noi

Bankiet w noi

Przystawka

1. Tatar wołowy z sałatką grzybową, musztardą francuską i majonezem lubczykowym
2. Rostbef sous vide z sosem remoulade, kaparami i piklami
3. Vitello Tonnato w sosie tuńczykowym z kaparami i serem Grana Padano
4. Śledź z sałatką ziemniaczaną z curry
5. Gravlax z łososia z piklowanym ogórkiem, buraki z dresingiem miodowo-koperkowym.
6. Pasztet z soczewicy i pomidorów z musem marchewkowym (vegan)
7. Carpaccio z pieczonego buraka z serem kozim i sosem musztardowo-balsamicznym (vege)

Zupa

1. Rosół z domowym makaronem
2. Krem z białych warzyw z kwaśna śmietaną, grzankami ziołowymi i oliwą pietruszkową (vege)
3. Krem z borowików z grzankami z palonym masłem, chips z pietruszki i oliwa ziołowa (vege)
4. Krem pieczarkowy z oliwą truflową i grzankami ziołowymi (vege)
5. Zupa cebulowa z grzanką z serem Gruyère (vege)
6. Krem pomidorowy z oliwą bazyliową oraz kluseczkami ziołowymi lub grzankami (vege)
7. Krem ziemniaczano-porowy z „siankiem" z pora i oliwą koperkową (vege)
8. Krem z pieczonej papryki i pomidorów z mozzarellą i grzankami (vege)

Dania główne

1. Polędwiczka wieprzowa sous-vide z sosem z leśnych grzybów, purée ziemniaczanym z palonym masłem i warzywami sezonowymi
2. Policzki wołowe w sosie własnym z purée ziemniaczanym, karmelizowaną marchewką i piklowaną cebulą
3. Rolada drobiowa z mozzarellą i musztardą francuską zawinięta w boczku, podawana z kopytkami szpinakowymi i warzywami sezonowymi
4. Konfitowane udko z kaczki z gratin ziemniaczanym i grillowanymi warzywami
5. Policzki wieprzowe z wędzoną śliwką w sosie własnym z kopytkami i dzikim brokułem
6. Kotlet schabowy z purée ziemniaczanym i kapustą zasmażaną
7. Filet z kurczaka z grzybami, kaszą pęczak, smażoną sałatą rzymską i sosem z zielonego pieprzu
8. Gulasz z dzika z domowym knedlem drożdżowym i warzywami grillowanymi
9. Filet z pstrąga z purée chrzanowym, sosem beurre blanc i lekką sałatką cytrusową
10. Filet z sandacza z purée ziemniaczano-selerowym z truflą, sosem śmietanowym z kaparami i glazurowanymi mini warzywami
11. Pieczony kalafior na budyniu ziemniaczanym z prażoną bułką tartą i posypką orzechową (vegan)
12. Kotlet z bakłażana na kremie z pieczonej papryki i ciecierzycy z „polskim tzatziki" (vegan)
13. Steki z tofu z ryżem i ragout warzywnym (vegan)

noi

Desery

1. Sernik z coulis malinowym, kulkami żelowymi z marakui i pistacjami
2. Szarlotka z lodami waniliowymi, sosem ze słonego karmelu z cynamonem i prażonymi orzechami włoskimi
3. Brownie z sorbetem pomarańczowym, filetowanymi cząstkami pomarańczy i sosem z owoców leśnych
4. Pampuch z jabłkami w karmelu tymiankowym i kwaśną śmietaną
5. Tiramisu z lodami śmietankowymi i prażonymi orzechami laskowymi

Dania dodatkowe

1. Bogracz węgierski z wołowiną
2. Bigos staropolski
3. Zupa minestrone
4. Żurek z jajkiem i białą kiełbasą
5. Kwaśnica na żeberkach z ziemniakami
6. Barszcz czerwony z krokietem z mięsem lub z kapustą i grzybami (do wyboru)
7. Polędwiczka wieprzowa z ragout z cukinii i grzybów oraz gratin ziemniaczanym
8. Pierś z kurczaka kukurydzianego z purée ziemniaczano-truflowym, sosem serowym i fasolką szparagową
9. Roladka z kurczaka faszerowana serem pleśniowym z sosem drobiowym z nutą tymianku, gratin selerowym i kalafiorem romanesco
10. Karczek z knedlem drożdżowym i surówką z czerwonej kapusty
11. Schab w sosie chrzanowym z opiekanymi ziemniakami z cebulą w ziołach
12. Dorsz w tempurze z zielonym groszkiem i sosem tatarskim
13. Stek z łososia w glazurze miodowo-sojowej z pieczonymi ziemniakami, blanszowanymi szparagami i szpinakiem
14. Cukinia w tempurze z kaszą bulgur i coulis pomidorowym (vegan)
15. Kluseczki ziemniaczane w sosie z suszonych pomidorów i szpinaku (vege)

