



# OFERTA I KOMUNIA ŚWIĘTA

**Restauracja Nordowi Mól**  
84-100 Puck, Celbowo 27A  
tel.: +48 58 673 20 02, 607 360 536  
email: [marketing@nordowimol.pl](mailto:marketing@nordowimol.pl)

# Propozycja I

**ZUPA**  
(350 ml)

Rosół domowy z makaronem

**DANIE GŁÓWNE**  
**serwowane na półmiskach**  
(po 100 g po 3 na os.)

- Koperta schabowa z serem i pieczarkami
- Paluszki drobiowe
- Pieczona kaczka
- Zrazy z karkówki nadziewane boczkiem, pieczarkami i porem

**DODATKI**

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Frytki
- Buraki tarte
- Bukiet surówek (3 rodzaje)

**DESER**

Gałkowane lody waniliowe  
i czekoladowe z mussem owocowym

**NAPOJE:**  
(bez limitu)

- Woda niegazowana z cytryną
- Sok pomarańczowy
- Sok jabłkowy
- Kawa i herbata

**240,00 zł / 1 os.**



# Propozycja II

## ZUPA 1 do wyboru (250 ml)

- Rosół domowy z makaronem
- Krem z białych warzyw z chipsem z boczku

## DANIE GŁÓWNE serwowane na półmiskach (po 100 g po 3 na os.)

- Zrazy wieprzowy z grzybami leśnymi
- De Volaille
- Tradycyjny kotlet schabowy
- Pieczona kaczka

## DODATKI

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Ziemniaki opiekane
- Kapusta biała zasmażana
- Buraki tarte
- Bukiet surówek (3 rodzaje)

## DESER

Gałkowane lody waniliowe  
i czekoladowe z musem owocowym

## ZAKĄSKI ZIMNE (po 3 na os.)

- Tymbalik z kurczaka
- Rolada serowa nadziewana pieczarkami i kurczakiem
- Roladki naleśnikowe z serkiem i suszonymi pomidorami
- Pstrąg w całości nadziewany musem
- Sałatka gyros
- Roladki z szynki nadziewane sałatką jarzynową
- Pieczywo, masło

## NAPOJE: (bez limitu)

- Woda niegazowana z cytryną
- Sok pomarańczowy
- Sok jabłkowy
- Kawa i herbata

**290,00 zł / 1 os.**



# Dodatkowe informacje

## Wystrój sali

Dekoracje stołów w subtelnej scenerii – w cenie menu.

## Czas trwania

Przyjęcie odbywa się do godz. 18:00. Każda rozpoczęta godzina to koszt 140 zł.

## Dodatkowe udogodnienia:

- Dzieci do lat 2 – gratis
- Dzieci od 3 do 7 lat – połowa stawki
- Serwis ciasta – 10 zł./os. (wniesienie ciasta, tortu)
- Korkowe – 6 zł/os.
- Jednorazowy koszt opakowań w które zostaje spakowane jedzenie – 70 zł.

## Chcecie dodać uroczystości indywidualnego charakteru?

Oferujemy możliwość stworzenia dekoracji specjalnych. Koszt ustalany jest indywidualnie.

Przykładowe dodatki:

- pokrowce na krzesła – 10 zł/szt.
- złote podtalerze – 5 zł/szt.

## Dodatkowo proponujemy:

- Fontanna czekoladowa (dla min. 15 os.) z owocami, czekoladą i piankami – 45 zł/os.
- Deska z wyrobami wiejskimi (dla 5 os.) – szynka wędzona na surowo, kiełbasa nordowa, kiełbasa niedźwiedzia, pasztet drobiowy, smalec ze skwarkami, zylc, ogórki kiszone oraz chleb ziemniaczany – 85 zł

## Do kolacji na ciepło:

- Barszcz czerwony z pasztecikiem – 19 zł/os.
- Półmisek pierogów (mix) – z farszem wieprzowym (5 szt.), z farszem z gęsi (5 szt.), z farszem z dzika (5 szt.) – 49 zł
- Półmisek pierogów (mix) – z farszem wieprzowym (5 szt.), z farszem z gęsi (5 szt.), z farszem z dzika (5 szt.) – 49 zł
- Mini burgery drobiowe (5 szt.) – 49 zł

## Warunki płatności

Wpłata 500 zł zadatku potwierdzająca termin uroczystości.

Pozostały koszt: płatny dzień wcześniej, tego samego dnia co odbywa się uroczystość lub dzień po uroczystości.

## Dodatkowe atrakcje:

- Plac zabaw dla dzieci na zewnątrz
- Mini Zoo
- Malowniczy ogródek