



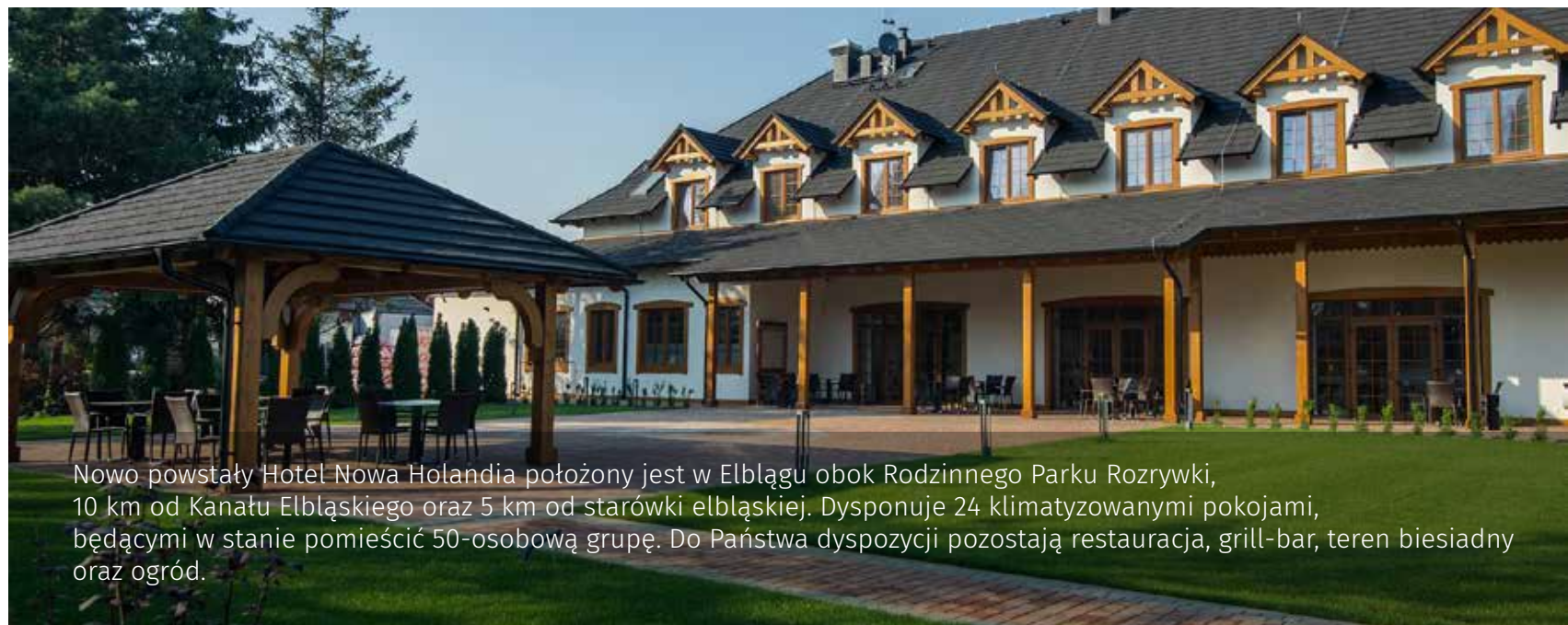
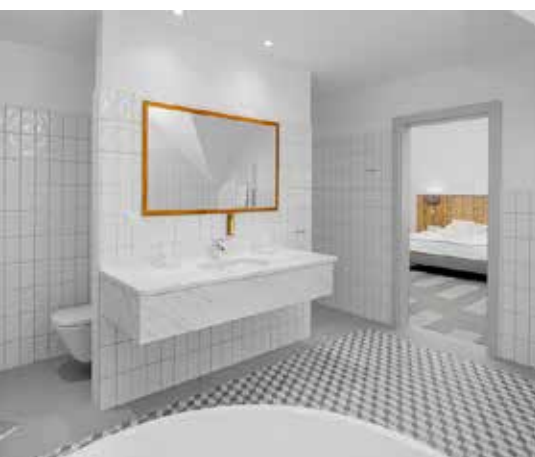
N O W A H O L A N D I A

Hotel



since 1991r.

