



RESTAURACJA ATELIER NOWA



DUSZA NA TALERZU U PODNÓŻA KRÓLOWEJ KARKONOSZY...

TWOJA IMPREZA SZYTA NA MIARĘ!

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...

Szukasz miejsca, które zaskoczy Twoich bliskich smakiem? Atelier Nowa to idealna restauracja na każdą okazję!

Zlecając nam organizację imprezy okolicznościowej, otrzymasz w pełni profesjonalną usługę opartą na zaangażowaniu całego personelu.



UROCZYSTA KOLACJA SERWOWANA

MENU I - 95 ZŁ OS.

Przekąska: Mozzarella burata z pomidorami i pesto

Zupa: Krem pietruszkowo - gruszkowy z orzechami włoskimi

Danie główne: Filet z pstrąga z puree dyniowym, sałatą z warzywami i sosem miętowym

Deser: Deser lodowy z owocami

MENU II 110 ZŁ OS.

Przekąska: Pasztet z kaczki z galaretką żurawinową

Zupa: Krem z cukinii z wędzonym twarogiem i pestkami dyni

Danie główne: Polędwiczka wieprzowa sous vide z gnocchi, warzywami i sosem borowikowym

Deser: Szarlotka w słoiku z bitą śmietaną i płatkami migdałowymi

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%.



UROCZYSTA KOLACJA SERWOWANA

MENU III 75 ZŁ OS.

Przekąska: Carpaccio z buraka, kozi ser, rukola i malinowy sos balsamiczny

Zupa: Consomme wołowe z makaronem grandine i warzywami

Danie główne: Filet z kurczaka z kostką - sous vide, z ziemniakami paryskimi, karmelizowaną marchewką i sosem tymiankowym

Deser: Sernik na zimno z żelem ananasowym i owocowym

MENU IV 115 ZŁ OS.

Przekąska: Tatar z łososia z awokado i kaparami

Zupa: Krem z pieczonych pomidorów z mascarpone i bazylią

Danie główne: Konfitowane kacze udko z kopytkami, modrą kapustą i sosem jabłkowym

Deser: Beza z truskawkowym serem philadelphia i owocami

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%.



ZIMNA PŁYTA

ZESTAW I - 70 ZŁ OS.

Półmisek wędlin

Tymbaliki drobiowe

Śledzie w oleju i śmietanie

Roladki z tortilli z sałata, szynką i warzywami

Sałatka z indykiem, pomarańczą i granatem

Sałatka jarzynowa

Masło

Pieczywo

ZESTAW II - 110 ZŁ OS.

Półmisek wędlin i serów

Galaretką wieprzowa

Ryba po grecku

Jajka w sosie tatarskim

Szpinakowa rolada z łososiem i twarogiem sernikowym

Sałatka gyros z kurczakiem

Sałatka z selera naciowego z szynką i warzywami

Masło

Pieczywo

Pikle

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%.



ZIMNA PŁYTA

ZESTAW III - 115 ZŁ OS.

Półmisek mięs pieczonych (karkówka, schab, galantyna drobiowa, rostbef wołowy sous vide)

Deska serów

Pasztet wieprzowy

Łosoś w galarecie

Roladki z szynki z serkiem twarogowym

Sałatka grecka

Sałatka z brokułem

Jajka faszerowane pastami

Patera warzyw

Masło

Pieczywo

Pikle

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



SPĘDŹ Z NAMI
DOBRY CZAS!

UMÓW SIĘ NA SPOTKANIE:



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