

Oferta weselna

2027

ELEGANCKIE PRZYJĘCIA WESELNE W ELBLĄGU



HOTEL • SALA WESELNA • NOCLEGI • POPRAWINY

Elegancka sala w otoczeniu zieleni

Nowa Holandia to jasna, przestronna sala weselna, która łączy ponadczasową elegancję z komfortem organizacji. Stylowe wnętrza, dopracowane detale i spokojne otoczenie tworzą wyjątkową oprawę dla Waszego dnia.



100–300 gości



24 pokoje hotelowe



750 m² przestrzeni
bankietowej



sala na wyłączność



Od pierwszych detali do ostatniego tańca

W Nowej Holandii wesele ma swój naturalny rytm — od eleganckich przygotowań i dopracowanej oprawy, przez serwis i tort, aż po wieczór pełen muzyki i tańca. Tworzymy przyjęcia, które są piękne, komfortowe i zapadają w pamięć.



DOPRACOWANE DETALE

Elegancka oprawa, kwiaty i stylowe akcenty tworzą spójną całość.



TORT I CELEBRACJA

Wyjątkowe momenty, które budują atmosferę i zostają w pamięci Gości.



WIECZÓR PEŁEN EMOCJI

Przestrzeń do tańca, światło i swobodna atmosfera aż do późnych godzin.

“

*Wy świętujecie.
My dbamy o resztę.*

”



W cenie przyjęcia

Kompleksowa organizacja przyjęcia weselnego, dzięki której możecie skupić się na świętowaniu, a my dbamy o każdy detal.

01



Sala bankietowa
na wyłączność

02



Menu weselne
i serwis kolacji



Kawa, herbata
i napoje bezalkoholowe



Apartament dla
Nowożeńców



24 pokoje
dla Gości



Parking
na miejscu

07



Wsparcie organizacyjne
i opieka menedżera

*Wszystko po to, abyście mogli
celebrować ten dzień spokojnie i bez pośpiechu.*



Oferta weselna 2027

Przejrzyste warunki, pełne menu
i kompleksowa obsługa przyjęcia
weselnego w Nowej Holandii.



Przyjęcie weselne

Pełne menu weselne, napoje
bezalkoholowe, obsługa kelnerska,
sala na wyłączność i opieka
koordynatora.

390
zł / os.



Poprawiny

Przyjęcie w formie bufetu
szwedzkiego, napoje oraz
kontynuacja dań weselnych.

140
zł / os.



Obsługa techniczna

Cena dla osób obsługujących
wydarzenie, m.in. DJ-a, zespołu,
fotografa i kamerzysty.

195
zł / os.



Dzieci do 7 lat
– gratis



Minimum przyjęcia
– 100 osób



Maksymalna liczba gości
– 300 osób



Zadatek
– 5000 zł

Rezerwacja terminu następuje po podpisaniu umowy i wpłacie zadatku.



Menu weselne

Menu weselne w Nowej Holandii zostało skomponowane tak, aby towarzyszyć Wam przez całe przyjęcie — od uroczystego powitania, przez serwowaną kolację, aż po dania podawane w trakcie wesela.



01 Powitanie

Kieliszek wina musującego oraz chleb i sól.



02 Uroczysta kolacja

Serwowana zupa oraz danie główne wybrane z propozycji menu.



03 Dania gorące

Kolejne propozycje podawane w trakcie przyjęcia.



04 Zimne zakąski

Wybrane przekąski i klasyczne elementy przyjęcia weselnego.



05 Słodki akcent

Tort weselny oraz słodka część przyjęcia.



06 Napoje

Napoje bezalkoholowe dostępne dla Gości podczas przyjęcia.



*Szczegółowe propozycje dań
prezentujemy na kolejnych stronach.*



Uroczysta kolacja

Pierwsza część przyjęcia obejmuje powitanie Gości, zupę oraz danie główne wybrane z naszych propozycji.



