



RESTAURACJA ATELIER NOWA



DUSZA NA TALERZU U PODNOŻA KRÓLOWEJ KARKONOSZY...

KOMPLEKSOWA ORGANIZACJA
BANKIETÓW FIRMOWYCH

Kwintesencja kuchni nowoczesnej stworzonej w samym sercu pięknych Karkonoszy. Zawsze świeże i lokalne produkty, starannie stworzone menu, nowoczesność połączona z kameralnością, swobodna atmosfera i oczywiście widok zapierający dech w piersiach...

Organizujemy: konferencje, szkolenia, bankiety, przyjęcia integracyjne!

Zlecając nam organizację imprezy firmowej, otrzymają Państwo w pełni profesjonalną usługę opartą na zaangażowaniu całego personelu.



KOLACJA BUFETOWA I

190 zł os.

BUFET ZIMNY

Patiera wędlin i kiełbas regionalnych
Tymbaliki z indyka z warzywami ogrodowymi
Terrina serowo - warzywna
Śledzie w sosie musztardowym i pomidorowym
Wiejska sałatka z ziemniakami i boczkiem
Sałatka szopska
Sałatka krabowa - rolowana ogórkiem
Świeże pieczywo

BUFET GORAĄCY

Zupa: Krupnik z kaszą mazurską i kurczakiem
Dania Główne: Eskalopki wieprzowe w sosie musztardowym; pieczone udka drobiowe z pieczarkami; miruna na warzywach w sosie pomidorowym
Dodatki: kluski śląskie; ziemniaki gotowane z koperkiem; ryż z marchewką i pietruszką; warzywa z wody

DESER

Szarlotka domowa
Tartaletki z owocami
Filetowane owoce

Do każdego zestawu podajemy wodę mineralną z cytrusami i miętą. Powyższe propozycje obowiązują dla grup min. 15 osób. W przypadku mniejszych grup do cen należy doliczyć 20%.



KOLACJA BUFETOWA II

220 zł os.

BUFET ZIMNY

Patera wędlin i kiełbas regionalnych

Patera serów żółtych

Pasztet domowy

Galaretką wieprzowa z warzywami

Jajka zawijane w szynce parmeńskiej

Filet z matiasa z suszonymi pomidorami i curry z ananasem

Sałatka prowansalska

Sałatka grecka

Świeże pieczywo

BUFET GORĄCY

Zupa: Pikantna zupa gulaszowa z ciecierzycą i chilli

Dania Główne: Ragout z polędwiczek wieprzowych z grzybami leśnymi; filet z kurczaka w sosie z suszonych pomidorów; dorsz w sosie śmietanowo - ziołowym

Dodatki: Kopytka; ziemniaki opiekane; ryż kolorowy; ratatouille

DESER

Sernik krakowski z nutką pomarańczową

Panna Cotta z sosem malinowym

Świeże owoce sezonowe

Do każdego zestawu podajemy wodę mineralną z cytrusami i miętą. Powyższe propozycje obowiązują dla grup min. 15 osób. W przypadku mniejszych grup do cen należy doliczyć 20%.



KOLACJA BUFETOWA III

270 zł os.

BUFET ZIMNY

Patera mięs pieczonych: Rolada z boczku, schab w ziołach, galantyna drobiowa, rostbef sous vide

Patera serów żółtych i pleśniowych

Vitello Tonato (plastry cielęciny z sosem tuńczykowym)

Łosoś gravlax w cytrusach

Tarta warzywna

Pstrąg w galarecie

Szparagi w szynce w sosie tatarskim

Sałatka z wędzonym serem, gruszką i orzechami włoskimi

Sałatka Cezar z indykiem, boczkiem i grzankami

Świeże pieczywo

BUFET GORĄCY

Zupa: Zupa w stylu toskańskim z chorizo, papryką, pomidorami i ziemniakami

Dania Główne: Fileciki z indyka w sosie kurkowym; wołowina po burgundzku; łosoś jurajski w sosie śmietanowo - musztardowym

Dodatki: Gnocchi; puree ziemniaczane ze szczypiorkiem; kasza gryczana z warzywami; mix sałat z sosem winegret

DESER

Tiramisu malinowe

Mus z białej czekolady i mango

Clafoutis z wiśniami

Do każdego zestawu podajemy wodę mineralną z cytrusami i miętą. Powyższe propozycje obowiązują dla grup min. 15 osób. W przypadku mniejszych grup do cen należy doliczyć 20%.

DOŁĄCZ DO GRONA NASZYCH
ZADOWOLENÝCH KLIENTÓW



ROZWIJAJ Z NAMI
SWÓJ BIZNES!

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU



Hotel Nowa Ski ***
Restauracja Atelier Nowa w Karpaczu



nowaski_karpacz
restauracja_ateliernowa



+48 785 091 173



restauracja@ateliernowa.pl



ul. Mostowa 9, 58-540 Karpacz

WWW.ATELIERNOWA.PL