



Nudos Atelier
SEXY KITCHEN

www.nudosatelier.com



Nudos Atelier

SEXY KITCHEN

Das Nudos Atelier ist ein gastronomisches Erlebnis auf höchstem Niveau in einer Dschungel Dschungelatmosphäre mit einem frischen, vom Amazonas inspirierten Dekor. Ein Menü mit einem großartigen Produkt, das auch Gerichte zum Teilen beinhaltet.

Es liegt nur wenige Schritte von der emblematischen Kathedrale der Stadt Palma entfernt, mit Blick auf die im Yachthafen vertäuten Superyachten. Es kombiniert auf delikate Weise kombiniert Rattan-Netze mit großen Wänden aus natürlichen Pflanzen...

Beilagen zum Teilen, Fleisch und Fisch auf dem Grill mit unserem Josper-Ofen zubereitet gegrillt in unserem Josper-Ofen, hausgemachte Pizzen und eine große Auswahl an Weinen.





Bei Nudos Atelier wird jedes Detail sorgfältig entworfen um Ihre Sinne zu fesseln. Von der Frische und Kreativität unserer Gerichte bis hin zur üppigen Dekoration - wir sorgen dafür, dass Ihre Veranstaltung etwas Besonderes und Unvergessliches ist.



*I want to
be sexy*



Ob es sich um eine intime Feier oder eine große Party, das Nudos Atelier ist der ideale Ort, um Ihre besonderen Momente in einzigartige Erlebnisse zu verwandeln.





VERKOSTUNGSMENÜ 3 GÄNGE

MINDESTENS 10 PERSONEN

VORSPEISE

Oktopus- und Sepiasalat mit Wassermelonen-Gazpacho und Yuca-Chips.

HAUPTGANG

Lachssupreme mit Maiscreme, Shiitake-Pilzen in Osmose und grünem Spargel vom Jospier-Grill.

ODER

Entrecôte vom weißen Kalb mit Stroganoff-Sauce und Ofenkartoffeln.

DESSERT

„Sexy“ Torrija mit Frangipane und Vanilleeis.

Menü: 68€ + 10% MwSt / PRO PERSON

GETRÄNKE NICHT INBEGRIFFEN



VERKOSTUNGSMENÜ 3 GÄNGE

MINDESTENS 10 PERSONEN

VEGETARISCHE OPTION

VORSPEISE

Geröstete Aubergine mit schwarzer Knoblauchglasur, Kürbiskern-Miso, Sonnenblumenkernen und Blattsalat-Sauce.

HAUPTGANG

Gratin aus Navettenrübe und Lauch mit Kapern-Béchamel und Emmentaler Käse.

DESSERT

Klassische Vanille-Panna-Cotta mit roten Beeren und pflanzlicher Schlagsahne.

Menü: 68€ + 10% MwSt / PRO PERSON

GETRÄNKE NICHT INBEGRIFFEN



VERKOSTUNGSMENÜ 4 GÄNGE

MINDESTENS 10 PERSONEN

VORSPEISEN

Rindertataki mit Ponzu-Sauce, hausgemachtem Kimchi-Salat, Tapioka-Chips und Papadam.

Mit Garnelen gefüllte Ravioli mit gelber Currysauce und Zucchini-Ratatouille.

HAUPTGÄNGE

Wilder Wolfsbarsch mit Safran-Parmentier, Portobello-Pilzen, Baby-Zucchini und Bisque-Sauce.

ODER

Rinderfilet vom Jospo-Grill mit gerösteter Süßkartoffel, Büffel-Stracciatella, Demi-Glace-Sauce und Broccolini.

DESSERT

Dubai-Schokoladen-Tiramisu.

Menü: 88€ + 10% MwSt / PRO PERSON

GETRÄNKE NICHT INBEGRIFFEN

Packs habidas

DEGUSTATIONS MENÜS:

Mit Weiß- und Rotwein (opt. Rosé).
½ Flasche p.P., stilles Wasser und Kaffee.

- Mit Hauswein. Nubiana. Spanien
22,00 € + MwSt. pro Person.
- Mit mallorquinischem Wein Ses Nines oder ähnlichem. Mallorca.
(Option katalanischer Rosé)
29,00 € + MwSt. pro Person.



SPANISCHES TAPAS-MENÜ

MINDESTENS 10 PERSONEN

½ Flasche Hauswein pro Person oder Bier und Wasser.

- Spanische Kartoffelomelette.
- Iberische Schinken-Kroketten.
 - Frittierte Sardellen.
 - Oktopus- und Sepia-Platte zum Teilen.
- Gebratener Blumenkohlaufguss mit Butifarra-Wurst und Sobrasada.
 - Von Hand geschnittener iberischer Schinken.
 - Gemischte mallorquinische Deluxe-Pizzen.
- Andalusisches Gazpacho mit frittierten Garnelen.

