



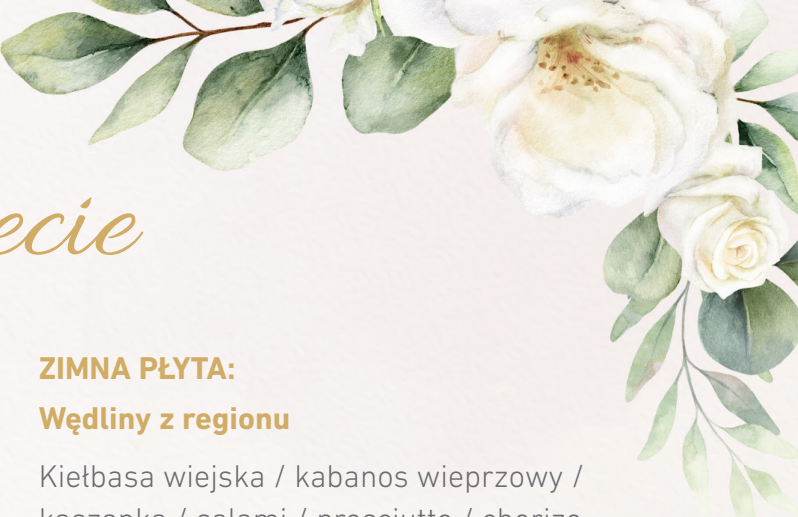
Pierwsza Komunia Święta



RESORT & SPA

Nasalowy Dwór

ZAKOPANE



Menu Przyjęcie

Przystawka

Terrina z indyka / grzanka korzenna /
mus jeżynowy

Zupa

Rosół po staropolsku / makaron /
marchewka / pietruszka

Danie główne

Filet z kurczaka z chrupiącą skórą /
sos szparagowy / młode ziemniaki
Vege: Filet z pstrąga z ziołami /
ryż z warzywami

Dla dzieci

Kotlet de volaille lub nuggetsy /
smażone łódeczki ziemniaczane

Surówki

Mizeria / coleslaw z rzodkwi białej /
młoda kapusta / buraczki zasmażane

Deser

Uroczyste krojenie tortu
(zamawiany przez organizatora)

ZIMNA PŁYTA:

Wędliny z regionu

Kiełbasa wiejska / kabanos wieprzowy /
kaszanka / salami / prosciutto / chorizo

Mięsa Pieczone

Boczek pieczony z kminkiem / karczek
marynowany z czosnkiem / schab
peklowany w ziołach

Sery

Ser podhalański / korboc / bundz / lazur /
brie / camembert

Salatki

Salatka jarzynowa / салатка gyros

Sosy i dodatki

Sos tatarski / sos chrzanowy / żurawina /
ogórki kiszone / smalec domowej roboty
ze skwarkami i cebulą / pieczywo wiejskie
i mieszane

Desery w bufecie

owoce filetowane / sernik z sosem
malinowym / jabłecznik

Drugie danie gorące serwowane

Gołąbki z mięsa wieprzowego i ryżu
w włoskiej kapuście na sosie z pomidorów

Deser

Lody z owocami sezonowymi

Napoje

Kawa / herbata / woda gazowana /
woda niegazowana / kompot owocowy



Cena brutto: 255 zł / os.
dzieci: 0-3 lat bezpłatnie, 4-12 lat 60% ceny



Menu 1

Przystawka (do wyboru jedna)

Oscypek grillowany / konfitura z żurawiny / rokitnik
Moskół zapiekany z oscypkiem / rukola / masło czosnkowe
Terrina z łososia / kapary / cytryna / koperek

Zupa (do wyboru jedna)

Rosół po staropolsku / makaron / marchewka / pietruszka
Krem z pora / grzanki
Czerwony barszcz zabieleny / ziemniaki / jajko

Danie główne (do wyboru jedno)

Polędwiczka wieprzowa / sos jałowcowy / ziemniaki purée
Rolada z indyka ze szpinakiem / sos serowy / purée z batatów
Policzki wieprzowe / sos ciemny / ziemniaki purée
Pstrąg w ziołach pieczony / chrzan / ryż z warzywami

Surówki i dodatki

Mix sezonowych surówek
Buraczki zasmażane na ciepło

Dla dzieci

Panierowany fileć z kurczaka / łódeczki ziemniaczane lub frytki

Deser:

Uroczyste krojenie tortu (zamawiany przez organizatora)

Cena: 116 zł/os





Menu 2

Przystawka (do wyboru jedna)

Mix przystawek regionalnych

Pieczarka faszerowana bryndzą / oscypek / moskol / boczek / sosy

Rolada ze szpinakiem / łosoś wędzony / biały ser / orzeszki pinii / sos czosnkowy

Cielęcina / sos tuńczykowo-kaparowy

Zupa (do wyboru jedna)

Barszcz czerwony / uszka

Krem z grzybów leśnych / grzanki

Kwaśnica góralska / wędzone żeberko / ziemniaki

Danie główne (do wyboru jedno)

Staropolskie zrazy wołowe / sos myśliwski / kasza gryczana

Filet z kurczaka z chrupiącą skórą / ser podhalański / moskol

Skok z królika duszony w śmietanie / purée z batata

Dorsz pieczony / sos cytrynowy z kaparami / penne ze szpinakiem

Surówki i dodatki

Mix sezonowych surówek

Buraczki zasmażane na ciepło

Dla dzieci

Panierowany filet z kurczaka / łódeczki ziemniaczane lub frytki

Deser

Uroczyste krojenie tortu (zamawiany przez organizatora)

Cena: 128 zł / os





Menu 3

Przystawka (do wyboru jedna)