Oferta weselna 2022



Nowo powstały Hotel Nowa Holandia położony jest w Elblągu obok Rodzinnego Parku Rozrywki, 10 km od Kanatu Elbląskiego oraz 5 km od starówki elbląskiej. Dysponuje 24 klimatyzowanymi pokojami, będącymi w stanie pomieścić 50-osobową grupę. Do Państwa dyspozycji pozostają restauracja, grill-bar, teren biesiadny oraz ogród.

Do Państwa dyspozycji...



Organizacja ślubu i wesela budzi wiele myśli i skojarzeń: rodzina, prezenty, szczęście, ucztą, długie przygotowania, stres, magia, miłość. Przed Państwem wiele wyzwań, wiele decyzji dotyczy wyłącznie Młodej Pary, ale w organizacji wesela w Hotelu Nowa Holandia z przyjemnością pomoże nasz doświadczony zespół.

Szanowni Państwo...



Do dyspozycji mamy:

- ☑ Nowo wybudowany obiekt z dwiema klimatyzowanymi salami o łącznej powierzchni 500m²
- ☑ Dużą salą bankietową /430m²/ - pozwala zorganizować wydarzenie nawet do 250 osób
- ☑ Osobno skomunikowaną salą kameralną /70m²/, gdzie możemy wyprawić imprezę do 40 osób
- ☑ Salę w stylu żuławskiej karczmy - do 100 osób
- ☑ Ogród który pozwoli wyprawić ceremonię zaślubin w plenerze, a naszym gościom pozwoli odetchnąć w trakcie wesela na łonie natury
- ☑ Łatwość dojazdu z obwodnicy Elbląga /droga krajowa S7/ lub drogi wewnętrznej z osiedla Zatorze
- ☑ Kompletny sprzęt gastronomiczny na obu salach
- ☑ Oświetlenie architektoniczne - wewnętrzne sali
- ☑ Klimatyczne podcienie w części ogrodowej zachęcające do zorganizowania imprezy w stylu grillowym
- ☑ Część hotelowa - 24 pokoje o wysokim standardzie
- ☑ Sprzęt oraz doświadczenie w organizacji Państwa wesela na naszym terenie zielonym lub w każdym innym wskazanym przez Państwa miejscu.

W cenie przyjęcia weselnego gwarantujemy:

- ☑ Przywitanie staropolskim zwyczajem - chlebem i solą
- ☑ Menu weselne
- ☑ Ciasta wypiekane specjalnie dla Państwa przez „Pracownię Cukierniczą „Nowa Holandia”
- ☑ Dekorację świetlną sali /wbudowane oświetlenie RGB/
- ☑ Obsługę kelnerską
- ☑ Wynajem sali powyżej 100 osób - GRATIS
- ☑ Chleb weselny oraz lampkę wina musującego, wybór ciast
- ☑ Elegancką bieliznę na krzesła, stoły, skirting oraz wysokiej jakości zastawy
- ☑ Wybór stołów okrągłych lub prostokątnych
- ☑ Komfortowy apartament dla Pary Młodej w dniu wesela GRATIS

W dniu wesela cały lokal wraz z hotelem może być dostępny tylko dla Gości weselnych /na wyłączność/

- ☑ Dzieci do lat 7 - GRATIS
- ☑ Specjalne ceny noclegu dla gości weselnych*
- ☑ Obsługa techniczna - 50% ceny

Twoje Wesele, jedyny taki dzień...





Uroczysta kolacja Powitanie lampką wina musującego / Powitanie przez Rodziców chlebem i solą

Zupa / proszę o wybór 1 pozycji/

- Krem warzywny z krewetką królewską, koprem i pesto pietruszkowym
- Zupa kokosowa na bazie kurczaka, pędów bambusa i świeżej kolendry
- Rosół drobiowy z częstkami mięsiwa, warzywami i domowym makaronem
- Żurek staropolski z kromkiem serowym, śmietaną i natką pietruszki

cena : 250 zł/ os.

