



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.



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





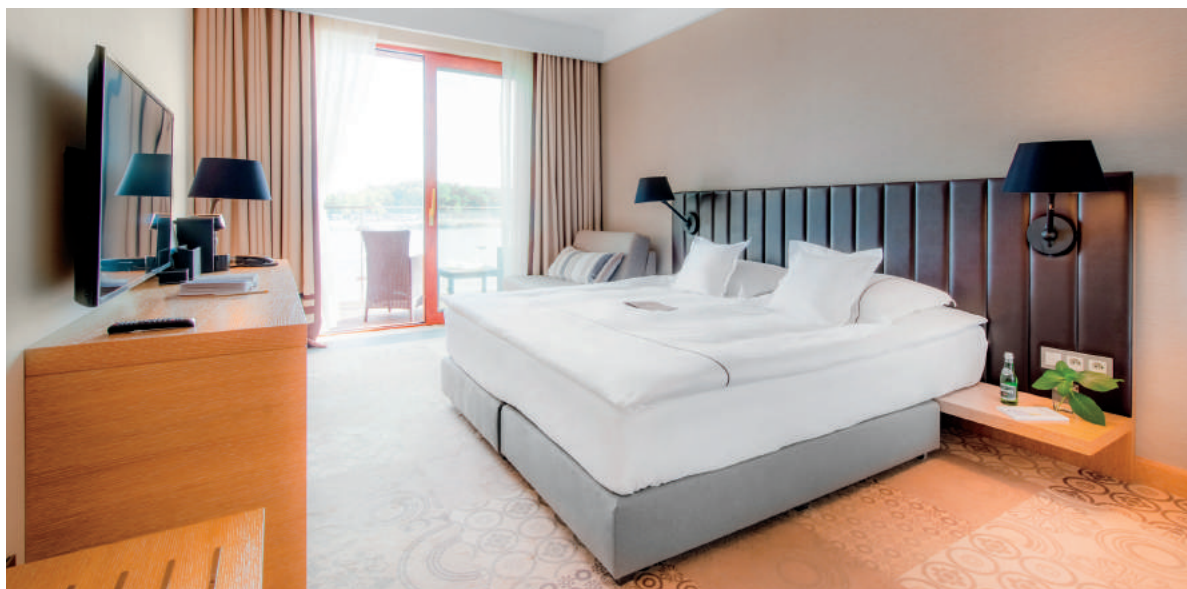
Wesele w sali Warmia

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 część tarasu, która pozostaje do Państwa wyłącznej dyspozycji.







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 899zł



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 kalafiolem romanesco

lub

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

DESER

Beza z mascarpone i świeżymi owocami

BUFET 5H

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

Salata 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 Ą C E P O P Ó Ł N O C Y

Barszcz czerwony pachnący majerankiem
podany z pasztecikiem

CENA
300 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 5H

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

370 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 5H

DANIA CIEPŁE

Bitki wołowe w sosie grzybowym
Pieczony filet z łososa 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 cezarska 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

Stroganoff wołowy

CENA
420 PLN/OSOBA



Open Bar Wesele



NAPOJE BEZALKOHOLOWE

Kawa, herbata, woda, soki owocowe, napoje gazowane
60 PLN/OSOBA/7-10 GODZIN

OPEN BAR STANDARD

Kawa, herbata, woda, soki owocowe, napoje gazowane, wino białe,
wino czerwone, piwo beczkowe
130 PLN/OSOBA/7-10 GODZIN

OPEN BAR PREMIUM

Kawa, herbata, woda, soki owocowe, napoje gazowane, wino białe,
wino czerwone, piwo beczkowe, wódka biała
150 PLN/OSOBA/ 7-10 GODZIN

OPEN BAR GRAND + BARMAN

Kawa, herbata, woda, soki owocowe, napoje gazowane, wino białe,
wino czerwone, piwo beczkowe, wódka biała,
wódka smakowa, gin, rum, whisky, vermouthy
220 PLN/OSOBA/ 7-10 GODZIN

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



Live Station



Dodatkowa atrakcja dla wszystkich Gości

T A T A R

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
85 PLN/OSOBA



Live Station



MIĘSA

Wolno pieczony rostbief wołowy z sosem demi glace

Wieprzowina pieczona z sosem kurkowym

CENA
65 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
90 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 bolognesse

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 bakaliarni

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
140 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
170 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 koprem

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
150 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 kiszzone, 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
180 PLN/OSOBA



Open Bar Poprawiny



NAPOJE BEZALKOHOLOWE

Kawa, herbata, woda, soki owocowe, napoje gazowane
45 P LN/OSOBA/3-5 GODZIN

OPEN BAR STANDARD

Kawa, herbata, woda, soki owocowe, napoje gazowane, wino białe,
wino czerwone, piwo beczkowe
110 P LN/OSOBA/3 GODZIN

OPEN BAR PREMIUM

Kawa, herbata, woda, soki owocowe, napoje gazowane, wino białe,
wino czerwone, piwo beczkowe, wódka biała
120 P LN/OSOBA/ 3-5 GODZIN

OPEN BAR GRAND + BARMAN

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/ 3-5 GODZIN

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

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