



## KOLACJA SERWOWANA

### MENU I 130 ZŁ/OSOBA

---

*Przekąska:* Parafit z koziego sera z czarną porzeczką, karmelizowanym burakiem i balsamicznym sosem truskawkowym

*Zupa:* Krem ze szparagów z łososiem wędzonym w naszej kuchni oraz z wędzoną pianą z palonego masła

*Danie główne:* Polędwiczka wieprzowa z aromatyzowaną trawą żubrową, boczek sous vide gotowany 24 h i ozorek z fondantem ziemniaczanym z sosem dijon

*Deser:* Mus czekoladowy z orzechową nutą i lodami waniliowymi

### MENU II 130 ZŁ/OSOBA

---

*Amuse bouche:* Panna cotta z buraka z jeżyną i kawiozem z prosecco

*Przekąska:* Bryndza, pstrąg marynowany, piklowana rzodkiew

*Zupa:* Krem z kalafiora z puree, liść kalafiora, ciecierzycy confit, kurka

*Intermezzo:* Sorbet z selera naciowego, ananas

*Danie główne:* Pierś z kaczki, pietruszka, wiśnia, pigwowiec

*Deser:* Gruszka w tempurze z crème brulee z kukurydzy i wanilii

### MENU III 150 ZŁ/OSOBA

---

*Amuse bouche:* Por pieczony z sardelą i jajkiem przepiórczym

*Przekąska:* Śledź, kurka, zielony pieprz, chrzan

*Zupa:* Volute z białej fasoli z szynką gotardzką i puree z pora

*Intermezzo:* Tatar z buraka z puree z całej cytryny

*Danie główne:* Polędwiczka wieprzowa, na chlebie wiejskim z esencją z kminku i paloną kapustą

*Deser:* Zdekonstruowana domowa szarlotka



# KOLACJA BUFETOWA I

130 ZŁ/OSOBA

## BUFET ZIMNY

---

Wybór pasztetów domowej receptury z domowymi marynatami

Roladki z wędzonego łososa z kremowym serkiem

*Wybór mięs wolno pieczonych:* Schab w koprze włoskim i bazylii, indyk z szałwią, boczek w marynacie musztardowej

*Wybór ryb marynowanych:* Łosoś gravad lux z oliwą cytrynową, mus z makreli z kaparami, matias holenderski na tatarze z pigwy

Arbuz z pikantną fetą i sosem miodowym ze świeżą miętą

Sałatka z radichio sera lazur z prażonymi orzechami i vinaigrette malinowym

Rukola z pomidorkami cherry, płatkami sera parmezan i grillowanym indykiem z balsamicznym sosem figowym

Wybór świeżo wypieczonego pieczywa

## BUFET GORĄCY

---

*Zupa:* Flamandzka zupa z indyka; Krem z zielonego groszku z grzankami z serem parmezan

*Dania Główne:* Grillowany filet z kurczaka z kremowym sosem z kurkami z zielonym pieprzem; Rolada ze schabu z serem i orzechami z sosem jabłkowym; Fileciki rybne w sosie ostrygowo – imbirowym z warzywami z woka z grzybami mun; Bukiet warzyw zimowych z oliwą z oliwek; Zielony ryż ziołowy; Puree ziemniaczane z natką pietruszki

## DESER

---

Tiramisu

Szarlotka domowa

Ciasto czekoladowe

Wybór owoców w całości



# KOLACJA BUFETOWA II

130 ZŁ/OSOBA

## BUFET ZIMNY

---

Wybór musów i terrin własnej receptury z sosami

Roladki z szynki z musem chrzanowym

Wybór wędlin i kiełbas regionalnych z domowymi marynatami

*Wybór ryb marynowanych:* Łosoś gravad lux z oliwą cytrynową,

matias po duńsku z sosem ziołowym, roladki z wędzonego łososia z musem koperkowym

Płatki oscypka z grillowaną cukinią i kurkami z oliwą tymiankową

Sałatka nicejska z tuńczykiem i jajkiem

Rukola z pomidorkami cherry, płatkami sera parmezan i grillowanym indykiem

z dressingiem kaparowym

Sałatka Waldorf

Wybór świeżo wypieczonego pieczywa

## BUFET GORĄCY

---

*Zupa:* Węgierska zupa gulaszowa z wędzoną papryką; Tajska zupa Tom – Kha z

kurczakiem i grzybami mun

*Dania Główne:* Rostbef pieczony po angielsku z sosem kremowo pieprzowym;

Filet z kurczaka po bułgarsku, pieczony z winogronem i szałwią; Dorsz smażony w

cieście piwnym na warzywach pieczonych;

Fasolka zielona z sosem polskim; Kalafior z sosem serowym; Ryż smażony z nutą

imbiru i shoyu; Puree ziemniaczane z natką pietruszki

## DESER

---

Tiramisu

Szarlotka domowa

Ciasto czekoladowe

Wybór owoców w całości



# KOLACJA BUFETOWA III

150 ZŁ/OSOBA

## BUFET ZIMNY

---

*Wybór pasztetów domowej receptury z sosami: kremowo – chrzanowym, cumberland, borówkowy*

*Vitello tonatto (pieczona cielęcina w sosie z tuńczyka)*

*Schab wolno pieczony z musem jajecznym i szczypiorkiem*

*Filet z matiasa w trzech odstonach: Marynowany w winie i żurawinie; w kremowym curry; pod puszystą kołderką*

*Mozzarella z pomidorami i sosem ze świeżej bazylii*

*Sałatka Cesar z grillowanym kurczakiem w przyprawie dork*

*Sałatka z brokułem, serem feta, kaparami i karmelizowanymi oliwkami*

*Sałatka nicejska*

## BUFET GORĄCY

---

*Zupa: Zupa z leśnych grzybów z domowymi kluseczkami; Krem z pomidorów z sosem z rukoli*

*Dania Główne: Rolada z kurczaka nadziewana suszonymi pomidorami i bazylią z sosem serowym; Eskalopki panierowane z cytryną i kaparami; Filet z łososia z sosem buerre blanc z dumką; Gnocchi z pesto z bazylii, zielonym groszkiem i kurkami; Duszone warzywa w stylu caponnatta; Pieczone ziemniaki z rozmarynem*

## DESER

---

*Panna Cotta z sosem truskawkowym*

*Ciasto czekoladowe z wiśniami*

*Ciasto moccacino (kawowo – waniliowe)*

*Sałatka owocowa*



*Restauracja Atelier Nowa to 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... To tylko kilka powodów, dla których warto odwiedzić Atelier Nowa. Latem zachęcamy naszych Gości do wykorzystania ogrodu i altany, gdzie z przyjemnością można skosztować potraw z grilla oraz napić się świeżego piwa, orzeźwiających drinków lub pysznej, domowej lemoniady.*

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

## **ZAPRASZAMY DO KONTAKTU**



+48 75 75 46 600  
+48 669 993 808



[www.nowa-ski.pl](http://www.nowa-ski.pl)  
[www.ateliernowa.pl](http://www.ateliernowa.pl)



[marketing@nowa-ski.pl](mailto:marketing@nowa-ski.pl)  
[rezerwacja@nowa-ski.pl](mailto:rezerwacja@nowa-ski.pl)