Powitanie

Kieliszek wina musującego
Powitanie przez Rodziców chlebem i solą



Zupa / prosimy o wybór 1 pozycji /

- ◆ Rosół królewski z częstkami mięsa i makaronem
- ◆ Rosół borowikowy z warzywami i kluseczkami maślanymi
- ◆ Krem pietruszkowy z prażonymi płatkami migdałów
- ◆ Krem pomidorowy z pieczoną papryką, pesto bazyliowym i parmezanem



Danie główne / prosimy o wybór 1 pozycji /

- ◆ Wołowina wolno duszona w sosie demi-glace z musem chrzanowym i buraczkami zasmażanymi
- ◆ Krążki polędwiczki sous vide na fasolce szparagowej z sosem borowikowym i ziemniakami purée
- ◆ Tradycyjny de volaille z ziemniakami z wody, koperkiem i zestawem surówek
- ◆ Pieczony łosoś w sosie szpinakowo-śmietanowym z pieczonymi ziemniakami i blanszowanymi warzywami
- ◆ Roladka z kurczaka faszerowana porem na sosie z suszonych pomidorów, z pieczonymi ziemniakami i brokułami
- ◆ Saltimbocca – eskalopki z polędwiczki z szynką dojrzewającą, szatnią, pomidorami, mozzarellą i purée ziemniaczanym

Na kolejnych stronach prezentujemy kolejne elementy menu weselnego.



Dla najmłodszych i Gości z dietami

Menu weselne możemy uzupełnić o propozycje dla dzieci oraz Gości wybierających dania wegetariańskie lub wegańskie. Dzięki temu każdy z zaproszonych może czuć się zaopiekowany przy wspólnym stole.



MENU DLA DZIECI

ZUPA

prosimy o wybór 1 pozycji

- Rosół drobiowy z makaronem i marchewką bez dodatku zielonego
- Zupa pomidorowa z makaronem

DANIE GŁÓWNE

prosimy o wybór 1 pozycji

- Frykadunki drobiowe z purée ziemniaczanym, surówką z marchewki i keczupem
- Eskalopki drobiowe, frytki literki, surówka z marchewki i keczup
- Filet rybny w cieście z frytkami, surówką z kapusty białej i keczupem



MENU WEGETARIAŃSKIE / WEGAŃSKIE

ZUPA

prosimy o wybór 1 pozycji

- Krem pietruszkowo-gruszkowy z prażonymi migdałami – danie wegańskie
- Zupa grzybowa z warzywami – danie wegańskie
- Krem z kukurydzy z płatkami chilli – danie wegańskie

DANIE GŁÓWNE

prosimy o wybór 1 pozycji

- Łosoś pieczony z ziemniakami pieczonymi i blanszowanymi warzywami – danie wegetariańskie
- Polędwiczka z dorsza na sosie śmietanowo-musztardowym, z musem ziemniaczanym i brokułami w maśle czosnkowym
- Medalion warzywny w złocistej panierce z bukietem sałat – danie wegetariańskie
- Bób w pomidorach z passatą i mlekiem kokosowym na tagliatelle z cukinii – danie wegańskie
- Chilli sin carne z ryżem curry – danie wegańskie
- Chicken zero chicken z kaszą kuskus – danie wegańskie



Szczegóły menu ustalamy indywidualnie, tak aby dopasować propozycje do charakteru przyjęcia i potrzeb Gości.



Kolacje ciepłe

W trakcie przyjęcia serwujemy kolejne dania ciepłe w formie bufetów. Para Młoda wybiera propozycje mięsne lub rybne, dodatki skrobiowe, dodatki warzywne oraz zupę podawaną w późniejszych godzinach.

Forma bufetu pozwala Gościom swobodnie wracać do ciepłych dań w trakcie wesela.

01 BUFET CIEPŁY

prosimy o wybór 3 pozycji

- Żeberka wieprzowe luzowane w sosie BBQ lub sosie własnym
- Częstki golonki w sosie śmietanowo-grzybowym
- Rolada z udka kurczaka na słodkiej kapuście z marchewką i koperkiem
- Bitka z karkówki w sosie pieprzowym
- Ragù wołowe z warzywami korzennymi, palonym czosnkiem i rozmarynem
- Fileciki drobiowe w sosie miodowo-czosnkowym
- Pieczony filet z łososia w sosie szafranowym
- Fileciki z sandacza w sosie brokułowym z sezamem
- Indyk mignon w sosie słodko-kwaśnym z pędami bambusa, trawą cytrynową i galanganem

