



OFERTA

WIGILIE FIRMOWE

Restauracja Nordowi Mól

84-100 Puck, Celbowo 27A

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

email: marketing@nordowimol.pl



Propozycja I

130,00 zł / 1 os.

NAPOJE: (bez limitu)

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

ZUPA (250 ml)

Barszcz z kołdunami

DANIE GŁÓWNE

Duszona pierś z kaczki,
kopytka, buraki zasmażane

DESER

Sernik



Propozycja II

180,00 zł / 1 os.

NAPOJE: (bez limitu)

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

ZUPA (250 ml)

Barszcz z kołdunami

DANIE GŁÓWNE **serwowane na półmiskach** (po 200 g na os.)

- Łosoś z grilla
- Śledź w śmietanie z cebulką
- Filet z dorsza

oraz

Pierogi z kapustą i grzybami
(po 2 szt. na os.)

DODATKI

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Frytki
- Kapusta czerwona zasmażana
- Bukiet surówek (3 rodzaje)

DESER

Szarlotka na ciepło z gałką lodów



Propozycja III

190,00 zł / 1 os.

NAPOJE: (bez limitu)

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

ZUPA (250 ml)

Krem z buraka z kozim serem

DANIE GŁÓWNE

Grillowany łosoś z sosem Jack Daniel's,
ziemniaki opiekane, fasolka szparagowa

DESER

Szarlotka

ZAKĄSKI ZIMNE (po 150 g na os.)

- Tatar ze śledzia
- Kuleczki rybne w sosie pomidorowym
- Sałatka jarzynowa
- Pieczywo



Propozycja IV

210,00 zł / 1 os.

NAPOJE: (bez limitu)

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

ZUPA (250 ml)

Krem borowikowy
z groszkiem ptysiowym

DANIE GŁÓWNE serwowane na półmiskach (po 250 g na os.)

- Kieszonki schabowe z suszoną śliwką
 - Placki rösti z sosem pieczarkowym
 - Ćwiarki kaczki
- oraz
- Pierogi z kapustą i grzybami
(po 2 szt. na os.)
 - Pierogi z łososiem (po 2 szt. na os.)

DODATKI

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Kopytka
- Buraki zasmażane
- Bukiet surówek (3 rodzaje)

DESER

Makowiec z kruszonką



Propozycja V

255,00 zł / 1 os.

NAPOJE: (bez limitu)

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

ZUPA (250 ml)

Barszcz czerwony podany z krokiem
z kapustą i grzybami

DANIE GŁÓWNE serwowane na półmiskach (po 250 g na os.)

- Pierś z kurczaka w ziołach nadziewana grzybami i serem
- Pieczona polędwiczka wieprzowa faszerowana suszonymi pomidorami i szpinakiem
- Karkówka duszona w sosie pieczeniowym oraz
- Pierogi z kapustą i grzybami (po 3 szt. na os.)

DODATKI

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

DESER

Marcepanek

ZAKĄSKI ZIMNE (po 150 g na os.)

- Rolada ze szpinakiem i łososiem wędzonym
- Polędwiczka wieprzowa z frużeliną wiśniową na pumperniku
- Śledzik w śmietanie
- Sałatka z paluszków krabowych z makaronem ryżowym
- Pieczywo