

PROPOZYCJE MENU

BANKIETY

Menu bankietowe | Cena: 95 zł

Danie serwowane: Krem z kalafiora

Polędwica wieprzowa faszerowana serem feta podana z ziemniakami puree, bukiet surówek

Deser: Pomarańcz w karmelu

Bufet:

- Barszcz z pasztecikiem (na gorąco)

- Patera mięs pieczystych

- Schab po staropolsku

- Sałatka cesarska

- Ryba po grecku

- masło, pieczywo, pomidory, ogórki, sok, woda, herbata

Menu bankietowe | Cena: 85 zł

Danie serwowane: Krem z brokułu

Pierś z kurczaka, zapiekana z cukinią i boczkiem, podawana z ziemniakami puree, bukiet surówek

Deser: Sałatka owocowa z bitą śmietaną

Bufet:

- Barszcz czysty (na gorąco)

- Patera swojskich wędlin

- Patera serów 5 rodzaj

- Galaretka drobiowa

- Tradycyjna sałatka jarzynowa

- pomidory, ogórki, pickle

- masło, pieczywo, sok, woda, herbata

Menu bankietowe | Cena: 135 zł

Danie główne serwowane: Włoski krem pomidorowy

Pierś z kaczki na sosie malinowym z kładzionymi kluskami i sałatką

Deser: Sernik z akcentem wiśniowym

Bufet:

- Melon z szynką

- Półmisek serów i wędlin

- Befszyk tatarski

- Sałatka tajska z kurczakiem

- Cygańska zupa gulaszowa

- pieczone skrzydełka opasane boczkiem

- masło, pieczywo, pomidory, ogórki, sok, woda, herbata

GRILLE

Menu grillowe | Cena: 65 zł

Zupa: grochówka w kociołku

Kiełbaska z grilla

Karczek w ziołach

Szaszłyk drobiowy

Szaszłyk z ziemniaczków

Sałata z vinegretem

Chleb swojski, ogórek kiszony, smalec, masło, sosy

Menu grillowe | Cena: 65 zł

Kakrówka marynowana

Szaszłyk z polędwiczki wieprzowej

Kiełbasa z grilla

Kaszanka z grilla z cebulką

Sałata z winegretem

Chleb swojski, ogórek małosolny, smalec, masło, sosy

Menu grillowe | Cena: 75 zł

Kwaśnica w kociołku

Szaszłyk staropolski (3 rodzaje mięs na szaszłyku)

Skrzydełka z kurczaka na ostro

Kiełbasa z grilla

Żeberka wieprzowe z kapustą zasmażaną

Sałatka z fetą

Chleb, smalec i ogórek kiszony

Zestaw sosów

Menu grillowe | Cena: 95 zł

Kociołek żurku regionalnego lub zupa drwala (syta zupa z mięsem)

Karczek z grilla,

Szaszłyki drobiowe,

Kiełbaska grillowana

Szaszłyk ziemniaczany z sosem tzatzyki

Skrzydełka grillowane

Sałatka lodowa z sosem tysiąca wysp,

Ryba pieczona z jarzynami

Pickle (ogórki, pieczarki, papryka),

Swojski chleb ze smalcem

Sos czosnkowy i sos BBQ

0,5l piwa / os. lub grzaniec / os

DANIA, KTÓRE SERWUJEMY NAJCZĘŚCIEJ

Zupy

- Domowy rosół z makaronem, marchewką oraz natką pietruszki
- Domowy rosół z kluseczkami
- Krem z borowika/ z brokuła/ z pomidorów lub z białych warzyw z prażonymi migdałami
- Włoski krem pomidorowy
- Krupnik
- Żur staropolski
- Zupa borowikowa z łazankami

Dania Główne

- Tradycyjny kotlet schabowy lub filet z kurczaka (w panierce/płatkach typu corn flake/ wiórkach kokosowych)
- Rolada śląska z ciemnym sosem
- Indyk faszerowany szpinakiem
- Ryba pieczona lub przygotowana na parze, wybrany sos podany w sosjerkach
- Sakiewka schabowa faszerowana kapustką z pieczarkami
- Pierś z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami podawana w sosie oliwkowym z ziemniaczkami pieczonymi
- Polędwiczka zapiekana z mozzarellą i pomidorami

Surówki

- Buraczki na ciepło
- Mizeria z koperkim
- Marchewka tarta z pomarańczą z dodatkiem migdałów,
- Seler, chrzan i jabłko
- Sałatka pekińska z kukurydzą pomidorem w sosie koperkowym
- Mix sałat z sosem winegret,
- Ogórek konserwowy z cebulką
- Czerwona kapustka z rodzynkami
- Grillowane warzywa

Dodatki

- Ziemniaki z wody/ purre / pieczone
- Ryż na sypko
- Tradycyjne kluski śląskie
- Risotto wegetariańskie
- Haluszki (danie regionalne)
- Młoda kapustka zasmażana z boczkiem

