



# 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.















# 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

350 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

380 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 - w cenie talerzyka

- 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 pstrąga / 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 - 65 PLN/os.

Uzupełniany 6 godzin - 75 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 - 20 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

130 PLN OD OSOBY / 4 H

175 PLN OD OSOBY / 8 H

KAŻDA NASTĘPNA GODZINA - 30 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

175 PLN OD OSOBY / 4 H

240 PLN OD OSOBY / 8 H

KAŻDA NASTĘPNA GODZINA - 35 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

190 PLN OD OSOBY / 4 H  
260 PLN OD OSOBY / 8 H

KAŻDA NASTĘPNA GODZINA - 46 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

70 PLN OD OSOBY / NA CZAS TRWANIA PRZYJĘCIA



# Kontakt

#gubaOFFka

+48 18 532 5000

recepcja@rezydencjanova.pl

www.rezydencjanova.pl