Wędzony łosoś / pasta twarogowa / rukola

Tatar z wędzonego pstrąga / kapary / czerwona cebula / masło / pumpernikiel

Filet z kaczki wędzony / rukola / konfitura z wiśni / cytryna

Zupa (do wyboru jedna)

Bulion z kaczki / kołduny / lubczyk

Krem z pieczonego buraka / ser feta / oliwa truflowa

Żurek na zakwasie / biała kielbasa / boczek wędzony / jajko / majeranek

Danie główne (do wyboru jedno)

Filety cielęce / sos grzybowy / ziemniaki purée

Filet z kaczki / sos wiśniowy / kluski śląskie

Skok z królika duszony w śmietanie / purée z batata

Łosoś grillowany z ziołami / sos cytrynowy / ryż z szafranem

Surówki i dodatki

Mix sezonowych surówek

Buraczki zasmażane na ciepło

Dla dzieci

Panierowany filet z kurczaka / łódeczki ziemniaczane lub frytki

Deser

Uroczyste krojenie tortu (zamawiany przez organizatora)

Cena: 138 zł / os





Bufet zimny regionalny

Wędliny z regionu:

Kiełbasa wiejska, pasztet pieczony, salceson, kabanos wieprzowy, kaszanka

Mięsa Pieczone:

Boczek pieczony z kminkiem, karczek marynowany z czosnkiem, schab peklowany w ziołach

Ryby :

Śledź w śmietanie, pstrąg wędzony

Sery:

Ser podhalański, korboc, bundz

Sałatki:

Sałatka z tuńczykiem, sałatka z kurczakiem

Sosy i dodatki:

Sos Tatarski, sos chrzanowy, żurawina, sos cumberland, ogórki kiszone, smalec domowej roboty ze skwarkami i cebulą, pieczywo wiejskie i mieszane

Desery :

Sernik z sosem malinowym, ciasto drożdżowe z owocami, patera owoców filetowanych

Cena: 55 zł / os. jednorazowo

Cena: 70 zł / os. uzupełniany do 2h





Dodatkowe komponenty

ZIMNA PŁYTA:

Wędliny : Szynka drobiowa , szynka wieprzowa , kielbasa krakowska

Sery: Żółty gouda, żółty salami, pleśniowy, podhalański wędzony, korboc

Salatki: Grecka , gyros

Owoce: Winogrona, mandarynki, kiwi, jabłka

Dodatki: Pieczywo mieszane, masło, sos żurawinowy, sos tatarski, smalec, ogórki kiszone

Cena: 45 zł / os. jednorazowo

Cena: 60 zł / os. uzupełniany do 2 h

DRUGIE DANIE CIEPŁE:

Zupa gulaszowa / pieczywo 34 zł

Leczo wegańskie / pieczywo 34 zł

Filet z kurczaka z nadzieniem z sera podhalańskiego / purée z groszku / surówka 46 zł

Filet z kurczaka / ryż z fasolą szparagową / śmietana / curry / mleko kokosowe 46 zł

Gołąbki / sos pomidorowy lub grzybowy / ziemniaki / surówka 40 zł

Eskalopki wieprzowe / purée z batata / surówka 46 zł

Żeberka wołowe / pieczone ziemniaki / warzywa grillowane 58 zł

Karkówka wieprzowa / sos własny / ziemniaki purée / mizeria 42 zł

Udko z kaczki / modra kapusta / purée z groszku 58 zł

Filet z pstrąga pieczony z ziołami / ryż / warzywa julienne 58 zł

Udziec barani / sos ciemny / kasza bulgur / kalafior grillowany 58 zł

DESERY:

Jabłko w cieście (racuchy) / krem waniliowy / lody śmietankowe (racuchy) 22 zł

Sorbet owocowy / sos malinowy / bita śmietana 20 zł

Lody waniliowe z owocami sezonowymi / bita śmietana 18 zł

Sernik gotowany / Sos malinowy / kruszone ciasto czekoladowe / owoc sezonowy 20 zł

Szarlotka na ciepło / Krem waniliowy / lody śmietankowe / bita śmietana 20 zł

Podane ceny są cenami brutto, dzieci 0-3 gratis | 4-12 lat 60 % ceny





Open Bar

OPEN BAR – PAKIET PODSTAWOWY

Woda: gazowana / niegazowana

Soki owocowe, kompot

Kawa, herbata

Cena: do 2 godzin – 26 zł brutto / os.

do 4 godzin - 42 zł brutto / os.

do 6 godzin - 56 zł brutto / os.

(każda kolejna godzina - 9 zł brutto / os.)

OPEN BAR – PAKIET 1

Napoje gazowane (pepsi, 7-up, mirinda)

Woda gazowana / niegazowana

Soki owocowe, kompot

Kawa, herbata

Cena: do 2 godzin – 42 zł brutto / os.

do 4 godzin - 56 zł brutto / os.

do 6 godzin - 69 zł brutto / os.

(każda kolejna godzina - 11 zł brutto / os.)

OPEN BAR – PAKIET 2

Wino bankietowe białe / czerwone

Piwo z beczki

Napoje gazowane (pepsi, 7-up, mirinda)

Woda gazowana / niegazowana

Soki owocowe, kompot

Kawa, herbata

Cena: do 2 godzin - 94 zł brutto / os.

do 4 godzin - 115 zł brutto / os.

do 6 godzin - 137 zł brutto / os.

(każda kolejna godzina - 20 zł brutto / os.)





Kontakt

Mateusz Szlachetka

tel.: 503 07 64 70

e-mail: m.szlachetka@nosalowy.pl

Nosalowy Dwór Resort & Spa

ul. Balzera 21 d, 34-500 Zakopane