Danie główne /proszę o wybór 1 pozycji/

- Łosoś norweski smażony na maśle podany na szpinaku z grzybami, puree ziemniaczane, sos biały francuski
- Dorsz pieczony w ziołach pod beszamelem podany na kaszy jaglanej z soczewicą, i sałatkami z majonezem cytrynowym
- Morszczuk w chrupiącej panierce smażony, podany na puree ziemniaczanym z fasolką szparagową i kawiozem z limonki
- Udo kacze podane w sosie winnym z żurawiną, zapiekanką ziemniaczano – brokułową i buraczkami na ciepło
- Pieczeń z szynki wieprzowej macerowana w miodzie i tymianku podana z maślanym musem ziemniaczanym i modrą kapustą
- Sztufada wołowa szpikowana wędzoną słoniną i marchewką w sosie własnym, podana na musie ziemniaczanym z chrzanem i pieczoną marchewką w miodzie.
- Grillowany udzik kurczęcia z wolnego wybiegu , podany na sosie grzybowym, musie ziemniaczano -porowym z sałatką coleslaw

Dania dla dzieci

Zupa /proszę o wybór 1 pozycji/

- Rosół drobiowy z częstkami mięsiwa, warzywami i domowym makaronem bez natki i marchewki
- Domowa zupa pomidorowa z makaronem świderki

Dania główne dla dzieci /proszę o wybór 1 pozycji/

- Strogonow z kurczaka w białym sosie z pieczarkami, ziemniaki puree z koperkiem, fasolka szparagowa z bułką tartą
- Eskalopka drobiowa w jajku, ziemniaki puree z koperkiem, surówka z marchewki
- Pieczeń wieprzowa w sosie własnym, ziemniaki puree z koperkiem, sałatka z buraczków
- Penne carbonara

Dania wegetariańskie

Zupa /proszę o wybór 1 pozycji/

- Zupa kokosowa z dorszem atlantyckim i warzywami
- Krem z pomidorków cherry z emulsją pietruszkową
- Krem z zielonych warzyw z pomarańczą i cieciorką
- Zupa grzybowo – warzywna z pestkami prażonego słonecznika

Dania główne /proszę o wybór 1 pozycji/

- Pierogi faszerowane kaszą gryczaną i grzybami podane z rukollą i pomidorkami cherry
- Sandacz po polsku z wody z warzywami blanszowanymi, puree ziemniaczane
- Gulasz z boczniaka, oliwek, pomidorów i warzyw podany z ryżem na sypko
- Penne aglio olio z krewetkami i bazylią

Jest to tylko Nasza propozycja, chętnie pomożemy w skomponowaniu Państwa autorskiego menu.

Menu to bardzo ważny punkt programu...



Kolacja Podana w bufetach ciepłych lub na półmiskach w stoły

Bufet ciepły /proszę o wybór 3 pozycji/

- Żeberka wieprzowe w sosie bbq
- Żeberka wieprzowe duszone z kapustą zasmażaną
- Kotlet schabowy po kijowsku z warzywami i zielonym groszkiem
- Pieczone udziki kurczaka bez kości w sosie pomidorowym z fetą i miętą
- Bitka z karkówki w sosie peppe verde
- Filet z indyka w sosie tajskim na bazie mleczka kokosowego
- Ragout wołowe z warzywami i makaronem farfalle
- Łosoś norweski podany z sosem 4 formaggio
- Sandacz soute na warzywach

Dodatki do kolacji /proszę o wybór 3 pozycji/

- Ćwiartki ziemniaczane z sezamem pieczone
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Pikantny ryż z pomidorami i szalotką
- Gnocchi z masłem i szalwią

Dodatki do kolacji /proszę o wybór 2 pozycji/

- Mieszanka warzywna z masłem i ziołami
- Sałaty sezonowe z vinegret
- Surówka colesław
- Surówka z selera z rodzynkami