02 DODATKI DO KOLACJI

prosimy o wybór 2 pozycji

- Gnocchi z klarowanym masłem i pietruszką
- Gratin ziemniaczano-brokułowe
- Polenta w złocistej panierce
- Ziemniaki pieczone w ziołach
- Kaszotto – kasza z warzywami
- Kasza kuskus perłowa z masłem i suszonym pomidorem
- Pikantny ryż z curry

03 DODATKI WARZYNNE

prosimy o wybór 2 pozycji

- Brokuły w sosie maślano-czosnkowym
- Kalafior w sosie maślanym z nutą truflową
- Fasolka szparagowa podana z masłem i bułką tartą
- Kalafior z masłem i bułką tartą
- Zestaw surówek: kapusta biała, marchewka, buraczki
- Surówka Colesław
- Ratatui a'la Gousto

04 ZUPA NOCNA

prosimy o wybór 1 pozycji

- Barszcz czysty z krokietkami kapuścianym
- Zupa węgierska na wieprzowinie z dodatkiem kolendry i limonki
- Pikantny bogracz mięsny z pieczarkami, papryką konserwową i kukurydzą
- Meksykańska zupa z wieprzowiną, kukurydzą i pomidorami
- Zupa Stroganoff z boczniaka – danie wegetariańskie



Przekąski zimne



Podczas przyjęcia Goście mają dostęp do przekąsek zimnych, przekąsek specjalnych oraz sałatek. To część menu, która uzupełnia kolacje ciepłe i pozwala swobodnie korzystać z bufetu przez całą wieczór.

01 PRZEKĄSKI ZIMNE

prosimy o wybór 6 pozycji

- Słone babeczki z musem czosnkowym i marynowaną krewetką koktajlową
- Solony łosoś z serkiem śmietankowym i sezamem na chleбку tartińkowym
- Pieczony dorsz atlantycki z warzywami w pomidorach
- Terrina z białych ryb z musem wasabi
- Brioszka z solonym łososiem, ogórkiem, majonezem cytrynowym i szczypiorkiem
- Wrap z pieczonym łososiem, warzywami, rukolą i serkiem śmietankowym
- „Śledź w porach” – Matyas NH
- Roladka z polędwiczki wieprzowej po węgiersku
- Galaretka z golonki wieprzowej z marchewką, zielonym groszkiem i natką pietruszki
- Pasztet z wieprzowiny z sosem tatarskim
- Wrap z grillowaną pierśią z kurczaka, warzywami i sosem belgijskim
- Wrap z szarpaną wieprzowiną, sałatą, warzywami i sosem słodko-ostrym
- Rolada z kurczaka z suszonym pomidorem w naleśniku szpinakowym
- Filet z kaczki marynowany w ziołach i whisky z gruszką marynowaną i serem pleśniowym
- Szarpana gęś na grzance z żurawiną, kremowym serkiem i żurawiną
- Carpaccio z pieczonego buraka z fetą, rukolą, słonecznikiem prażonym i sosem miodowo-musztardowym
- Mini quiche ze szpinakiem i serem
- Pasztet z cukinii i marchewki z sosem tatarskim
- Klasyczna sałatka jarzynowa

02 PRZEKĄSKI ZIMNE SPECJALNE

prosimy o wybór 2 pozycji

- Tatar wołowy z polędwicy z piklami i żółtkiem
- Carpaccio wołowe z kolorowym pieprzem, rukolą i parmezanem
- Carpaccio z łososią z cytrynowym dipem, rukolą i parmezanem
- Tatar z łososią z wasabi, sosem sojowym i szczypiorkiem
- Krewetki w tempurze z sosem słodko-pikantnym
- Fufu z łososią podane w kubeczku

03 SAŁATKI

prosimy o wybór 1 pozycji

- Sałatka Cezar z kurczakiem, grzankami, parmezanem i sosem
- Sałatka z pieczoną wołowiną, serem pleśniowym i grejpfrutem z sosem vinaigrette gruszkowym
- Sałatka grecka z fetą Kolios
- Sałatka Broccoli – z oliwkami, brokułami, pomidorem i sosem majonezowo-musztardowo-jogurtowym
- Sałatka śledziowa z ogórkiem konserwowym, pieczoną papryką i sosem na bazie kwaśnej wiejskiej śmietany
- Sałatka nicejska – brokuły, jajko, tuńczyk i sos



Słodki finał i napoje

Menu weselne uzupełniają przekąski dla Gości z dietą alternatywną, bufet słodki oraz napoje ciepłe i zimne podawane w trakcie przyjęcia. To ostatni element, który domyka całą kompozycję weselnego stołu.

