

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

Hotel



since 1991r.

Oferta weselna 2023



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.

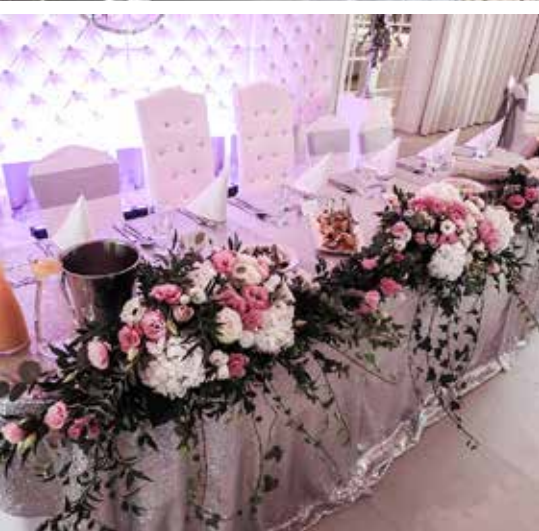


Do Państwa dyspozycji...



W życiu mamy kilka ważnych, wielkich uroczystości, a taką jest ślub, zarówno dla nowożeńców i ich rodzin, jak i dla zaproszonych gości. Dlatego też, od wielu już lat dokładamy wszelkich starań i robimy wszystko, aby uroczystości wesela organizowane w Nowa Holandia Hotel na długo pozostały w Państwa pamięci.

Szanowni Państwo...



Podczas tej uroczystości wszystko musi się zgadzać, wszystko musi być 'uszyte na miarę'. Niedomówienia, przypadek i los nie mogą odgrywać żadnej roli. Bardzo ważne są więc doświadczenie organizatorów, uroda i klimat miejsca, wyrafinowanie i smak w doborze menu i zapewnienie profesjonalnej obsługi. Jesteśmy przekonani, a świadczą o tym chociażby opinie zadowolonych nowożeńców, że spełniamy te warunki i powierzając nam organizację Przyjęcia Weselnego dokonują Państwo najlepszego wyboru.

Nowa Holandia Hotel podejmując się organizacji ceremonii weselnej oddaje do Państwa dyspozycji całe swoje wieloletnie doświadczenie w tej materii oparte na najbardziej prestiżowych europejskich wzorach.

Nasz obiekt to 750 m² przestrzeni bankietowej, w skład której wchodzi wyjątkowo eleganckie i przestronne sale oraz teren zielony, położony bezpośrednio przy sali bankietowej oraz część hotelowa dysponująca 24 pokojami.

Zapewniamy tym samym znakomite warunki dla zorganizowania przyjęcia na najwyższym poziomie. Mamy w swoim portfolio wiele zorganizowanych, bardzo udanych przyjęć weselnych, które wymagały od nas ogromnego zaangażowania. Dla nas jednak każde przyjęcie weselne to inna przygoda i do każdego podchodzimy jak do kolejnego wyzwania. To cechuje profesjonalistów.

Dlatego warto nam zaufać!

W cenie Menu Weselnego otrzymają Państwo:

- apartament dla nowożeńców;
- chleb weselny;
- bankietowe pokrowce na krzesła i obrusy w jednym z 4 kolorów;
- ceremoniał powitania nowożeńców w hallu hotelu lub na sali;
- lampkę wina musującego dla wszystkich gości w czasie ceremonii powitalnej;
- pakiet napojów bezalkoholowych dostępnych bez ograniczeń w czasie trwania przyjęcia;
- miejsca parkingowe dla młodej pary i gości weselnych;
- salę bankietową, dopasowaną wielkością do ilości gości – na wyłączność;
- dla dzieci do 7 roku menu oraz napoje gratis;
- opiekę dedykowanego koordynatora gastronomicznego;

Wesele to przecież wielkie życiowe wydarzenie.





Uroczysta kolacja

cena : 300 zł/ os.

Powitanie lampką wina musującego / Powitanie przez Rodziców chlebem i solą

Zupa / proszę o wybór 1 pozycji/

- Rosół drobiowy z częsteczkami mięsami, warzywami, domowym makaronem lub kluseczkami maślanymi,
- Zupa borowikowa z kluseczkami maślanymi,
- Krem z białych warzyw z grzanką ziołową,
- Krem pomidorowy z bakłażanem, cukinią, pesto bazyliowym i mozzarellą,
- Żurek staropolski z krokiem serowym, śmietaną i natką pietruszki,
- Zupa serowa z grzankami,

Danie główne / proszę o wybór 1 pozycji/

- Wołowe poliki z musiem ziemniaczano chrzanowym i zasmażanymi buraczkami,
- Udo kacze z kluską śląską i kapustą modrą,
- Tradycyjny De Volaille z ziemniakami z wody i koprem oraz zestawem surówek,
- Łosoś marynowany w cytrusach na białym sosie, ziemniaki pieczone i warzywa blanszowane,
- Zraz wołowy z kaszą gryczaną i sałatką z pieczonego buraka,
- Dorsz Atlantycki marynowany w pieprzu cytrynowym gratin ziemniaczano - brokułowa i surówka z kapusta kiszona z jabłkiem cebulka i porem,
- Polędwiczki wieprzowe na fasolce szparagowej w sosie borowikowym z ziemniakami pieczonymi,
- Polędwica wieprzowa gotowana sous vide na sosie kurkowym z czosnkowymi brokułami i ziemniaczanym rosti,

