Bal MILLENNIUM

SYLWESTER 2025/26

Powrót do roku 2000, blask dyskotek i hity Millennium

Rezerwacje: nowaholandia@nowaholandia.pl

31.12.2025 | środa | 19.00 - 4.00

Nowa Holandia, Elbląg

Oferta w listopadzie:
Bal - 1,500 zł / para
Bal + nocleg w hotelu Nowa Holandia (pokój 2-osobowy) ze śniadaniem - 1,790 zł / para

Oferta w grudniu:
Bal - 1,600 zł / para
Bal + nocleg w hotelu Nowa Holandia (pokój 2-osobowy) ze śniadaniem - 1,890 zł / para

UROCZYSTA KOLACJA

Przystawka
„Golden Tide" – tatar z łososia atlantyckiego z nutą egzotyki. Szlachetny, grubo cięty tatar z łososia atlantyckiego z awokado, soczystym mango i chrupiącym ogórkiem. Wzbogacone piri piri oraz aromatycznym sezamem, kompozycja smaków inspirowana kuchnią milenijną

Zupa
„Cyber Soup" – consomme z kaczki z pierożkiem z foie gras i zielonym groszkiem. Przezroczysty bulion o głębokim smaku, delikatny pierożek z musem foie gras

Danie główne
„Millennium Taste" - Polędwica wołowa sous-vide z sosem z porto i czarną truflą, puree ziemniaczane z parmezanem i akcentem z topinamburu

Deser – dessert trolley service - serwis z wózka
„Royal blast" – czekoladowa wariacja zaklęta w tort
„White Dream 2000" – mini bezik Pavlova z owocami tropikalnymi i musem z marakui
„Black Pixel" – fondant czekoladowy z płynnym środkiem i sosem waniliowymi z prawdziwej wanilii
„Data Kiss" – panna cotta z tonką i musem z mango
„Golden Cookie" – pralina z białej czekolady ze złotym pyłem

NOWAHOLANDIA
since 1991

Bal MILLENNIUM

SYLWESTER 2025/26

Powrót do roku 2000, blask dyskotek i hity Millennium

Rezerwacje: nowaholandia@nowaholandia.pl

21:00 BUFET CIEPŁY

„Ocean Dream 2000" – sandacz w sosie szampanowo-szafranowym z kawiorem i młodym porem. Delikatny filet z sandacza w kremowym sosie o nutach szampana i szafranu, podany z chipsami z pora.

„Golden Era" – stójka z kaczki w sosie z czerwonego wina i malin. Aromatyczna kaczka sous-vide, z dodatkiem owocowego demi-glace.

„Retro Prime" – polędwiczki wieprzowe w sosie porto z karmelizowaną cebulą i tymiankiem. Soczyste mięso w wyrafinowanym sosie, dekorowane mikroliśćmi i płatkiem soli morskiej.

„Silver Cloud" – gratin ziemniaczane z nutą czosnku i parmezanem. Warstwy cienko krojonych ziemniaków zapieczone w śmietance, elegancko podane.

„Data Stream" – kasza orkiszowa z prażonymi orzechami i suszonym pomidorem. Lekko orzechowa, pełna aromatu – ciekawa alternatywa dla klasycznych dodatków.

„Pixel Garden" – warzywa baby glazurowane w maśle z miodem i solą morską. Marchewki, fasolka, mini kalafiory i brokuły – kolorowe, błyszczące, delikatne.

22:00 – 23:00 ATRAKCJA KULINARNA LIVE COOKING

„Neo Pasta Lounge" – makaron w kole czasu. Makaron tagliolini z sosem szafranowo-cytrynowym przygotowywany w wydrążonym kręgu parmezanu.

01:30 „Midnight Reset"

„Neo Pho" – lekki bulion azjatycki z limonką, imbirem i kolendrą. Subtelny, klarowny rosół drobiowy inspirowany kuchnią fusion

NOWAHOLANDIA
since 1991

Bal MILLENNIUM

SYLWESTER 2025/26

Powrót do roku 2000, blask dyskotek i hity Millennium

Rezerwacje: nowaholandia@nowaholandia.pl

PRZEKĄSKI ZIMNE – BUFET

„Login: Luxury” – tatar z polędwicy wołowej z sezamem, limonką i majonezem wasabi. Szlachetny tatar z polędwicy wołowej, inspirowany stylistyką haute cuisine, z nutą limonki, sezamu i majonezem wasabi. Podany w formie nowoczesnej kompozycji z chipsem i mikroziołami.

„Golden Byte” – terrina z foie gras i pieczonego jabłka na grzance brioche. Klasyczna francuska elegancja, z dodatkiem konfitury z czerwonej cebuli i listkiem tymianku.

„Millenium Roll” – roladka z sandacza z musem z krewetek i koperkiem. Subtelne połączenie ryb i owoców morza, z dekoracją z jadalnego złota.

„Back to Caviar” – mini tartaletka z musem z awokado i kawiorem. Elegancki finger food w stylu glamour – wyrazisty, ale prosty wizualnie.

„Quantum Lamb” – mini torcik z jagnięciny z musem z miętowego groszku i chipsami z szalotk. Delikatnie siekana jagnięcina, przyprawiona rozmarynem i czosnkiem, podana na cienkim krążku z ciasta filo.

„Retro Velvet” – rostbef w różu z sosem chrzanowym i piklowanym burakiem. Cienko krojony rostbef z dressingiem musztardowo-miodowym i nutą trufli.

„Matrix Bite” – mini tartaletka z musem z pieczonej kaczki i konfiturą z czerwonej cebuli. Aromatyczny mus z kaczki doprawiony porto, w chrupiącej tarteletce, wykończony słodką cebulą i płatkiem soli morskiej.

„Y2K Garden” – terrina warzywna z kozim serem i pesto bazyliowym (vege). Kolorowa, warstwowa terrina z pieczonych warzyw – cukinia, papryka, bakłażan, marchew – z kremowym serem i orzechami.

Sałatka „New Century” – sałatka z pieczonego buraka, rukoli, pomarańczy, orzechów pekan i sera koziego, z dressingiem z miodu i balsamico.

Sałatka „Pixel Fresh” – mieszanka sałat z melonem, szynką dojrzewającą i dressingiem miodowo-musztardowym, z chipsami z parmezanu.

NOWAHOLANDIA
since 1991

Bal MILLENNIUM

SYLWESTER 2025/26

Powrót do roku 2000, blask dyskotek i hity Millennium

Rezerwacje: nowaholandia@nowaholandia.pl

DESERY

„Millennium Candy Bar" – mini desery w stylu glamour:

Mini bezy z pistacją
Tartaletki cytrynowe z bezą włoską
„New York 2000" Mini serniczki
Trufle czekoladowe z rumem
Deserki w kieliszkach z musem malinowym i białą czekoladą

NAPOJE

Napoje zimne – woda, soki premium, lemoniady autorskie „Y2K Spark", napoje gazowane
Napoje ciepłe – kawa, herbata, espresso bar

ALKOHOL – OPEN

Whisky – Chivas, **wódka** – Absolut , **wino** – Primitivo, Prosecco

ALKOHOL – OPEN COCKTAIL BAR

„Blue Lagoon Reloaded" – Klasyk roku 2000 w wersji premium

„Cosmo 2.5" – Cosmopolitan z nutą hibiskusa i różowego pieprzu

„Golden Martini" – Martini z oliwką i płatkiem złota

„Y2K Sour" – Whiskey sour z pianką z białka i cytryną kalamansi

„Schumacher Spritz" – Prosecco, bergamotka i tonik różany

NOWAHOLANDIA
since 1991