01 PRZEKĄSKI WEGETARIAŃSKIE / WEGAŃSKIE

*propozycja dla osób z alternatywną dietą
– przekąski na 1 osobę*

- Humus paprykowy na grillowanej cukinii
- Grillowane tofu z oliwkami, czosnkiem, pietruszką, papryką i oliwą
- Tapenada – drobno mielone oliwki, pietruszka, kapary, papryka
- Falafel z ciecioriki i grillowane tofu
- Grillowany kalafior z syropem klonowym na ciecierzycy z nasionami chia
- Bruschetta z pieczoną papryką
- Ciasto francuskie z humusem paprykowym i ziołami

BUFET SŁODKI

*prosimy o wybór 4 pozycji
o łącznej wadze 120 g / os.*

- Brownie czekoladowe
- Ciasto Pani Walewska
- Pralinowy tort Royal
- Beziki mini Pavlov
- Mini ptyisie
- Sernik w czekoladzie
- Mini torcik o smaku porzeczkowym



03 NAPOJE CIEPŁE

- Kawa
- Herbata



04 NAPOJE ZIMNE

podane w dzhankach i karafkach

- Woda z cytryną
- Sok jabłkowy
- Sok pomarańczowy
- Pepsi
- 7UP



05 ALKOHOL

Alkohol pozostaje w zakresie własnym Pary Młodej.

Obowiązuje usługa serwowania, tzw. korkowe – 10 zł / osoba dorosła.



*Tort okolicznościowy ustalany jest indywidualnie
i nie jest wliczony w kalkulację menu weselnego.*

Poprawiny w rodzinnej atmosferze

Po intensywnej nocy weselnej możecie przedłużyć świętowanie w spokojniejszej, swobodnej formule. Poprawiny podajemy w formie bufetu szwedzkiego, z daniami ciepłymi, dodatkami, napojami oraz kontynuacją dań weselnych.

140 zł / os.



Dania podane w formie bufetu szwedzkiego.
Cena obejmuje również napoje.



01 ZUPY

prosimy o wybór 1 pozycji

- Żurek z jajkiem
- Kwaśnica na wieprzowinie z kminkiem
- Flaki wołowe



02 DANIA GŁÓWNE

prosimy o wybór 1 pozycji

- Kotlet schabowy panierowany
- Żebro wieprzowe w sosie pieczeniowym
- Pieczeń z karkówki w sosie własnym
- Pieczone podudzie z kurczęcia w otulinie z bocisku
- Zraz wieprzowy w delikatnym sosie pieprzowym
- De Volaille
- Pulpeciki szwedzkie w sosie pieczarkowym



DODATKI SKROBIOWE

prosimy o wybór 1 pozycji

- Ziemniaki z wody z koprem
- Pieczone cząstki ziemniaka
- Kopytka maślane
- Kasza kuskus perłowa z masłem i suszonym pomidorem
- Pikantny ryż z pomidorami



04 DODATKI WARZYNNE

prosimy o wybór 1 pozycji

- Fasolka szparagowa z bułką tartą i masłem
- Zestaw surówek – trzy rodzaje
- Buraczki zasmażane na ciepło
- Warzywa blanszowane w sosie ziołowo-maślanym
- Kapusta zasmażana



Serwujemy również kontynuację dań weselnych
w formie bufetu szwedzkiego.



DODATKI

Dodatki, które dopełniają przyjęcie

Każde przyjęcie można uzupełnić o dodatkowe elementy kulinarne, atrakcje i oprawę techniczną. Szczegóły dobieramy indywidualnie do charakteru wesela, liczby Gości i planu całego dnia.



