

Menu Okazjonalne Komunie i Chrzcziny na rok 2026

Menu 145 zł./ Osoba

Zupa: jedna dla wszystkich lub po 50 % z 2 do wyboru:

- Rosół z makaronem
- Rosół z kołdunami
- Pomidorowa

Dania główne: jedno dla wszystkich lub po 50 % z 2 do wyboru:

- Pierś panierowana
- Kotlet schabowy
- Pieczeń z karczku w sosie własnym
- Udko z kurczaka pieczone

Dodatki: jeden dla wszystkich lub po 50 % z 2 do wyboru:

- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Frytki
- Ćwiartki ziemniaczane
- Kluski śląskie

Surówki- mix 3 do wyboru:

- Surówka z białej kapusty
- Surówka z marchewki na słodko
- Surówka z buraków
- Surówka z kiszzonego ogórka
- Mizeria

Deser serwowany- jeden dla wszystkich do wyboru:

- Puchar lodowy
- Szarlotka na zimno lub na ciepło
- Sernik po wiedeńsku
- Jabłko pieczone z żurawiną
- Lody z ciepłymi malinami
- Cisto czekoladowe
- Ciasto marchewkowe

Bufet z napojami :

- Bufet z kawą i herbatą ,
- Woda niegazowana z cytryną w karafkach ,
- Soki 2 rodzaje w karafkach

Przewidywany czas trwania przyjęcia do 4 h



Menu Okazjonalne Komunie i Chrzcziny na rok 2026

Menu 215 zł./ Osoba

Zupa: po 50 % z 2 do wyboru :

- Rosół z makaronem
- Rosół z kołdunami
- Pomidorowa
- Krem brokułów
- Krem z białych warzyw

Danie główne: po 50 % z 2 do wyboru:

- Piersi panierowana
- Kotlet schabowy
- Pieczeni z karczku w sosie własnym
- Zrazy wołowe w sosie własnym
- Roladka drobiowa z szpinakiem w sosie cery
- Udko z kurczaka pieczone z pieczarkami
- Dorsz w cieście francuskim

Dodatki: po 50 % z 2 do wyboru:

- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Piure ziemniaczane
- Kasza gryczana
- Frytki stekowe
- Ćwiartki ziemniaczane
- Kluski śląskie

Surówki- mix 3 do wyboru:

- Surówka z białej kapusty
- Surówka z marchewki na słodko
- Surówka z buraków
- Surówka z kiszonego ogórka
- Mizeria

Deser serwowany- jeden dla wszystkich do wyboru:

- Puchar lodowy (serwowane)
- Szarlotka na ciepło serwowana lub na zimno na platerze
- Sernik po wiedeńsku (na platerze)
- Jabłko pieczone z żurawinom (serwowany)
- Lody z ciepłymi malinami (serwowany)

Bufet z napojami :

- Bufet z kawą i herbatą ,
- Woda niegazowana z cytryną w karafkach ,
- Soki 2 rodzaje w karafkach

ZIMNY BUFET

- Półmisek wędlin i serów(100 %)
- Bukiet sałat z dodatkiem grillowanego kurczaka z sosem vinegret (60 %)
- Tymbalik drobiowy(100 %)
- Sałatka grecka(60 %)
- Bruschetta z pomidorami na sałacie (100 %)
- Sałatka jarzynowa (60 %)
- Sałatka z wędzonym toffu z sosem vinegret (60 %)
- Smalec,ogórek
- Pieczywo, Masło



UL. MOSTOWA 9,
KARPACZ



75 75 46 600
693 893 423
rezerwacja@nowa-ski.pl



www.nowa-ski.pl
www.menu.ateliernowa.pl



Przewidywany czas trwania przyjęcia do 5 h

INFORMACJE DO OFERTY :

Cena obejmuje:

dekoracje stołów w postaci -białych obrusów,
świec, delikatnej dekoracji kwiatowej, baloniki

Dodatkowe opłaty

Serwis własnego ciasta i tortu-100 zł./ jednorazowo

Ciasto z naszego wypieku-16 zł./porcja

Tort naszego wypieku 190 zł./ 1 kg.

Dodatkowe informacje: przewidywany czas trwania przyjęcia 4 h

Minimalna ilość osób 15 – poniżej tej ilości osób do cen należy doliczyć 20 %
sumy

Rabat 10 % na zamówienia w barze

Własne ciast i tort przyjmowane są w dniu przyjęcia od godz. 8.00rano

Potwierdzenie ostatecznej ilości osób na 7 dni przed przyjęciem do godz. 14.00

Ostateczne zmiany w menu najpóźniej 14 dni przed przyjęciem.

Warunkiem realizacji usługi jest wpłata zadatku w wysokości 20 % sumy usługi

Pozostała należność płatna w dniu przyjęcia

Opłata za dzieci :

Dzieci 0-3 lat bezpłatnie

Dzieci 3-10 lat 50 % ceny

Kontakt

 diana.dereniowska@nowa-ski.pl

 +48 669 993 808