DESSERT:

Mallorquinischer Mandel-Gató mit Mandeleis.

Menü: 73€ + 10 % MWST. / PRO PERSON

MIT HAUSWEIN, BIER UND WASSER



SPANISCHES TAPAS-MENÜ 5 TAPAS & JOSPER GRILL ZUM TEILEN

MINDESTENS 10 PERSONEN

½ Flasche Hauswein pro Person oder Bier und Wasser.

- Gemischte Grillplatte mit Black-Angus-Picanha-Tagliata, weißem Kalbsspieß, Criollo-Chorizo und iberischem Schweinefilet. Serviert mit sautiertem saisonalem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und gemischtem Eichenblattsalat.

ODER

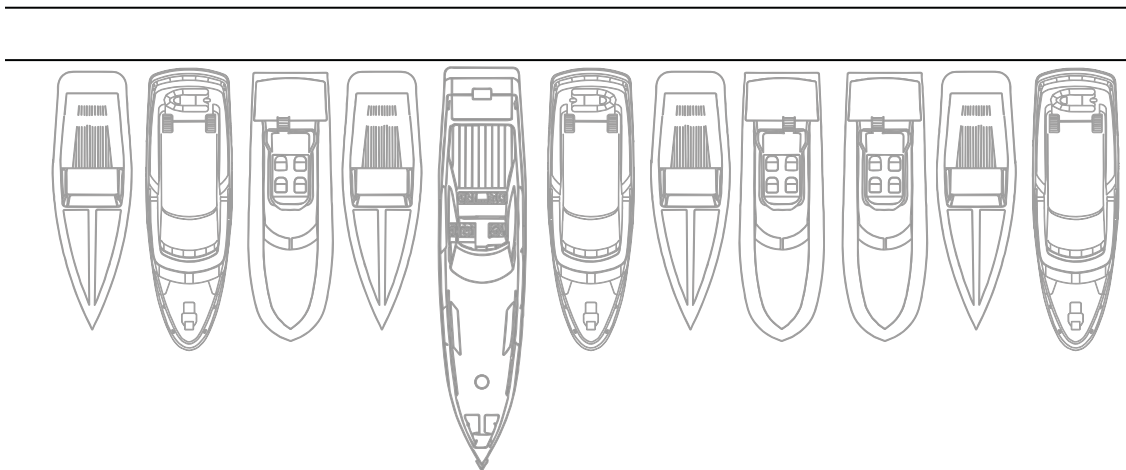
- Fisch vom Josper-Grill mit Lachs und gegrilltem Kalmar, serviert mit sautiertem saisonalem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und gemischtem Eichenblattsalat.

DESSERT:

Mandel-Gató mit Mandeleis..

Menü: 88€ + 10 % MWST. / PRO PERSON

MIT HAUSWEIN, BIER UND WASSER



Kapazität.

120 Personen



Vertragsbedingungen für Gruppen mit vereinbartem Menü: Eine erste Rechnung in Höhe von 30 % der vereinbarten Leistungen wird als Buchungsbestätigung ausgestellt; der Betrag wird im Falle einer Stornierung durch den Kunden nicht zurückerstattet. Die oben genannten Menüs sind für Gruppen ab 8 Personen erhältlich, und die Menüs, die für diese Mindestanzahl von Personen vereinbart werden, werden in Rechnung gestellt. Die endgültige Teilnehmerzahl muss zehn Tage vor der Veranstaltung bestätigt werden, und die bestellten Menüs und Packungen werden für diese Personenzahl in Rechnung gestellt. Änderungen der Teilnehmerzahl werden bis zu 48 Stunden vor der Veranstaltung akzeptiert, sofern sie 10 % der vereinbarten Menüs und Packungen nicht überschreiten.

Die Zahlung des Rechnungsbetrags muss vor der Veranstaltung per Banküberweisung erfolgen, bei Stornierungen nach 48 Stunden ist keine Rückerstattung mehr möglich. Der Kunde wird innerhalb von 48 Stunden vor der Reservierung über den prozentualen Anteil von Fleisch/Fisch im Hauptmenü sowie über vegetarische Optionen und Lebensmittelunverträglichkeiten informiert. Eventuelle Extras, die während des Services anfallen, werden am Ende des Services per Kreditkarte oder bar bezahlt.



Nudos Atelier
SEXY KITCHEN

Calle Muelle 6, Moll Vell. Palma de Mallorca · info@nudosatelier.com

www.nudosatelier.com