



WESELE W GÓRACH

[na wysokim poziomie]*

*1126 metrów n.p.m. i więcej...



O Rezydencji

#gubaOFFka

Rezydencja Nova to luksusowy hotel położony u podnóża Tatr. Zbocza Gubałówki pozwalają naszym Gościom równocześnie cieszyć się bliskością natury oraz korzystać z największych atrakcji Zakopanego.

Rezydencja Nova to wyjątkowo zaprojektowane wnętrza pozwalające na pełny relaks. Do dyspozycji naszych Gości oddajemy komfortowe pokoje, Restaurację Kyrnicką, a także SPA oraz strefę wellness z basenem, jacuzzi oraz sauną.





A man in a dark suit and white shirt is pouring champagne from a bottle into a glass held by a woman in a white, sleeveless, high-cut dress. They are sitting on a wooden bar counter. The background shows a bar with various glasses hanging from the ceiling and bottles on shelves. The lighting is warm and intimate.

Powiedz TAK

[na wysokim poziomie]

Wesele to jeden z najważniejszych dni w życiu. W Rezydencji Nova wiemy o tym doskonale, dlatego w przygotowaniu przyjęcia weselnego wkładamy całe nasze serce. Dbamy o każdy detal abyście czuli się tego dnia naprawdę wyjątkowo.

Tak było!

#gubaOFFka















Menu weselne

[na wysokim poziomie]

Menu weselne przedstawione poniżej to propozycje, które w zależności od preferencji mogą być dowolnie modyfikowane. Przedstawiamy tylko przykładowe zestawy menu. Na Państwa życzenie, nasz Szef kuchni przygotuje dla Państwa ulubione potrawy.



Menu Gubałówka

250 PLN za osobę

Powitanie chlebem i solą
Toast: prosecco lub wino musujące

Przystawka

- Tatar z pstrąga / grzanka / kawior z pstrąga / jajko przepiórcze
- Carpaccio wołowe / rukola / płatki parmezanu / pomidorki cherry

Zupa

- Consome z bażanta / pierożki z dziczyzną
- Krem pomidorowo-paprykowy / grzanki ziołowe / mascarpone

Danie główne

- Policzki wołowe / czerwone wino / puree z selera / kapusta włoska
- Stek z karczku / sos demi glace / puree ziemniaczane z czosnkiem niedźwiedzim / burak karmelizowany

Deser

- Szarlotka / sos angielski
- Eton mess / owoce leśne

Kolacja ciepła I

- Beef strogonow
- Polędwiczka sous vide / gratin z batata / sos boczniowy / fasolka szparagowa

Kolacja ciepła II

- Kwaśnica / ogony wołowe / ziemniaki
- Barszcz czerwony / pasztecik z cielęciną

Z dwóch powyższych propozycji należy wybrać jedną.

Menu Giewont

280 PLN za osobę

Powitanie chlebem i solą
Toast: prosecco lub wino musujące

Przystawka

- Marynowana w wiśniówce polędwiczka wieprzowa / sałatka z cytrusów
- Parfait z gęsich wątróbek na grillowanej chalcie

Zupa

- Zupa borowikowa / kluseczki ptysiowe / oliwa truflowa
- Krem rakowy / kluseczki z wędzonym pstrągiem

Danie główne

- Konfitowane kacze udko / knedle z jabłkiem / sos calvados / modra kapusta
- Pieczony łosoś / czarne linguine / sos balsamiczny

Deser

- Mus na bazie włoskiej z insertem truskawkowym / ziemia czekoladowa / gąbka pistacjowa
- Suflet czekoladowy / słonecznik prażony / sorbet limonkowy

Kolacja ciepła I

- Wołowina po burgundzku / pieczywo
- Kurczak kukurydziany / risotto kawowe / kalafior romanesco
- Live cooking / szynka pieczona

Kolacja ciepła II

- Kwaśnica / ogony wołowe / ziemniaki
- Barszcz czerwony / pasztecik z cielęciną

Z dwóch powyższych propozycji należy wybrać jedną.



Bufet

ZIMNA PŁYTA (do wyboru 5 propozycji) – uzupełniana przez 6 godzin

- Przekąski zimne (finger food)
- Galaretki drobiowe
- Galaretki wieprzowe
- Sery regionalne (oscypek / bundz / korboce / bryndza)
- Wędliny swojskie (kielbasa, kabanos, kaszanka, salceson)
- Warzywa sezonowe
- Mięsa pieczone 3 rodzaje
- Mięsa wędzone 3 rodzaje
- Pasztet
- Smalec wieprzowy
- Śledzie (w śmietanie / z pomidorami)
- Grzanki z pastami : tuńczykowa / wątrobowa / serowa / paprykowa
- Sery pleśniowe (camembert, lazur)
- Mus z wędzonego pstręga / cukinia / kapary
- Terrina z łososia / ziemia oliwkowa / mus marchewkowy / sałata lodowa
- Pieczona cielęcina w sosie z tuńczyka i kaparów
- Tarta z kozim serem / szpinak / gruszkowy chutney
- Vol Au vent faszerowane twarogiem / grzybami / salsą warzywną
- Mus z tuńczyka / krakersy / ogórek
- Roladki z kurczaka faszerowane szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Roladki z polędwiczki wieprzowej faszerowane fasolką szparagową
- Warzywa grillowane marynowane w miodzie
- Tatar ze śledzia / zielone warzywa
- Gęś / gruszka / orzech włoski / burak
- Galaretka wiśniowa / polędwiczka wieprzowa / szparag
- Ciecierzycy / zielony groszek / mus z mango / imbir marynowany
- Mix pieczywa / masła smakowe / sosy do mięs i serów i warzyw – w cenie menu

