

MENU OKOLICZNOŚCIOWE „PEŁNE SIECI”

ZUPA - jedna do wyboru:

Tradycyjny rosół na gęsinie podawany z domowymi kluseczkami
Krem ze świeżych pomidorów z ziołowymi grzankami
Esencjonalna grzybowa z grzybów leśnych podawana z domowymi kluseczkami

DANIE GŁÓWNE

podawane w półmiskach: 3 rodzaje mięs, po 2 na osobę:

Kotlet devolaille z masłem
Dorsz smażony z sosem koperkowo - cytrynowym
Tradycyjny schabowy z kością
Marynowana w ziołach pieczeń z karkówki w sosie śliwkowym
Domowe zrazy wołowe w sosie własnym

DODATKI - 4 do wyboru:

bukiet surówek sezonowych
warzywa grillowane
ziemniaki z wody z koperkiem
ziemniaki pieczone w całości z koperkiem
ziemniaki opiekane (łódeczki)
frytki

DESER - 2 do wyboru:

sernik, jabłecznik, galaretka z bitą śmietaną, drożdżówka, deser lodowy

NAPOJE:

woda, kawa i herbata w dzbankach - bez ograniczeń
soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy, inne wg ustaleń - 1 litr / osoba

KOLACJA - szwedzki stół:

pasztet, ryba w galarecie, śledzik po kaszubsku, mięsa pieczone,
sałatka jarzynowa, sałatka ryżowa.

CENA:

120 zł / osoba

KONTAKT: Kornelia Żebrowska - 570 208 899
Restauracja Na MOLO, Na molo, 84-100 Puck
tel. 570 929 400 restauracja@namolopuck.pl
namolopuck.pl