

Oferta Weselna I

Zupa

Rosół drobiowy z domowym makaronem

Danie główne serwowane na półmiskach

Polędwiczka wieprzowa z pieca, sos grzybowy, kopytka domowe, warzywa z patelni z tymiankiem.

Pieczona pierś z kurczaka z mozzarellą, pomidorem suszonym, sosem bazyliowym, ziemniaki pieczone, fasolka szparagowa w emulsji maślanej.

Zestaw surówek sezonowych

Deser

Lody waniliowe, mus malinowy, palona biała czekolada, mięta

Bufet zimnych zakąsek

Filety śledziowe marynowane w pomidorach suszonych i oliwie, cebula czerwona, sos sriracha mayo

Wędzony filet łososia -sałatka ziemniaczana, musztarda francuska, dressing winegret

Salatka grecka

Salatka jarzynowa z majonezem

Salaty ogrodowe- pierś z kurczaka, pomidor, ogórek, papryka, rzodkiew, dressing zielony

Salaty ogrodowe- karczek wieprzowy stir-fry, papryka, kukurydza, ogórek kiszony, sos Mario-Rose

Jaja gotowane z sosem tatarskim

Roladka z piersi indyka, szpinak, mozzarella, orzechy nerkowca

Pieczone żeberka wieprzowe z sosem BBQ

Wybór pieczywa, masło

NORDOWI MÓL RESTAURACJA

Bufet dań ciepłych

*Zupa gulaszowa z wieprzowiny, papryka, pomidory, ziemniaki, ogórek kiszony
Pieczone udko z kurczaka- sweet-chili sos , ryż, warzywa królewskie ,
Barszcz czerwony z pasztecikiem*

Gorący bufet

Kawa, herbata(czarna, owocowa, zielona)

Tort i ciasta dostarcza organizator

Napoje niegazowane na stole w dzbankach

*Woda niegazowana z cytryną , sok pomarańczowy,
sok jabłkowy, kawa/herbata – wszystkie napoje nielimitowane*

Koszt
329zł

*Dzieci do 2 l. za darmo
Dzieci 3-7 l. 50 %*



Oferta Weselna II

**Staropolskie przywitanie chlebem i solą
Aperitif- wino musujące**

Przystawki

*Carpaccio z pieczonego buraka- ser ricotta, rukola, pomarańcza, orzechy włoskie,
dressing malinowy*

Zupa

*Krem z pieczonego kalafiora- mascarpone, biała czekolada, prażone ziarno
słonecznika*

Danie główne serwowane na półmiskach

*Konfitowane udo z kaczki-sos morelowy z zielonym pieprzem, ziemniaki puree z
pieczonymi jabłkami, karmelizowane buraczki
Smażony filec z sandacza, sos palone masło, gnocchi w emulsji maślanej, sałatka z
cukinii i kaparów
Zestaw surówek sezonowych*

Deser

Panna cotta waniliowa z sosem karmelowym i owocami

Bufet zimnych zakąsek

*Gravlax w burakach i pomarańczy, koperek, mandarynka, roszponka,
Sałaty ogrodowe -krewetki koktajlowe, melon, ogórek zielony, pomidor cherry, sos
koktajlowy.*

*Salata rzymska- ser gorgonzola, , ogórek, pomidor, , sos balsamiczny,
Sałaty ogrodowe- kurczak szarpany stir - fry, papryka, kukurydza, ogórek kiszony,
sos Mario – Rose*

Salaty ogrodowe- polędwiczka wieprzowa, , fasola czerwona, mango

Polędwiczka wieprzowa na rukoli z frużeliną wiśniową

Schab wieprzowy z suszonymi pomidorami, chutney ze śliwką

Tatar ze śledzia z koperkiem i ostrym majonezem

Caprese- mozzarella, pomidor, pesto bazyliowe

Wybór pieczywa, masło

NORDOWI MÓŁ RESTAURACJA

Bufet dań ciepłych (4 godziny)

*Duszony karczek wieprzowy w sosie pieczeniowym, ziemniaki, ogórek kiszony
Pierś z kurczaka w sosie orientalnym, ryż jaśminowy, fasola szparagowa*

Żurek staropolski (serwowany o 1.00)

Gorący bufet napoi

Kawa, herbata (czarna, owocowa, zielona)

Tort i ciasta dostarcza organizator

Napoje niegazowane na stole w dzbankach

*Woda niegazowana z cytryną, sok pomarańczowy,
sok jabłkowy, kawa/herbata – wszystkie napoje nielimitowane*

Koszt
349zł

*Dzieci do 2 l. za darmo
Dzieci 3-7 l. 50 %*



Oferta Weselna III

**Staropolskie przywitanie chlebem i solą
Aperitif- wino musujące**

Zupa

Krem borowikowy z groszkiem ptysiowym i mascarpone

Intermezzo

Sorbet cytrynowy z miętą

Danie główne serwowane na półmiskach

*Poliki wołowe w sosie własnym, ziemniaki opiekane, warzywa z patelni
Łosoś z pieca, ryż, szpinak, sos Jack Daniell's*

Deser

Beza, mus malinowy, owoce

Bufet zimny

Krewetki w panko z salsą mango podane na sałatce wakame

Krokiet z gęsi na rukoli z sosem pieczeniowym

Tatar z gęsich połędwiczek z piklami

Pieczony rostbef wołowy z sosem cumberland

*Salata rzymska- pierś z kurczaka, ser feta, arbuzy, pomidor, ogórek, dressing
ziołowy*

Pieczony schab, czosnek, chili, sos tatarski

*Salaty ogrodowe –ser pleśniowy, marynowane gruszki, orzechy włoskie, cebula
marynowana, krem balsamiczny*

Salatka z wołowiny, ziemniaki, kapary, czerwona cebula, sos sojowy, majonez

Wybór pieczywa, pikli i masła

Bufet dań ciepłych (4 godziny)

www.nordowimol.pl

NORDOWI MÓŁ RESTAURACJA

*Pieczona kaczka z sosem wiśniowo-rozmarynowym
Grillowane polędwiczki wieprzowe - sos kaparowy, papryka stir-fry, gnocchi*

Strogonow wołowy z pieczywem (serwowany o 1.00)

Gorący bufet napoi

Kawa, herbata (czarna, owocowa, zielona)

Tort i ciasta dostarcza organizator

Napoje niegazowane na stole w dzbankach

*Woda niegazowana z cytryną , sok pomarańczowy,
sok jabłkowy, kawa/herbata – wszystkie napoje nielimitowane*

Koszt
409zł

*Dzieci do 2 l. za darmo
Dzieci 3-7 l. 50 %*