Skomponuj własne menu weselne



Dania dla dzieci

Zupa /proszę o wybór 1 pozycji/

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

Dania główne dla dzieci /proszę o wybór 1 pozycji/

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



Dania wegetariańskie / wegańskie

Zupa /proszę o wybór 1 pozycji/

- Krem z zielonego grochu z groszkiem ptysowym,
- Zupa grzybowa z warzywami,

Dania główne /proszę o wybór 1 pozycji/

- Sandacz z pieca, mus ziemniaczany i warzywa blanszowane,
- Chilli Con Carne z czerwoną fasolą i ryżem (danie wegańskie)
- Curry z warzywami kasza kuskus (danie wegańskie)

Deser

- Tort okolicznościowy – do ustalenia indywidualnego (nie wliczony w kalkulację menu weselnego)

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



Skomponuj własne menu weselne



Kolacja ciepła Podana w bufetach

Bufet ciepły /proszę o wybór 3 pozycji/

- Żeberka wieprzowa w sosie BBQ,
- Częstki golonki na kapuście zasmażanej podane z chrzanem i musztardą,
- Rolad ze schabu faszerowana pieczarkami, cebulką i oregano podana na kapuście słodkiej z marchewką i koprem,
- Bitka z karkówki w sosie pieprzowym,
- Gulasz wołowy z warzywami,
- Luzowane podudzie z kurczaka w otulinie z boczku,
- Fileciki indycze na sosie tajskim,
- Frykadेलki włoskie z parmezanem w sosie marinara (lub innym),
- Sandacz na sosie winnym z pomidorkami koktajlowymi i koprem włoskim,
- Łosoś Norweski w sosie z borowikami,
- Pierogi z dorszem na sosie śmietanowym z podgrzybkami,



Dodatki do kolacji /proszę o wybór 2 pozycji/

- Gnocchi z klarowanym masłem i pietruszką,
- Gratin ziemniaczano – brokułowe,
- Ziemniaki pieczone w ziołach,
- Ziemniaki z wody z koprem,
- Kaszotto - kasza z warzywami,
- Pikantny ryż z curry,
- Risotto z warzywami,
- 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
- Serek Camembert na sosie malinowym
- Ratatui a'la Gousto



Przez zotańdek do serca...



W nocy... /proszę o wybór 1 pozycji/

- Barszcz czysty z krokietem,
- Zupa Węgierska na wieprzowinie z dodatkiem kolendry i limonki,
- Flaczki wołowe,
- Pikantny Bogracz z pieczarkami, papryka konserwową i kukurydzą,
- Zupa cebulowa z grzankami,
- Zupa Strogonoff z boczniaka,

Przekąski zimne /proszę o wybór 6 pozycji/

- Łosoś wędzony w naleśniku szpinakowym z serkiem almette i sezamem,
- Słone babeczki z wędzonym łososiem na sałatach sos aioli,
- Dorsz Atlantycki z warzywami w pomidorach,
- Rolada rybna z kaparami i sosem belgijskim,
- Tatar ze śledzia na grzance ziołowej,
- Krewetka królewska na melonie z rukolą i sosem miodowo musztardowym,
- Krewetka królewska w tempurze na sosie słodko pikantnym podana w kubeczku,
- Wrap z łososiem wędzonym serkiem almette i sałatami,
- Wrap z grilowanym kurczakiem warzywami i sosem belgijskim,
- Ciasto francuskie faszerowane pastą szynkową,
- Schab z morelą w galaretkie karmelowej,
- Tymbaliki z kurczaka z mandarynką,
- Galaretka z golonki wieprzowej,
- Pasztet z wieprzowiny z sosem tatarskim,
- Zawijasy z szynki z musem chrzanowym i ogórkiem konserwowym,
- Rolada z kurczaka z suszonym pomidorem w naleśniku szpinakowym,
- Rolada wieprzowa z wątróbką drobiową,
- Rolada z boczku z ziołami i czosnkiem niedźwiedzim,
- Pieczona kaczka (szarpana) na grzance z serkiem almette i musem jabłkowym,
- Filet z kaczki marynowany w ziołach i whisky z gruszką marynowaną i serem pleśniowym,
- Szynka parmeńska na melonie z sosem miodowo musztardowym,
- Ciasto francuskie z humusem paprykowym i ziołami,
- Carpaccio z buraka z fetą, rukolą, słonecznikiem prażonym i sosem miodowo musztardowym,
- Klasyczna sałatka jarzynowa

Przez żołądek do serca...



Przekąski zimne specjalne /proszę o wybór 2 pozycji/

- Sandacz w zalewie winno octowej,
- Tatar z łososia z korniszonem i cebulka,
- 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,
- Polędwica wołowa marynowana w sosie teiyaki z sałatką goma,

Salatki /proszę o wybór 1 pozycji/

- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem,
- Sałatka gyros z kapustą pekińską, grilowanym kurczakiem, czerwoną cebulą i kukurydza,
- Sałatka Grecka z fetą Kolios,
- Sałatka Broccoli,
- Sałatka śledziowa z warzywami korzennymi i ziemniakiem pieczonym, czerwoną fasolą, majonezem i szczypiorem,

Przekąski zimne wegetariańskie / wegańskie /propozycja dla osób z alternatywną dietą/

- Humus paprykowy na grillowanej cukinii,
- Grillowane Tofu z oliwkami, czosnkiem, pietruszką, papryką i oliwą,
- