tarta jabłkowa z bezą włoską  
Sernik lawendowy  
Tradycyjne tiramisu  
Tarta cytrynowa



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

Barszcz czerwony pachnący majerankiem  
podany z pasztecikiem

**CENA**  
**285 PLN/OSOBA**



## *Propozycja 2*



### DANIA SERWOWANE

#### ZUPA

Wołowe consome z kołdunami i warzywami julienne

lub

Krem z borowików z crème fraiche i oliwą truflową

#### DANIE GŁÓWNE

Policzki wołowe z sosem calvados podane  
na puree pietruszkowym z karmelizowanymi warzywami

lub

Pieczony filet z łososia z sosem paprykowym  
puree ziemniaczanym i kalafiolem romanesco

#### DESER

Różana panna cotta z sosem z białej czekolady  
i sezonowymi owocami

# BUFET

## DANIA CIEPŁE

Duszony udziec z indyka w sosie winnym  
Filet z sandacza z sosem krewetkowym  
Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym  
Lazagne bolognese  
Ziemniaki opiekane z rozmarynem  
Ryż kolorowy  
Kluski śląskie z okrasą  
Brokuły z pestkami dyni

## DANIA ZIMNE

Plastry marynowanego rostbefu z chatney  
z czerwonej cebuli podane na rucoli  
Kompozycja mięs długo pieczonych z sosem żurawinowym  
(schab, karczek, szynka)  
Tradycyjny tatar wołowy z dodatkami  
Rolada z sandacza z szyjkami rakowymi  
Śledzie w trzech smakach:  
- w oleju z cebulą  
- w śmietanie z jabłkiem  
- po kaszubsku  
Rolada z kaczki z pistacjami

Ryby w zalewie octowo- miodowej z czerwoną cebulą  
Kompozycja pasztetów polskich  
Sałatka z makaronu ryżowego z paluszkami krabowymi,  
świeżym porem i sezamowym sosem sweet chilli  
Sałatka z kuskusa z grillowaną pierśią z kurczaka,  
papryką i owocami granatu  
Sałata grecka  
Mix sałat z pomidorkiem cherry  
i dresingiem musztardowo- miodowym  
Pikle i marynaty:  
Grzyby marynowane, papryka konserwowa, patisony,  
ogórki konserwowe, oliwki  
Masło smakowe  
Pieczywo wieloziarniste


### **B U F E T S Ł O D K I**

Beza z musem mascarpone  
i świeżymi owocami  
Tarta cytrynowa  
Sernik lawendowy  
Brownie


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

Staropolski żurek z jajkiem

**CENA**  
**345 PLN/OSOBA**



## *Propozycja 3*



### DANIA SERWOWANE

#### PRZYSTAWKA

Plastry tuńczyka marynowane w teriaki  
z zielonymi wodorostami wakame i puree z mango

#### ZUPA

Consomme z kaczki z warzywami julienne i fagottini  
lub  
Mazurska zupa rybna z sandaczem

#### DANIE GŁÓWNE

Pierś z kaczki z sosem balsamiczno- porzeczkowym,  
podana z puree truflowym karmelizowaną  
marchewką i brokułem  
lub  
Grillowany stek z tuńczyka podany  
na risotto szparagowym i szpinakiem

#### DESER

Mille feuille

# BUFET

## DANIA CIEPŁE

Bitki wołowe w sosie grzybowym  
Pieczony filec z łososia ze szpinakiem i ricottą  
Polędwiczka wieprzowa z sosem rozmarynowym  
Cannelloni ze szpinakiem i suszonymi pomidorami  
Warzywa grillowane  
Kluski śląskie z boczkiem i cebulką  
Ziemniaki opiekane z rozmarynem  
Bukiet chrupiących warzyw

## DANIA ZIMNE

Deska ryb wędzonych  
Mięsa wolno pieczone z sosem żurawinowym  
(schab, karczek, szynka)  
Tradycyjny tatar wołowy z dodatkami  
Rolada z kaczki z pistacjami  
Rolada z sandacza z szyszkami rakowymi  
Ceviche z dorsza  
Rostbef wołowy z chatney z czerwonej  
cebuli podany na rucoli  
Trio śledziowe:  
- w oleju  
- w śmietanie z cebulą  
- po kaszubsku

Terrina drobiowa z suszonymi pomidorami  
Kompozycja pasztetów polskich  
Carpaccio z buraka z dresingiem chałwowym,  
rucolą, świeżymi owocami i kozim serem  
Sałata z pieczoną kaczką, pomidor cherry, czerwona cebula,  
granat i dresing miodowo- balsamiczny  
Kompozycja sałat z wędzonym łososiem, ogórkiem,  
granatem i dresingiem limonkowym  
Grillowane warzywa z fetą  
Sałata cezar z krewetkami  
Pikle i marynaty:  
Kurki marynowane, patisony, oliwki marynowane,  
ogórki konserwowe, papryka marynowana  
Masło smakowe  
Pieczywo wieloziarniste



### **B U F E T S Ł O D K I**

Beza z musem mascarpone i świeżymi owocami  
Tarta cytrynowa  
Sernik lawendowy  
Brownie  
Owoce sezonowe



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

Strogonoff wołowy

**CENA**  
**385 PLN/OSOBA**



## *Open Bar*



### **NAPOJE BEZALKOHOLOWE**

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

### **OPEN BAR STANDARD**

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

### **OPEN BAR PREMIUM**

Kawa, herbata, woda, soki owocowe, napoje gazowane, wino białe,  
wino czerwone, piwo beczkowe, wódka biała  
120 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  
190 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

