

Oferta weselna

2027

ELEGANCKIE PRZYJĘCIA WESELNE W ELBLĄGU



HOTEL • SALA WESELNA • NOCLEGI • POPRAWINY

02

MIEJSCE

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



Nowa Holandia · Elbląg

Hotel · Restauracja · Wesela & Eventy

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.*

”



04

OFERTA

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



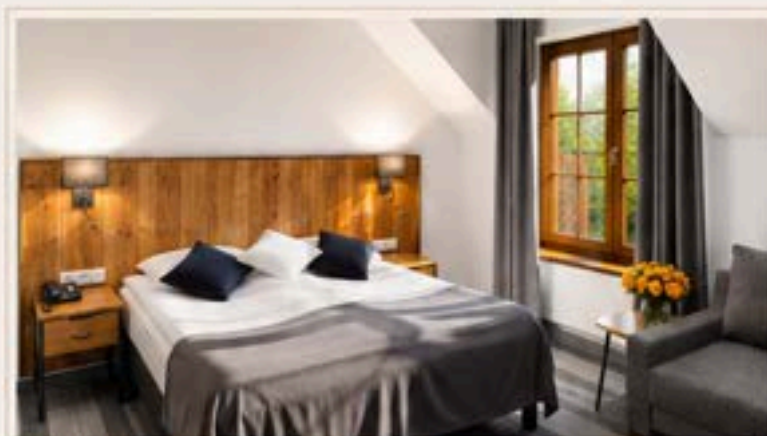
Parking
na miejscu

07



Wsparcie organizacyjne
i opieka managera

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



Nowa Holandia • Elbląg

Hotel • Restauracja • Wesela & Eventy

Oferta weselna 2027

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



Przyjęcie weselne

Pełne menu weselne, napoje
bezaalkoholowe, 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, zapę 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 masłanymi
- 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 serem na sosie z suszonych pomidorów, z pieczonymi ziemniakami i brokułami
- Saltimbocca – eskalopki z polędwiczki z szynką dojrzewającą, szalwią, 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 wegetariańskie
- 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 Coleslaw
- Ratatui a'la Gousto

04 ZUPA NOCNA

prosimy o wybór 1 pozycji

- Barszcz czysty z krokieciem 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 Strogonoff z boczniaki – danie wegetariańskie



Przekąski zimne



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

01 PRZEKĄSKI ZIMNE

prosimy o wybór 6 pozycji

- Słone babeczki z mussem 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 mussem wasabi
- Brioszka z solonym łososiem, ogórkiem, majonezem cytrynowym i szczypiorkiem
- Wrap z pieczonym łososiem, warzywami, rukolą i serkiem śmietankowym
- „Śledź w porach” – Matyjas NH
- Roladka z polędwiczki wieprzowej po węgiersku
- Galaretką 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 łososia z cytrynowym dipem, rukolą i parmezanem
- Tatar z łososia z wasabi, sosem sojowym i szczypiorkiem
- Krewetki w tempurze z sosem słodko-pikantnym
- Fufu z łososia 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 dzbankach i karafkach

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

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



05 ALKOHOL

Alkohol pozostaje w zakresie własnym Pary Młodej.

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



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 części ziemniaka
- Kopytka maślane
- Kasza kuskus perlowa z masłem i suszonym pomidorem
- Pikantry 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-marałaja z paloną białą czekoladą i spodem z prażonek
- Tort na bazie czekolady karmelkowej z żelką truskawkową i biszkoptem migdałowym
- Tort na bazie białej czekolady z żelką malinową oraz spodem z prażonek
- 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, gołonka zakopiańska, boczek po staropolsku z majerankiem i czosnkiem, łosoś wędzony, jajka w majonezie, śledzik w majeranku i czosniku, 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 kłuskami 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 przygotujmy ofertę dopasowaną do Waszego przyjęcia.*