Przekąski zimne /proszę o wybór 6 pozycji/

- Słone babeczki z wędzonym łososiem z szalotką, sosem aioli i sałatami
- Dorsz atlantycki pod galaretką z zielonym groszkiem i jajkiem
- Dorsz atlantycki w warzywach z pomidorami
- Terina z sandacza w sosie belgijskim z kaparami
- Suflet rybny z palonym porem, sosem teryaki i sezamem
- Krewetka królewska na melonie z owocem granatu, miętą i sosem miodowo-musztardowym
- Wrap z wędzonym łososiem, serkiem almette, warzywami
- Słone babeczki z pieczonym filetem z kurczęcia, majonezem krewetkowym i sałatami
- Cisto francuskie z humusem paprykowym i ziołami
- Ciasto francuskie faszerowane pastą szynkową i oliwkami
- Wrap z grillowaną pierśią kurczaka z warzywami i sosem belgijskim
- Schab z morelą pod galaretką karmelową
- Tymbaliki z uda kurczęcia
- Galaretka z golonki wieprzowej
- Paszтет wieprzowy szpikowany wędzonką
- Zawijasy z szynki z pastą jajeczną i korniszonem
- Rolada z kurczaka o smaku portó z rodzynkami
- Rolada wieprzowa z dodatkiem kaczych wątróbek po staropolsku
- Parzona roladka z kurczęcia z marynowaną w pomarańczach marchewką
- Kopertki z ciasta francuskiego faszerowane camembertem, brokułem i tymiankiem

Przez zotańdek do serca...



cd. Przekąski zimne

Przekąski zimne specjalne / proszę o wybór 2 pozycji /

- Tatar z polędwicy wołowej z piklami i żółtkiem
- Carpaccio wołowe z kolorowym pieprzem, rukolą i parmezanem
- Łosoś norweski gotowany w soku z limonki z szalotką w oleju lnianym na sałatach z grzankami
- Tatar z łososia z korniszonem i cebulką
- Carpaccio z łososia z cytrynowym dipem, rukolą i parmezanem
- Wędzony jesiotr z limonką 1kg/ 140,00zł
- Wędzony węgorz zalewowy 1kg/ 160,00zł
- Wędzony łosoś 1kg/ 125,00zł

Salatki / proszę o wybór 1 pozycji /

- Cezar z grillowaną pierśią kurczaka kukurydzianego
- Sałatka grecka z fetą kolios, pomidorem, ogórkiem, krążkami czerwonej cebuli, oregano i oliwą z oliwek
- Sałatka gyros z kapusty pekińskiej, grillowanego kurczaka, czerwonej cebulki, kukurydzy i sosu 1000 wysp
- Sałatka śledziowa z pieczonymi buraczkami, ziemniakami, szalotką i majonezem
- Sałaty sezonowe z pomidorkiem koktajlowym i vinegret

Bufet słodki / proszę o wybór 4 pozycji 120g/os. /

- Brownie
- Kulki z marcepanu
- Puddingi smakowe food finger/czekoladowy/truskawkowy/cytrynowy
- Mini ptysie
- Sernik rosa
- Szarlotka w kubeczkach

Napoje

- Kawa
- Herbata
- Woda z cytryną
- Soki w dzbankach / jabłkowy / pomarańczowy /
- Pepsi / 7 UP / podawane w karafkach

Alkohol / w zakresie własnym /
tz. korkowe - 5zł / za osobę dorosłą /

Bawmy się i jedzmy do syta...



Poprawiny

Bufety ciepłe / proszę o wybór 1 pozycji/

- Żurek staropolski na zakwasie z białą kielbasą i jajkiem
- Kwaśnica na wieprzowinie z kminem
- Flaczki wołowe po warszawsku

Dania główne poprawiny /proszę o wybór 1 dania/

- Kotlet schabowy panierowany
- Karkówka panierowana po belwedersku z czosnkiem i majerankiem
- Pieczeń z karkówki w ziołach
- Eskalopki drobiowe smażone w jajku

Dodatki /proszę o wybór 1 pozycji/

- Ćwiartki ziemniaczane z sezamem pieczone
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Pikantny ryż z pomidorami i szalotką
- Gnocchi z masłem i szalwią

Dodatki /proszę o wybór 1 pozycji/

- Mieszanka warzywna z masłem i ziołami
- Sałaty sezonowe z vinegret
- Surówka colesław
- Surówka z selera z rodzynkami

Serwujemy również - kontynuacja dań weselnych

Cena obejmuje również napoje

cena : 69 zł/ os.