Zimne zakąski

- Tatar śledziowy
- Tatar tradycyjny z wołowiny, cebulką i ogórkiem
- Łosoś wędzony z sosem chrzanowym
- Sakiewka z łososia wędzonego
- Roladki z pstrąga z mussem borowikowym w galarecie
- Ryba po grecku
- Sałatka kalafiorowa z ziarnami słonecznika
- Sałatka ryżowa z kurczakiem
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka z brokułów i serem feta
- Sałatka z szynki i sera
- Sałatka grecka
- Sałatka po rosyjsku: jabłko, ogórki kiszzone, fasolka konserwowa i groszek
- Jajka faszerowane pastami/ w szynce z majonezem
- Śledź w śmietanie / jogurcie / oleju z cebulką
- Platory pieczystych: schab ze śliwką, schab po staropolsku, pierś z indyka faszerowana oliwką
- Medaliony wieprzowe na grzance
- Chrust drobiowy podany na sałacie z sosami dip
- Pasztet wiejski w cieście francuskim
- Szparagi w szynce w sosie tatarskim
- Pomidory faszerowane
- Galaretka z drobiu w trzech odsłonach
- Tatar śledziowy
- Roladki z pstrąga z mussem borowikowym w galarecie

Menu nocne

- Aromatyczna zupa z wieprzowiny z cebulą i porem
- Zupa gulaszowa na ostro
- Flaczki wołowe
- Podudzia pieczone z boczkiem
- Bigos domowej roboty
- Bogracz
- Boeuf strogonov
- Barszcz z krokiem

Zimne napoje

- Mix dzbanków z wodą z dodatkiem: pomarańczy, cytryny, mięty
- Mix soków: pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy, multiwitamina
- Mix napojów gazowanych: cola, fanta, sprite

Dział Rezerwacji | Reservation Department

Hotel Nowa Ski ***
ul. Mostowa 9, 58-540 Karpacz
www.nowa-ski.pl

Front desk: +48 (75) 75 46 600

Mobile: +48 693 893 423
Fax: +48 (75) 75 46 610
Manager: +48 669 993 808



MENU NA SPECJALNE OKAZJE

Przygotowując propozycję menu kierujemy się Państwa potrzebami oraz sugestiami. Oferujemy dania kuchni staropolskiej, a także wachlarz dań dietetycznych, wegańskich czy wegetariańskich. Latem zachęcamy naszych Gości do wykorzystania ogrodu i altany, gdzie z przyjemnością można skosztować potraw z grilla oraz napić się świeżego piwa.

Danie wegańskie

- Pieczone nuggetsy z pieczarek
- Skrzydełka z kalafiora w panierce z płatków kukurydzianych
- Pieczone warzywa z sosami dip
- Paszteciki nadziewane szpinakiem/soczewicą
- Tatar wegański z łososia
- Dorsz w papilotach
- Tiagatella ze szpinakiem i serem feta

Danie wegetariańskie

- Panierowany camembert podany na sałacie
- Krem z brokułów
- Krem pomidorów z dodatkiem soczewicy
- Czerwony barszcz z krokietami
- Canneloni ze szpinakiem
- Warzywne szaszłyki
- Zapiekanki jarzynowe
- Pierogi ruskie z cebulka
- Surowe warzywa z sosami dip grillowane cukinia, papryka, pieczarka
- Sałatki warzywne i owocowe.

Staropolski wypas

- Płonące prosię pieczone w całości, nadziewane ziemniaczkami i kapustką, z dodatkiem jabłka. Prosię podawane w rycerskiej oprawie na sali lub w plenerze, cena od 1 200 zł za sztukę
- Dzik z kaszą i kapustą z grzybami, porcjowany, serwowany na sali lub w plenerze, cena od 1 200 zł za sztukę
- Brytfanna jagnięciny i baraniny zapiekana z ziemniaczkami, cena od 1 200 zł za sztukę

Bufet śródziemnomorski

Cena bufetu: 50 zł od osoby, przy min. 40 osobach

- Grillowane oherzyny z mozzarellą, kaparami i suszonymi pomidorami
- Papryczki pepperoni faszerowane serem feta
- Krewetki w trzech odsłonach z dipami
- Sałatka z makaronem i krewetkami
- Plater wędzonych ryb
- Aromatyczne (latem) pomidory z mozzarellą
- Pieczywo smakowe/ paluchy w ziołach / grzanki

Bufet portofino

Cena bufetu: 60 zł od osoby, przy min. 40 osobach

- Carpaccio z wołowiny
- Tatar z tuńczyka z dodatkiem avocado
- Szynka parmeńska
- Włoskie wędliny/ francuskie salami
- Cykorja z gruszkami i kozim serem
- Sery kozie, zagrodowe
- Sery włoskie i szwajcarskie

Bufet wiejski

Cena bufetu: 45 zł od osoby, przy min. 40 osobach

- Swojskie wyroby: salceson i krupnioki
- Kiełbasy suche, wędzony schab, baleron
- Kiełbasy długodojrzewające
- Sałatkę chłopską: ziemniaki, śledzie i jabłko
- Smalczyk własnej roboty, chleb wiejski, ogórki kiszone
- Pomidory z czerwoną cebulą

Zlecając nam organizację IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWEJ otrzymacie Państwo w pełni profesjonalną usługę opartą na zaangażowaniu całego personelu.

Zapraszamy ! Zadzwoń:) czekamy na kontakt z Twojej strony!

Dział Rezerwacji | Reservation Department

Hotel Nowa Ski ***
ul. Mostowa 9, 58-540 Karpacz
www.nowa-ski.pl

Front desk: +48 (75) 75 46 600

Mobile: +48 693 893 423

Fax: +48 (75) 75 46 610

Manager: +48 669 993 808

