



Uroczysty obiad weselny

Restauracja Atelier Nowa



Powiedz "Tak" u stóp Śnieżki..

Serdecznie dziękujemy za zaufanie jakim obdarzyli nas Państwo wybierając Restaurację Atelier Nowa, jako miejsce, w którym rozpocznie się Państwa wspólna, życiowa przygoda. Atelier Nowa to magiczne miejsce, zlokalizowane z dala od zgiełku miasta, otoczone pięknem przyrody zmieniającej swą aurę zgodnie z czterema porami roku. Ceremonia zaślubin to jeden z najważniejszych dni w życiu Pary Młodej, która wymaga wyjątkowej oprawy oraz dbałości o najmniejszy szczegół. Zlecając nam organizację tej ważnej uroczystości otrzymacie Państwo w pełni profesjonalną usługę opartą na zaangażowaniu całego personelu.



Dusza na talerzu

U PODNÓŻA KRÓLOWEJ KARKONOSZY...

Restauracja Atelier Nowa to kwintesencja kuchni nowoczesnej, stworzonej w samym sercu pięknych Karkonoszy. O Państwa podniebienia zadba nasz Szef Kuchni, który jak sam mówi "oddaje swą duszę na talerz".

Menu serwowane

Do wyboru

ZESTAW 1

PRZYSTAWKA

Tatar wołowy/ marynowane grzyby/ musztarda francuska

ZUPA

Consommé z kaczki/ ravioli z kaczki/ warzywa julienne

DANIE GŁÓWNE

Polędwica wieprzowa/ purée ziemniaczane z chrzanem/ warzywa

DESER

Trio lodowe/ owoce

145 ZŁ/OS.

ZESTAW 2

PRZYSTAWKA

Przegrzebki/ purée z kalafiora/ puder z boczku

ZUPA

Krem z buraka/ wędzony twaróg/ oliwa

DANIE GŁÓWNE

Labraks (okoń morski)/ risotto z zielonym groszkiem/ parmezan

DESER

Dacquoise/ beza/ mascarpone/ masa krówkowa

95 ZŁ/OS.

ZESTAW 3

PRZYSTAWKA

Carpaccio z buraka/ kozi ser/ rukola

ZUPA

Krem z pomidorów

DANIE GŁÓWNE

Pierś z kaczki/ gnocchi buraczane z mascarpone i orzechami/ marchewka

DESER

Crème brûlée pistacjowe

110 ZŁ/OS.

Menu

Do wyboru

ZESTAW 1

ZUPA

Krem z pomidorów

DANIE GŁÓWNE (podawane na paterach)

Rolada wieprzowa/ ser żółty/ papryka; Udko z indyka confit

Sosy: pieprzowy i śmietanowo - serowy

Dodatki: ziemniaki w mundurkach; warzywa okopowe; frytki

Surówki: buraczki zasmażane; mizeria; surówka z kapusty pekińskiej

DESER

Tradycyjna szarlotka/ lody waniliowe

70 ZŁ/OS.

ZESTAW 2

ZUPA

Rosół z kaczki/ domowy makaron/ marchew/ pietruszka

DANIE GŁÓWNE (podawane na paterach)

Stek ze schabu; Pierś z kurczaka sous vide

Sosy: pieczeniowy i grzybowy

Dodatki: ziemniaki puree; kluski śląskie; frytki

Surówki: buraczki na zimno; coleslaw z czerwonej kapusty; surówka z marchewki/ jabłko/ pomarańcza

DESER

Trio lodowe/ owoce

98 ZŁ/OS.

ZIMNY BUFET

ZESTAW 1

Deska wędlin i mięs pieczonych (schab, karkówka, pierś z indyka);
Deska serów żółtych i pleśniowych;
Tymbaliki drobiowe;
Tortilla z kurczakiem/ sos/ warzywa/ rukola;
Sałatka grecka;
Sałatka z grillowanym kurczakiem;
Pieczywo; Masło

98 ZŁ/OS.

ZESTAW 2

Deska wędlin własnego (wiejskiego) wyrobu (szynka, schab, karkówka, kiełbasa swojska);
Deska regionalnych serów krowich i kozich (Łomnica, Barcinek);
Tymbaliki wołowe/ sos czosnkowy;
Mini sałatka z grillowanym bekonem/ jajko przepiórcze/ oliwa z jarmużu;
Mini sałatka z wędzonym kurczakiem/ ciabatta/ dresing truskawkowy;
Rolada drobiowa/ mus z wątróbki drobiowej/ crunch z suszonego jabłka i suszonych pomidorów;
Gravlax z łososia (marynowany łosoś w soli i cukrze z cytrusami i ziołami);
Pieczywo, Masło

132 ZŁ/OS.

DODATKOWE INFORMACJE

- W cenie zawarte są standardowe nakrycie stołów oraz białe pokrowce na krzesła.
- Dodatkowy wystrój sali - chętnie zrobimy to we własnym zakresie - cena rozpoczyna się od 300 zł (w zależności od preferencji). Możemy również polecić zaufaną, firmę zewnętrzną.
- Napoje są płatne według odrębnego cennika oraz zamawiane bezpośrednio u kelnera.



ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

"MIŁOŚĆ JEST PIERWSZĄ WŚRÓD NIEŚMIERTELNYCH RZECZY..."



+48 785 091 173
+48 75 75 46 600



www.nowa-ski.pl
www.ateliernowa.pl



marketing@nowa-ski.pl
rezervacja@ateliernowa.pl