



OFERTA WESELNA

Restauracja Nordowi Mól

84-100 Puck, Celbowo 27A

tel.: +48 58 673 20 02, 607 360 536

email: marketing@nordowimol.pl



Propozycja I

329,00 zł / 1 os.

ZUPA **1 do wyboru:**

- Esencjonalny rosół z domowym makaronem i marchewką
- Żurek z białą kielbasą
- Krem grzybowy ze śmietaną

DANIE GŁÓWNE **serwowane na półmiskach - 3 do wyboru:** (po 300 g na os.)

- De Volaille
- Schabowy smażony na smalcu
- Duszony karczek z sosem pieczeniowym
- Żeberka wieprzowe w sosie BBQ
- Popsy z kurczaka w złocistej panierce
- Filet z dorsza z patelni

DODATKI **3 do wyboru:**

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Ryż biały
- Frytki
- Kopytka
- Kasza gryczana

SURÓWKI **3 do wyboru:**

Na zimno:

- Surówka z białej kapusty i pora
- Surówka z marchewki
- Surówka z kiszonej kapusty
- Buraki tarte

Na ciepło:

- Kapusta biała zasmażana
- Mix warzyw na parze
- Mini marchewka w emulsji pomarańczowej



ZIMNE ZAKĄSKI **5 do wyboru:**

- Śledź w śmietanie
- Śledź korzenny
- Tortille z kurczakiem i warzywami
- Galaretka wieprzowa
- Galaretka drobiowa
- Deska serów
- Deska wędlin
- Sałatka jarzynowa
- Sos czosnkowy
- Sos pikantny
- Ryba po grecku
- Mini szaszłyki

I KOLACJA **2 zestawy do wyboru:**

- Polędwiczki drobiowe w sosie kurkowym z kaszą bulgur, surówka
- Żeberka pieczone w sosie BBQ, frytki belgijskie
- Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym, frytki, surówka
- Łosoś z pieca w glazurze miodowej, ryż, mix sałat
- Placki z gulaszem węgierskim
- Strogonow (wieprzowy/drobiowy/wołowy)
- Makaron penne w sosie pomidorowym
- Wieprzowina orientalna z makaronem chińskim
- Kaszubskie Frykasy z ryżem

II KOLACJA **1 do wyboru:**

- Barszcz z krokietem
- Bigos
- Zupa gulaszowa

DODATKOWE INFORMACJE **W cenie pakietu:**

- Powitanie Pary Młodej chlebem i solą oraz toast winem musującym
- Napoje gorące i zimne bez limitu (kawa, herbata, soki, woda)



Propozycja II

369,00 zł / 1 os.

PRZYSTAWKA 1 do wyboru:

- Carpaccio z buraka z kozim serem, rukolą, miodem, orzechami włoskimi, konfiturą gruszkową i malinowym winegret
- Mini tatar z łososia z grzanką
- Mini tatar z polędwicy wołowej z grzanką
- Oscypek grillowany z boczkiem i żurawiną

ZUPA 1 do wyboru:

- Esencjonalny rosół z domowym makaronem i marchewką
- Żurek z białą kielbasą
- Krem grzybowy ze śmietaną

DANIE GŁÓWNE serwowane na półmiskach - 4 do wyboru: (po 300 g na os.)

- De Volaille
- Schabowy smażony na smalcu
- Duszony karczek z sosem pieczeniowym
- Żeberka wieprzowe w sosie BBQ
- Popsy z kurczaka w złocistej panierce
- Filet z dorsza z patelni

DODATKI 3 do wyboru:

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Ryż biały
- Frytki
- Kopytka
- Kasza gryczana

SURÓWKI 3 do wyboru:

Na zimno:

- Surówka z białej kapusty i pora
- Surówka z marchewki
- Surówka z kiszonej kapusty
- Buraki tarte

Na ciepło:

- Kapusta biała zasmażana
- Mix warzyw na parze
- Mini marchewka w emulsji pomarańczowej



DESER 1 do wyboru:

- Panna cotta waniliowa z musem malinowym
- Brownie z sosem karmelowym

ZIMNE ZAKĄSKI serwowane do stołu - 5 do wyboru:

- Śledź w śmietanie
- Śledź korzenny
- Tortille z kurczakiem i warzywami
- Galaretka wieprzowa
- Galaretka drobiowa
- Deska serów
- Deska wędlin
- Sałatka jarzynowa
- Sos czosnkowy
- Sos pikantny
- Ryba po grecku
- Mini szaszłyki

I KOLACJA 2 zestawy do wyboru:

- Polędwiczki drobiowe w sosie kurkowym z kaszą bulgur, surówka
- Żeberka pieczone w sosie BBQ, frytki belgijskie
- Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym, frytki, surówka
- Łosoś z pieca w glazurze miodowej, ryż, mix sałat
- Placki z gulaszem węgierskim
- Strogonow (wieprzowy/drobiowy/wołowy)
- Makaron penne w sosie pomidorowym
- Wieprzowina orientalna z makaronem chińskim
- Kaszubskie Frykasy z ryżem

II KOLACJA 1 do wyboru:

- Barszcz z krokietem
- Bigos
- Zupa gulaszowa

DODATKOWE INFORMACJE W cenie pakietu:

- Powitanie Pary Młodej chlebem i solą oraz toast winem musującym
- Napoje gorące, zimne bez limitu (kawa, herbata, soki, woda)





Propozycja III

399,00 zł / 1 os.

PPRZYSTAWKA **1 do wyboru:**

- Carpaccio z buraka z kozim serem, rukolą, miodem, orzechami włoskimi, konfiturą gruszkową i malinowym winegret
- Mini tatar z łososia z grzanką
- Mini tatar z polędwicy wołowej z grzanką
- Oscypek grillowany z boczkiem i żurawiną

ZUPA **1 do wyboru:**

- Esencjonalny rosół z domowym makaronem i marchewką
- Żurek z białą kielbasą
- Krem grzybowy ze śmietaną

DANIE GŁÓWNE **serwowane na półmiskach - 4 do wyboru:** (po 300 g na os.)

- De Volaille
- Schabowy smażony na smalcu
- Duszony karczek z sosem pieczeniowym
- Żeberka wieprzowe w sosie BBQ
- Popsy z kurczaka w złocistej panierce
- Filet z dorsza z patelni
- Łosoś marynowany w mango
- Poliki wołowe w sosie własnym

DODATKI **3 do wyboru:**

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Ryż biały
- Frytki
- Kopytka
- Kasza gryczana
- Purée ziemniaczane

SURÓWKI **3 do wyboru:**

Na zimno:

- Surówka z białej kapusty i pora
- Surówka z marchewki
- Surówka z kiszzonej kapusty
- Buraki tarte

Na ciepło:

- Kapusta biała zasmażana
- Mix warzyw na parze
- Mini marchewka w emulsji pomarańczowej



DESER **1 do wyboru:**

- Panna cotta waniliowa z musem malinowym
- Brownie z sosem karmelowym

ZIMNE ZAKĄSKI **5 do wyboru:**

- Śledź w śmietanie
- Śledź korzenny
- Tortille z kurczakiem i warzywami
- Galaretka wieprzowa
- Galaretka drobiowa
- Deska serów
- Deska wędlin
- Sałatka jarzynowa
- Sos czosnkowy
- Sos pikantny
- Ryba po grecku
- Mini szaszłyki
- Sałatka grecka
- Krewetki w cieście
- Łosoś wędzony

I KOLACJA **2 zestawy do wyboru:**

- Polędwiczki drobiowe w sosie kurkowym z kaszą bulgur, surówka
- Żeberka pieczone w sosie BBQ, frytki belgijskie
- Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym, frytki, surówka
- Łosoś z pieca w glazurze miodowej, ryż, mix sałat
- Placki z gulaszem węgierskim
- Strogonow (wieprzowy/drobiowy/wołowy)
- Makaron penne w sosie pomidorowym
- Wieprzowina orientalna z makaronem chińskim
- Kaszubskie Frykasy z ryżem
- Sandacz z patelni z purée ziemniaczanym i sałatką z cukinii
- Udo z gęsi confit z sosem wiśniowym, kopytkami i burakami tartymi