Poprawiny też mogą być smaczne...



Usługi dodatkowe

Tort / do wyboru 1 propozycja /

- PIĘTROWY / smak do indywidualnego ustalenia z cukiernikiem
- ŁABĘDZIE / smak do indywidualnego ustalenia z cukiernikiem
- PROŚTOKĄTNY / smak do indywidualnego ustalenia z cukiernikiem

Dekoracja ze świeżych kwiatów do tortów - dodatkowa kalkulacja

cena : 12 zł/ 100g/os.



Stragan Staropolski / w formie bufetu /

- Wędzonki domowe/schab, szynka, kabanosy, boczek, paszтет z wędzonką,
- kielbasa paprykowa, kielbasa żywiecka, salceson ozorkowy, salceson włoski
- Łopatka pieczona w całości
- Boczek po staropolsku z majerankiem i czosnkiem
- Łosoś wędzony 1 płat
- Galaretką z golonki z formy
- Dorsz w pomidorach
- Jajka w majonezie ze szczypiorkiem
- Śledzik w porach
- Śledzik w majeranku
- Sałatka jarzynowa klasyczna
- Smalczyk domowy
- Ogórki kiszane
- Pasta boczkowa
- Pasta jajeczna ze szczypiorkiem
- Sałatka grecka
- Sałatka cezar
- Pieczywo mieszane
- Pikle

cena : 15 zł/ 100g/os.



Serwis

- Prosię po polsku z kaszą i wątróbką oraz pieczonym jabłkiem i żurawiną.
Waga jest dobierana do ilości uczestników.

cena : 15 zł/ 100g/os.

A może coś extra...



cd. Usługi dodatkowe

Sala dla dzieci z animacją / czas usługi 7h /

Profesjonalna opieka nad grupą dzieci w trakcie przyjęcia weselnego.
Oddzielne pomieszczenie - pełne atrakcji wraz z profesjonalnym personelem.

cena : 1500 zł

Wedding Bar / bufet z barmanem do serwowania „niezapomnianych” drinków /

Miejsce z profesjonalnym BAREM oraz obsługą do serwowania niezapomnianych drinków w/g ustalonej listy drinków

cena : od 3000 zł

Fontanna czekoladowa / słodka atrakcja /

Samoobsługowe stanowisko z urządzeniem do serwowania deserów owocowo-czekoladowych

cena : 1200 zł

Foto-budka / min.2h /

Urządzenie fotografujące z operatorem / każda dodatkowa godzina 150zł
/ do ustalenia przed rozpoczęciem /

cena : od 1200 zł

Ceremonia w plenerze / przed urzędnikiem państwowym na terenie obiektu /

Urzędowa uroczystość w niezapomnianej scenerii specjalnie przygotowanej na tę okazję.

cena : już od 1500 zł

Sprzęt audio-wizualny / do wynajęcia /

Profesjonalny sprzęt audiowizualny do projekcji zdjęć i filmów

cena : już od 300 zł

A może coś extra...



N O W A H O L A N D I A

Hotel



since 1991r.



Jacek Łazuka
manager/gastronomia
tel. +48 507 247 247
j.lazuka@nowaholandia.pl

Rea Group Sp. z o.o.
Spółka Komandytowa
Nowe Pole 1B, 82-310 Elbląg
NIP: 578 29 23 134
REGON: 280093510
tel. 48 55 233 89 90
www.nowaholandia.pl

imię i nazwisko

data wesela

godz. rozpoczęcia

godz. zakończenia

ilość gości

ilość dzieci / do 10 roku życia /

adres email

telefon kontaktowy

Napisz do nas...