SAŁATKI (do wyboru 5 propozycji) - uzupełniana przez 6 godzin

- Grecka
- Mix sałat/sos vinegrette
- Sałata lodowa / kurczak / sos balsamiczny
- Klasyczna sałatka jarzynowa
- Sałata masłowa / bundz / cebula czerwona
- Tuńczyk / sałata lodowa / serek wiejski / jajko / ogórek kiszony
- Feta / arbuz / ogórek / pestki dyni / oliwa z oliwek
- Mix sałat / ogórek / pomidor / cebula czerwona / bundz / sos vinegrette
- Ziemniaki / boczek / ogórek konserwowy / cebula / czosnek / majonez
- Makaron / kukurydza / fasola czerwona / groszek / brokuł / kalafior / majonez
- Roszponka / rzodkiewka / burak / pestki dyni / sos vinegrette
- Szynka parmeńska / rukola / sałata lodowa / ogórek / pestki słonecznika / gruszka / sos vinegrette
- Pomidor / bundz / pesto buraczane / orzechy włoskie
- Sałatka cesar / kurczak / sos majonezowo-kaparowy / grzanki

SŁODKI STÓŁ - BUFET

Uzupełniany 4 godziny - 50 PLN/os.

Uzupełniany 6 godzin - 65 PLN/os.

- Monoporcje (5 rodzajów do wyboru) - mango / marakuja / truskawka / malina / gorzka czekolada / mleczna czekolada / biała czekolada / whisky / baton czekoladowy
- Słodki mix (3 rodzaje do wyboru) - panna cotta / finansjer / bezy / kruche ciastka / muffinki
- Ciasta (2 rodzaje do wyboru) - metrowiec / orzechowiec / 3-BIT / karpotka / Pani Walewska = pychotka / krówka / królewiec / Wz-tka / ptasie mleczko z galaretką / sernik / jabłecznik / ciasto marchewkowe

Dodatkowe ciasto - 15 PLN/os. (przy minimum 50 osobach)

Prosimy o podanie przewodniego koloru Waszego przyjęcia, dzięki temu dopasujemy kolorystycznie wszystkie desery na słodkim stole.

Alkohole

Do wyboru jedna z propozycji:

- **Open Bar**
- **Alkohol według spożycia**
- **Własny alkohol**

W tej opcji doliczana jest opłata korkowa od każdej dorosłej osoby:
60 PLN/osoba (przy min. 50 osobach).

Konieczne jest również wyszczególnienie rodzajów dostarczonego alkoholu



Open Bar - alkohole

STANDARD

- Wódka biała
- Piwo z beczki
- Wino domowe: białe i czerwone
- Soki owocowe - 2 rodzaje (np. jabłko i pomarańcz)
- Woda niegazowana w karafkach
- Napoje gazowane (Coca Cola, Sprite, Fanta, woda gazowana) w butelkach szklanych
- Bufet kawowo-herbaciany

115 PLN OD OSOBY / 4 H
160 PLN OD OSOBY / 8 H

KAŻDA NASTĘPNA GODZINA - 28 PLN OD OSOBY

GÓRALSKI

- Wódka regionalna
- Cytrynówka góralska
- Przepalanka góralska
- Litworówka
- Wiśniówka góralska
- Wino domowe białe i czerwone
- Wermouth bianco /rosso /extra dry
- Soki owocowe 2 rodzaje (np. jabłko i pomarańcz)
- Woda niegazowana w karafkach
- Napoje gazowane (Coca Cola, Sprite, Fanta, woda gazowana) w butelkach szklanych
- Bufet kawowo-herbaciany

160 PLN OD OSOBY / 4 H
225 PLN OD OSOBY / 8 H

KAŻDA NASTĘPNA GODZINA - 33 PLN OD OSOBY

PREMIUM

- Wódka (do wyboru: J.A Baczewski / Ostoya)
- Wino domowe: białe i czerwone
- Wermouth bianco / rosso / extra dry
- Whisky
- Prosecco
- Tequila
- Gin
- Soki owocowe 2 rodzaje (np. jabłko i pomarańcz)
- Woda niegazowana w karafkach
- Napoje gazowane (Coca Cola, Sprite, Fanta, Kinley Tonic, woda gazowana) w butelkach szklanych
- Bufet kawowo-herbaciany

175 PLN OD OSOBY / 4 H
245 PLN OD OSOBY / 8 H

KAŻDA NASTĘPNA GODZINA - 44 PLN OD OSOBY

Napoje bezalkoholowe

STANDARD

- Bufet kawowo-herbaciany
- Soki owocowe 2 rodzaje (np. jabłko i pomarańcz)
- Woda niegazowana w karafkach
- Napoje gazowane (Coca Cola, Sprite, Fanta, woda gazowana) w butelkach szklanych

50 PLN OD OSOBY / NA CZAS TRWANIA PRZYJĘCIA



Kontakt

#gubaOFFka

+48 18 532 5000

recepcja@rezydencjanova.pl

www.rezydencjanova.pl