Tort weselny

do wyboru 1 propozycja

- Tort mango-marakuja z paloną białą czekoladą i spodem z prażynek
- Tort na bazie czekolady karmelkowej z żelką truskawkową i biszkoptem migdałowym
- Tort na bazie białej czekolady z żelką malinową oraz spodem z prażynek
- Tort o smaku czekoladowo wiśniowym
- Tort Naked z owocami, bitą śmietaną i mascarpone
- Tort śmietanowy z owocami, bitą śmietaną i mascarpone

Cena: 17,00 zł / 100 g / os.



Stragan Staropolski

w formie bufetu, minimum 100 osób

Wędzonki domowe: schab, szynka, kabanosy, boczek, pasztet z wędzonką, kielbasa żywiecka, salceson, kaszanka, karczek pieczony, golonka zakopiańska, boczek po staropolsku z majerankiem i czosnkiem, łosoś wędzony, jajka w majonezie, śledzik w majeranku i czosnku, smalczyk domowy, pasty i sałatki.

Cena: 27,00 zł / 150 g / os.



Serwis specjalny

waga dań dobierana do liczby uczestników, minimum 100 osób

- Prosię po polsku z kaszą, wątróbką, pieczonym jabłkiem i żurawiną
- Włoska porchetta z sosem demi-glace i gnocchi szalwiovym
- Łosoś norweski pieczony w całości, podany z sosem borowikowym i kluskami serowymi z szalwią
- Indyk pieczony z sosem żurawinowym i dodatkiem dyniowym z orzechami włoskimi

Cena: 27,00 zł / 150 g / os.



Atrakcje i oprawa

Wedding Bar	już od 3500,00 zł
Fontanna czekoladowa	już od 1700,00 zł / 6 kg czekolady
Fotobudka	już od 1500,00 zł / 2 h
Ceremonia w plenerze	już od 1700,00 zł
Sprzęt wizualny	już od 300,00 zł
Sprzęt audio	już od 300,00 zł

Usługi dodatkowe ustalane są indywidualnie i zależą od liczby Gości oraz wybranego zakresu.



Hotel na miejscu

*Wygoda dla Pary Młodej
i Gości weselnych*

Po przyjęciu Goście mogą zostać na miejscu, bez organizowania dodatkowego transportu i szukania noclegu poza obiektem. Hotel Nowa Holandia oferuje 24 klimatyzowane pokoje oraz komfortową przestrzeń do odpoczynku po weselu.



01

Apartament
dla Nowożeńców

Komfortowy nocleg
dla Pary Młodej
po przyjęciu.



02

24 pokoje
hotelowe

Wygodne zaplecze
noclegowe dla Gości
weselnych.



03

Śniadanie

Możliwość spokojnego
rozpoczęcia kolejnego
dnia po weselu.



04

Parking
na miejscu

Wygodna przestrzeń
parkingowa dla Pary
Młodej i Gości.



*Wszystko w jednym miejscu — przyjęcie,
nocleg i spokojny poranek po weselu.*



Od pierwszego kontaktu do dnia wesela

Prowadzimy Was przez kolejne etapy organizacji, aby cały proces był spokojny, jasny i dobrze zaplanowany.

01 Zapytanie o termin

Skontaktujcie się z nami i podajcie planowaną datę oraz orientacyjną liczbę Gości.

02 Sprawdzenie dostępności

Potwierdzamy dostępność terminu i przedstawiamy najważniejsze informacje dotyczące organizacji przyjęcia.

03 Spotkanie i omówienie przyjęcia

Rozmawiamy o układzie sali, menu, poprawinach, noclegach oraz dodatkowych elementach.

04 Umowa i zadatek

Rezerwacja terminu następuje po podpisaniu umowy i wpłacie zadatku.

05 Ostatnie ustalenia

Na kilka tygodni przed weselem dopinamy szczegóły, aby wszystko było dopięte na ostatni guzik.



Kontakt do Event Managera

Jacek Łazuka
j.lazuka@nowaholandia.pl
tel. 507 247 247

Zapytaj o dostępny termin

i przygotujemy ofertę dopasowaną do Waszego przyjęcia.