



RESTAURACJA ATELIER NOWA



DUSZA NA TALERZU U PODNÓŻA KRÓLOWEJ KARKONOSZY...

WIGILIA PRACOWNICZA

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 współpracowników smakiem? Atelier Nowa to idealna restauracja na spotkanie biznesowe, kolację integracyjną, bankiet, wieczór grillowy, wigilie pracowniczą

Główna sala restauracyjna. Do niej przylega sala leśna z murałem Śnieżki i Świątynią WANG, przedłużeniem tej sali jest dobudowana, samodzielna oranżeria, której okna wychodzą na ogród i na Śnieżkę. Do sali głównej przylega z samodzielnym wejściem sala konferencyjna, która dedykowana jest szkoleniom, ale podczas dużych imprez służy jako sala do tańców.

SALA GŁÓWNA

Proponujemy, aby danie główne było serwowane do stolików - nadaje to spotkaniu bardziej odświętny nastrój. Stoliki są 6 - 8 osobowe lub jeśli takie życzenie ma organizator - ustawiamy je w tradycyjny podłużny wspólny stół.

MENU TRADYCYJNE

Przystawka: Terrina rybna z grzybami
Zupa: Tradycyjny czerwony barszcz z uszkami
Danie główne: Karp z ziemniakami z majerankiem;
lampka białego / czerwone wino

Bufet zimny

Tradycyjna sałatka jarzynowa
Śledzie z jabłkiem w śmietanie
Łosoś w galarecie
Kluski z makiem, orzechami i miodem
Ryba po grecku
Sałatka ze śledziem i burakami
Kompot z suszu
Bufet gorący
Krem grzybowy z grzankami
Bigos wigilijny
Pierogi z kapustą i grzybami
Dorsz ze szpinakiem
Kapusta z grochem

Bufet gorący

Krem grzybowy z grzankami
Bigos wigilijny
Pierogi z kapustą i grzybami
Dorsz ze szpinakiem
Kapusta z grochem

Deser

Świąteczny piernik z powidłami
Świąteczny sernik

Bufet z napojami

Woda w karafkach gaz/niegaz. Bez limitu, Sok jabłko malina 0,3 l/osobę, herbata, kawa z ekspresu

245 PLN / OSOBY

Zimowa oranżeria. Z okien roztacza się piękny widok na ogród oraz na pasmo Karkonoszy. Przytulnie i zjawiskowo, zarówno w dzień jak i wieczorową porą.

ORANŻERIA ZIMOWA

Wyposażona jest w 4 okrągłe szklane stoliki
Łącznie pomieści 24 osoby
Do sali głównej prowadzą przeszklone drzwi

MENU ŚWIECKIE

Przystawka: Bliny gryczane z łososiem, śmietaną i kalafiolem
Zupa: Krem z buraka z wędzonym twarogiem
Danie główne: Filet z pstrąga z migdałami, puree z grochu i kapustą z grzybami;
lampka białego / czerwone wina

Bufet zimny

Kulebiak
Tymbaliki z karpia
Śledzie z suszonymi pomidorami i orzechami włoskimi
Śledzie w sosie tatarskim
Schab w galarecie z morelą i oliwkami
Sałatka z soczewicy i indyka
Jajka nadziewane musem z łososia wędzonego
Quiche z łososiem i brokułami
Rolada marchewkowa
Kompot z suszu

Bufet gorący

Zupa grzybowa z lanymi kluskami
Krokiety z kapustą i boczniakiem
Gołąbki wigilijne z kaszą i pieczarkami
Pierogi z kapustą i grzybami
Karp w panierce miodowo-czosnkowej

Deser

Ciasto delicia o smaku czekoladowym,
Ciasto piernikowe

Bufet z napojami

Woda w karafkach gaz/niegaz. Bez limitu, Sok jabłko malina 0,3 l/osobę, herbata, kawa z ekspresu

245 PLN / OSOBY

Sala leśna. Zastłonki w kratę nadają włoskiego stylu, ale prawdziwy klimat budują dekoracje z drewnianych plastrów oraz mural na ścianie.

SALA LEŚNA

Mieści 20 osób. Z reguły przy dedykowanych spotkaniach sugerujemy ustawienie stołów w jeden podłużny. Do sali głównej prowadzą przeszklone drzwi.

MENU LUKSUSOWE

Przystawka: Tatar Gravlaxa, awokado, kaparami i kawiozem

Zupa: Krem z grzybów, crème fraîche i grzanką croutons

Danie główne: Udko z kaczki confit, gnocchi buraczane, czerwoną kapustą i karmelizowaną gruszką; lampka białego / czerwone wina

Bufet zimny

Salatka z paluszkami krabowymi
Rolada z łososia z serem philadelphia i szpinakiem
Pasztet z dzika i żurawiną
Śledzie korzenne z pomarańczą
Śledzie z grzybami leśnymi
Galaretka z pstrąga
Salatka z makaronem orzo i kurczakiem
Galantyny drobiowe w trzech odsłonach
Makiełki z makaronem
Kompot z suszu

Bufet gorący

Zupa rybna z warzywami
Gołąbki z kaszą kuskus i pieczarkami
Gnocchi z borowikami
Filet z łososia, brokułami i szpinakiem

Deser

Miodownik,
Brownie czekoladowe

Bufet z napojami

Woda w karafkach gaz/niegaz. Bez limitu, Sok jabłko malina 0,3 l/osobę, herbata, kawa z ekspresu

265 PLN / OSOBY

DOŁĄCZ DO GRONA NASZYCH
ZADOWOLONYCH KLIENTÓW



ROZWIJAJ Z NAMI SWÓJ BIZNES

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU



Hotel Nowa Ski ***
Restauracja Atelier Nowa w Karpaczu



nowaski_karpacz
restauracja_ateliernowa



+48 75 75 46 600
+48 667 701 323



iwona.bialas@nowa-ski.pl | tel. 669 993 808



ul. Mostowa 9, 58-540 Karpacz

WWW.NOWA-SKI.PL | WWW.ATELIERNOWA.PL