II KOLACJA **1 do wyboru:**

- Barszcz z krokietem
- Bigos
- Zupa gulaszowa

DODATKOWE INFORMACJE **W cenie pakietu:**

- **LIVE COOKING** - widowiskowe przygotowanie potraw na oczach Gości (2 h)
- Powitanie Pary Młodej chlebem i solą oraz toast winem musującym
- Napoje gorące i zimne bez limitu (kawa, herbata, soki, woda)

Dodatkowe informacje

wszystko co warto wiedzieć:

Co należy uwzględnić we własnym zakresie:

W cenę oferty nie zostały wliczone: ciasta, torty weselne, alkohol oraz napoje gazowane. Pozostawiamy Wam swobodę w wyborze ulubionych smaków i marek.

Wystrój sali

W cenę każdego przyjęcia zapewniamy elegancki, podstawowy wystrój sali:

- klasyczne, białe obrusy,
- kompletna zastawa stołowa,
- literatki,
- przyprawniki oraz serwetniki.

Chećcie dodać sali indywidualnego charakteru?

Oferujemy możliwość stworzenia dekoracji specjalnych lub tematycznych, idealnie dopasowanych do Waszego pomysłu na ten wyjątkowy dzień. Koszt ustalany jest indywidualnie. Przykładowe dodatki:

- pokrowce na krzesła – 7 zł/szt.
- złote podtalerze – 5 zł/szt.
- eleganckie goblety do napojów – 2 zł/szt.

Istnieje również możliwość wykonania dekoracji we własnym zakresie. Jesteśmy otwarci na Wasze pomysły.

Ślub i wesele w plenerze

Marzycie o ceremonii wśród natury?

Z radością pomożemy zorganizować uroczystość na świeżym powietrzu. Warunki ustalane są indywidualnie, a ceny zaczynają się już od 900 zł.

Dodatkowe udogodnienia

- Nie pobieramy korkowego za przyniesiony alkohol.
- Stawka za dzieci:
 - do 3 lat – gratis,
 - od 4 do 7 lat – 50% ceny.
- Obsługa (zespół muzyczny, DJ, fotograf, kamerzysta itp.) – 50% ceny.
- Opakowania na wynos – jednorazowy koszt 120 zł.
- Serwis ciast (zamawianych indywidualnie) – 10 zł/os.

Czas trwania przyjęcia

Standardowo bawimy się do godziny 3:00.

W przypadku przedłużenia wesela, każda rozpoczęta godzina to koszt 400 zł.

Wiejski stół i inne pyszności

Zachęcamy do wzbogacenia menu o nasz wiejski stół, przygotowany z regionalnych przysmaków naszej produkcji: wędzona szynka, kiełbasa „niedźwiedzia” i „nordowa”, domowy pasztet drobiowy, zylc, smalec, ogórki kiszzone, świeże pieczywo.

Cennik:

- do 60 osób – 2 900 zł
- do 120 osób – 4 500 zł

Na życzenie oferujemy również:

łososia wędzonego, sękacza, domowe ciasta, torty oraz owoce – wycena indywidualna.

Noclegi

Dla Gości weselnych przygotowaliśmy możliwość noclegu w nowoczesnych, klimatyzowanych pokojach w Nordowym Dworze. Z pokoi można bezpośrednio przejść do Sali Biesiadnej, w której odbywa się przyjęcie.

Kontakt do recepcji:

☎ 58 673 60 50 | ✉ recepcja@nordowidwor.pl

Specjalna oferta:

Dla grup rezerwujących minimum 20 pokoi (poza sezonem letnim i terminami specjalnymi) oferujemy 10% rabatu na noclegi.