Ciasta (3 do wyboru)

1. Ciasto seromakowe
2. Ciasto czekoladowe z kremem i masą wiśniową
3. Tort Sachera (lub Ciasto Sacher)
4. Ciasto Zebra z wiśniami
5. Ciasto „Delicja Czekoladowa”
6. Tarta z brzoskwiniami
7. Tarta cytrynow
8. Pleśniak (lub Ciasto „Pleśniak”)
9. Ciasto maślane z jabłkami
10. Sernik
11. Szarlotka
12. Miks ciastek kruchych (lub Mix ciast kruchych)
13. Owoce świeże

noi

Zimna płyta

Deska wędlin / kiełbasa / kabanosy / pasztet pieczony / deska serów / śledzie w śmietanie / śledzie w oleju / śledzie z pieczonymi burakami / smalec / pikle / warzywa / domowe pieczywo / sosy

SAŁATKI 2 do wyboru
Sałatka Cezar / Sałatka grecka / Sałatka Capresse Sałatka jarzynowa / Sałatka nicejska / Sałatka z pieczonych buraków / Sałatka z pomidorów, oliwek i cebuli

Deska tatarów

Tatar wołowy / tatar z dziczyzny / tatar z łososia / tatar z śledzia

Bufet wiejski

Kiełbasa / kabanos / kaszanka / boczek / salceson / proziaki / pasztetowa / smalec / ogórki kiszone / grzybki marynowane / chleb wiejski / sery regionalne / karczek / śledzie / schab ze śliwką / golonka / żeberka w kapuście / mix pierogów / żurek z jajkiem i kiełbasą

Bufet włoski

Bruschetta z brzoskwiniami, pomidorami i serem owczym / sałatka z rukolą i prosciutto / Vitello Tonnato / deska wędlin włoskich / deska serów włoskich tapenada / foccacia/ oliwki marynowane w ziołach / gnocchi z sosem serowym i szpinakiem / Saltimbocca alla Romana / caponata z Dorszem / lasagne / zupa Minestrone / Cannoli (rurka z kremem) / Tiramisu

Bufet amerykański

Sałatka Waldorf / skrzydełka / żeberka BBQ / mini burgery / kukurydza kolba / krążki cebulowe / pancakes z syropem klonowym / kanapki tostowe / corn dogs / chowder z łososiem / steki z tofu z BBQ / ciastka z kawałkami czekolady / frytki z batatów / brownie / cheesecake New York

Bufet dziecięcy

naleśniki / Nutella / dżem truskawkowy / pancakes / sos truskawkowy / sos czekoladowy / mini burgery/ mini pizza (margherita) / makaron w sosie pomidorowym / szaszłyki owocowe / mini kanapeczki / stripsy z kurczaka / chipsy / żelki / pianki / popcorn / galaretki

noi

Ceny od 160 zł za osobę

Opcje

1. Zupa lub przystawka + danie główne
2. Przystawka + zupa + danie główne
3. Zupa lub przystawka + danie główne + deser
4. Przystawka + zupa + danie główne + deser

dzieci 3-10 lat - 50% taniej

dzieci do 2 roku życia - bezpłatnie

kawa/herbata/woda/soki - w cenie

Oferta elastyczna

(chrzciny, komunia, urodziny, inne)

Warunki oferty

Oferta obowiązuje na realizację imprez w 2026/2027 roku.
Wszystkie przyjęcia odbywają się w Restauracji noi w jednej sali głównej lub w sali konferencyjnej (za dodatkową opłatą wynajmu sali na wyłączność).
Dla każdej rezerwacji obowiązuje rezerwacja stolika na maksymalnie 6h.
Oferta nie zawiera tortu, tort wyceniany jest wg. specyfikacji klienta dodatkowo.
W cenie: zastawa, serwis.
Ewentualne dodatkowe dekoracje (kwiaty, ścianki, itp.) podlegają indywidualnej wycenie.

Warunkiem rezerwacji miejsca jest wpłata bezzwrotnej zaliczki w wysokości 1000 PLN na rachunek bankowy:
ING Bank 11 1050 1722 1000 0090 3276 2644
Tytułem: przyjęcie imię i nazwisko, data imprezy

Pozostała kwota zamówienia płatna jest:
50% 7 dni przed realizacją przyjęcia, pozostałe 50% + ewentualne zamówienia dodatkowe w dniu realizacji przyjęcia.