

## Restauracja Na MOLO w Pucku do dyspozycji Gości Weselnych oferuje:

- Możliwość zorganizowania ceremonii zaślubin na tarasie widokowym Restauracji Na Molo
- Klimatyzowaną salę dla 90 gości weselnych, w której z każdego miejsca rozciąga się widok na zatokę lub port jachtowy
- Taras letni z widokiem na zatokę oraz molo
- Dekoracje weselne np. w stylu marynistycznym, żywe kwiaty do dekoracji sali w cenie
- Przywitanie Pary Młodej chlebem i solą - przez Rodziców lub obsługę lokalu
- Profesjonalną obsługę kelnerską
- Profesjonalne nagłośnienie i oświetlenie parkietu tanecznego; możliwość wykorzystania multimediiów np. rzutnik i ekran
- Wyjątkową możliwość organizacji sesji zdjęciowej na molo
- 10% rabatu przy organizacji wesela w piątek (brak możliwości organizacji poprawin)

Współpracujemy z hotelami i apartamentami w Pucku, które zapewnią nocleg dla Państwa Gości.

## MENU WESELNE III

### NAPOJE

Woda, kawa i herbata przez całą noc bez ograniczeń

soki - do wyboru: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, porzeczkowy, wieloowocowy

### ZUPA - jedna do wyboru:

Rosół na gęsinie z kluseczkami własnego wyrobu

Esencjonalna grzybowa z grzybów leśnych z kluseczkami własnego wyrobu

### DANIE GŁÓWNE

5 dań do wyboru - 3 sztuki mięsa na osobę, ok. 360 gr

Domowerazy w sosie własnym

Kura w potrawce z delikatną polewą słodko-kwaśną - „Frekase”

Pieczeń z karkówki w sosie śliwkowym

Rolada z kurczaka z suszonymi pomidorami

Kaczka pieczona w pomarańczach

Kotlet devolaille z masłem

Klasyczny dorsz smażony

Kotlet schabowy z kością

Delikatna roladka z pstrąga z cytrusami

Szaszłyk z polędwiczki wieprzowej

### DODATKI - 4 do wyboru:

Bukiet surówek - 3 rodzaje, Buraczki, Kapusta zasmażana, Ziemniaki gotowane z koperkiem, Delikatne puree ziemniaczane, Frytki, Ryż

DESER - CIASTA: 5 ciast do wyboru - 3 kawałki na osobę ok. 300 gr

Rodzaje ciast do indywidualnego ustalenia.

**Palma owocowa z foundue czekoladowym**

Możliwość dodatkowego zamówienia: „Słodkiego Kącika”

ZIMNE ZAKĄSKI (7 do wyboru - podane po deserze):

Pstrąg w galarecie  
Dorsz putanesca z oliwkami  
Łosoś w galarecie  
Kurczak w maładze z rodzynkami  
Roladki z szynki w galarecie z pastą jajeczną  
Śledzik opiekany po kaszubsku  
Sałatka z kurczaka z ryżem i żurawiną  
Mix sałat vingeret  
Sałatka caprese  
Schab ze śliwką w galarecie  
Tatar wołowy  
Półmisek mięs pieczonych z sosem chrzanowym  
Zestaw wędlin  
Galantyna z kurczaka faszerowanego morelami i pistacją

CIEPŁA ZAKĄSKA - 1 do wyboru:

Żeberka w sosie barbecue z karmelizowanymi warzywami  
Pałki z kurczaka na ostro  
Golonki z indyka w sosie pomidorowo-paprykowym

TORT WESELNY

KOLACJA NA CIEPŁO (podawana po północy):

Barszcz czerwony z pasztecikiem własnego wyrobu  
Szaszłyk drobiowy na ostro  
Pieczone pałki z kurczaka w pieczarkach

**Alkohol i dodatkowe napoje w zakresie własnym - bez dodatkowych opłat**

**CENA: 225 zł/ osobę**

Ceny obowiązują do 31.12.2018 dla grup od 50 osób.

Organizujemy wesela dla grup 30-50 osób, oferta podlega indywidualnym ustaleniom.

*Wszystkie szczegóły przyjęcia omawiane są indywidualnie. Zaprezentowane poniżej menu to nasze propozycje, które modyfikujemy w zależności od Państwa potrzeb i oczekiwań. W zależności od potrzeb dostosowujemy je do diet bezglutenowych, alergicznych, wegetariańskich, wegańskich, wyznaniowych itp.*