

UROCZYSTOŚĆ WESELNA U STÓP ŚNIEŻKI

Posiadamy doświadczenie w organizacji przyjęć weselnych, nasza kuchnia jest doceniana wśród Gości, gwarantujemy elastyczność, wyjście naprzeciw Państwa oczekiwaniom oraz widok na szczyt Śnieżki!



Prezent dla Młodych
od Hotelu Nowa Ski w Karpaczu:
Voucher na weekendowy pobyt B&B w naszym hotelu lub
Uroczysta Kolacja w pierwszą rocznicę Ślubu

Podstawowe informacje

- Nocleg w apartamencie dla Pary Młodej
- Przywitanie chlebem i solą zgodnie ze staropolską tradycją
- Wyszukane menu z możliwością indywidualnej kompozycji
- Menu dla dzieci do 3 lat bezpłatne
- Menu dla dzieci od 3 do 12 lat oraz dla obsługi z 40% rabatem
- Profesjonalna obsługa kelnerska
- Pomoc przy organizowaniu wszelkich szczegółów dotyczących przyjęcia
- Dekorację Sali w cenie 1 500 zł, cena obejmuje żywe kwiaty
- Ofertę specjalną na usługę noclegową dla Gości weselnych (rabat do 35%)

Elastyczność i dopasowanie

Zdajemy sobie sprawę, że jako naród jesteśmy przywiązani do tradycji. Staramy się zatem najpierw poznać Gości Młodych.

Forma serwowania posiłków zależy od Państwa decyzji:

- Bankietowa - danie główne wraz z ciepłymi i zimnymi zakąskami oraz napojami i słodkościami serwowane w bufecie
- Danie główne oraz pozostałe ciepłe posiłki (menu nocne) serwowane w formie zestawów indywidualnie lub na półmiskach do stolika, do tego bufet z zimnymi przekąskami, napojami i słodkościami
- Menu z ciepłymi daniami oraz zimna płyta może być serwowana częściowo na stoły i na bufet lub w całości na stoły

Powitanie chlebem i solą



Aperitif: wino musujące



Obiad weselny 3-daniowy



Szeroki wybór zimnych
przekąsek



Regionalne dodatki



Bufety tematyczne



Atrakcje weselne

Dział Rezerwacji | Reservation

Department

Hotel Nowa Ski ***

ul. Mostowa 9

58-540 Karpacz

Front desk:

+48 (75) 75 46 600

Mobile: +48 693 893 423

Fax: +48 (75) 75 46 610

Manager: +48 669 993 808

www.nowa-ski.pl



OFERTA WESELNA



Menu podstawowe, cena od 180 zł

Zupa - jeden rodzaj

Danie główne - dwa rodzaje, łącznie 110% porcji

Dodatki - dwa rodzaje, łącznie 110 % porcji

Surówki - trzy rodzaje do każdego nakrycia lub 110 % porcji

Zimna płyta - osiem pozycji do wyboru, każda 60% porcji

Menu nocne - jedno do wyboru, każde danie 100 % porcji

Napoje zimne - dwa do wyboru, 1,5 l./osobę,

Herbata, kawa, woda z cytryną bez ograniczeń



Menu rozszerzone, cena od 240 zł

Zupa - jeden rodzaj, 120% porcji

Danie główne - dwa rodzaje, łącznie 110% porcji

Dodatki - dwa rodzaje, łącznie 110 % porcji

Surówki - trzy rodzaje do każdego nakrycia lub 110 % porcji

Zimna płyta - dziesięć pozycji do wyboru, każda 60% porcji

Menu nocne - dwa dania do wyboru, każde danie 100 % porcji

Napoje zimne - dwa do wyboru, 1,5 l./osobę

Deser - jeden do wyboru

Herbata, kawa, woda z cytryną bez ograniczeń



Menu wykwiłtne, cena od 290 zł

Zupa - dwa rodzaje, 120 % porcji

Danie główne - trzy rodzaje, łącznie 120% porcji

Dodatki - dwa rodzaje, łącznie 120 % porcji

Surówki - trzy rodzaje do każdego nakrycia lub 120 % porcji

Zimna płyta - dwanaście pozycji do wyboru, każda 60% porcji

Menu nocne - trzy dania do wyboru, każde danie 100 % porcji

Napoje zimne - trzy do wyboru, 1,5 l./osobę

Deser - 4 do wyboru, łącznie 200 % porcji

Herbata, kawa, woda z cytryną bez ograniczeń

Ceny zawierają: wynajem sali,
obsługę kelnerską, podstawowe
nakrycie



Aranżacja wystroju: cena od
1500 zł



Barek z napojami:

Napoje rozliczane według zużycia
po zakończeniu przyjęcia:

Kawa włoska z ekspresu 6 zł

Herbata Lipton 4, zł

Woda mineralna niegaz. 5 zł/litr

Soki owocowe 15 zł/litr Cola,

Fanta, Sprite / 250 ml - 4,50 zł



Zamawiamy torty w cenie od 45
do 75 zł/kg - w zależności od
rodzaju

Patera owoców sezonowych: 15
zł/os.

Dodatkowe ciasto 10 zł/os.



Oferujemy 10 % rabatu na
zamówienia w barze

Dział Rezerwacji | Reservation
Department

Hotel Nowa Ski ***

ul. Mostowa 9

58-540 Karpacz

Front desk:

+48 (75) 75 46 600

Mobile: +48 693 893 423

Fax: +48 (75) 75 46 610

Manager: +48 669 993 808

www.nowa-ski.pl



MENU

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 koperkiem
- 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
- Haluski (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 musem borowikowym w galarecie
- Ryba po grecku
- Sałatka kalafiorowa z ziarnami słonecznika
- Sałatka ryżowa z kurczakiem
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka z brokułów, serem feta i migdałowej posypce
- 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
- Placuszki z kurczaka: 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
- Galaretki z drobiu
- Tatar śledziowy
- Roladki z pstrąga z musem borowikowym w galarecie

Menu nocne

- Aromatyczna zupa z wieprzowiny z cebulą i porami
- Zupa gulaszowa na ostro
- Flaczki wołowe
- Podudzia pieczone z boczkiem
- Bigos domowej roboty
- Bogracz
- Boeuf stroganov
- Barszcz z krokietem

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

Przygotowując propozycję menu kierujemy się Państwa potrzebami oraz sugestiami.

Oferujemy dania kuchni polskiej, 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 cebulką
- 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 950 zł za sztukę
- Dzik z kaszą i kapustą z grzybami, porcjowany, serwowany na sali lub w plenerze, cena od 950 zł za sztukę
- Brytfanna jagnięciny i baraniny zapiekana z ziemniaczkami, cena od 950 zł za sztukę

Bufet śródziemnomorski

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

- Grillowane oberżyny 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
- Szyńka parmeńska
- Włoskie wędliny/ francuskie salami
- Cykoria 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 kiszzone
- Pomidory z czerwoną cebulą

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.

Zapraszamy do kontaktu:

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