Tatar z polskiej wołowiny, marynowane kurki,  
cebula, ogórek kiszony, sos

Tatar z łososia norweskiego, kapary, cebula, ogórek,  
wasabi, sos sojowy

Tatar z tuńczyka, avocado, pomidor, cebula,  
kolendra, sezam, sos sweet chilli

**CENA**

**65 PLN/OSOBA**

>>>—————<<<

## *Live Station*

>>>—————<<<

### MIĘSA

Wolno pieczony rostbef wołowy z sosem demi glace

Wieprzowina pieczona z sosem kurkowym

CENA  
55 PLN/OSOBA

### OWOCE MORZA

Świeże ostrygi, sok z cytryny, sok z limonki, sól, pieprz,  
tabasco, świeże zioła, świeże pieczywo

Krewetki smażone w emulsji maślanej, świeże pieczywo

CENA  
70 PLN/OSOBA

*Restauracja Brasserie Tiffi*

*Poprawiny*



LUNCH MENU  
BUFET UZUPEŁNIANY 3H





## *Propozycja 1*



### **BUFET**

#### **DANIA CIEPŁE**

Krem ziemniaczano- porowy z oliwą truflową i czarnuszką

Wolno pieczony karczek z sosem myśliwskim

Filet z sandacza z sosem cytrynowym

Ragou z polędwiczki wieprzowej z warzywami i ciecierzycą

Lazagne bolognese

Ryż z warzywami

Ziemniaki puree

Bukiet warzyw gotowanych z emulsją maślaną

#### **DANIA ZIMNE**

Mięsa wędzone z ( schab, boczek, szynka)

z sosem chrzanowym

Terrina z ryb morskich z wędzoną śliwką

Śledzie z cebulą

Schab pieczony z bakaliami

Staropolski pasztet z marynowaną cebulą  
Kompozycja sałat, warzywa sezonowe,  
zestaw dresingów  
Pikle, masło, pieczywo

### **B U F E T S Ł O D K I**

Mini bezy z musem mascarpone i świeżymi owocami  
Tarta cytrynowa  
Wybór owoców filetowanych  
Ciasto orzechowe

**CENA**  
**130 PLN/OSOBA**

>>>—————<<<

## *Propozycja 2*

>>>—————<<<

### **BUFET**

#### **DANIA GORĄCE**

Staropolski żurek z jajkiem  
Udziec z kurczaka z sosem z suszonych pomidorów  
Wieprzowina w sosie z czarnego pieprzu  
Cannelloni ze szpinakiem i serkiem ricotta  
Ryż jaśminowy  
Ziemniaki rostii  
Warzywa grillowane

#### **DANIA ZIMNE**

Kompozycja włoskich wędlin  
( coppa nostrana legata, salami picante,  
salami napoli, szynka parmeńska)  
Ryby słodkowodne w zalewie octowo- miodowej  
Tatar wołowy z piklami  
Deska ryb wędzonych

Bukiet sałat z wolno pieczoną wołowiną,  
owocami granatu i dresingiem balsamicznym  
Carpaccio z buraka z dresingiem chałwowym, rucolą,  
świeżymi owocami i kozim serem  
Sałata grecka  
Sałata cezarska z krewetkami  
Pikle, masło smakowe, pieczywo wieloziarniste

### **B U F E T S Ł O D K I**

Ciasto czekoladowe z wiśniami  
Sernik krakowski z bakaliami  
Wybór owoców sezonowych  
Tiramisu

**CENA**  
**169 PLN/OSOBA**

*Restauracja Brasserie Tiffi*

*Poprawiny*



GRILL MENU  
BUFET UZUPEŁNIANY 3H





»»—————««

## *Propozycja 1*

»»—————««

### **BUFET**

#### **DANIA CIEPŁE**

Warmińska zupa rybna

Warzywa grillowane:

(Papryka, cukinia, pieczarki, cebula, kukurydza)

Kaszanka z cebulą

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 wazzykami i sosem winegrete

Sałata grecka z oliwkami

Surówka z kiszanej kapusty

Pomidory w oliwie z kolorowym pieprzem i szalotką

Ogórki z kwaśną śmietaną i koprekiem

Zestaw zimnych sosów:

Sos czosnkowy, ketchup, musztrada, chrzan

Masło, oliwa, wybór pieczywa

### **B U F E T S Ł O D K I**

Wybór owoców sezonowych

Tarta jabłkowa

**CENA**

**130 PLN/OSOBA**

»»—————««

## *Propozycja 2*

»»—————««

### **BUFET**

#### **DANIA GORĄCE**

Staropolski żurek z jajkiem

Warzywa grillowane:

(Papryka, cukinia, pieczarki, cebula, kukurydza)

Kaszanka z cebulą

Kiełbasa z grilla

Pierś z kurczaka marynowana w sosie sojowym

Karkówka marynowana w bbq

Grillowany filet z dorsza z liściem kafiru

Łosoś marynowany w oliwie pietruszkowej

Szaszłyki z polędwiczki wieprzowej

Pieczone ziemniaki

#### **DANIA ZIMNE**

Wybór ryb wędzonych

Bukiet sałat z wołowiną, gruszką i karmelizowanymi warzywami

Sałata grecka z oliwkami

Sałata cezar z grillowanym kurczakiem  
Sałatka colesław  
Pomidory z oliwą, kolorowym pieprzem i szalotką  
Ogórki z kwaśną śmietaną i koperkiem  
Ogórki kiszone, marynowane grzyby,  
oliwki, marynowana papryka  
Zestaw zimnych sosów:  
Sos czosnkowy, ketchup, musztarda, chrzan  
Masło smakowe, oliwa,  
pieczywo wieloziarniste

### **B U F E T S Ł O D K I**

Wybór owoców sezonowych  
Tarta jabłkowa

**CENA**  
**169 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*

*Katarzyna Bagińska*

*+48 721 077 072*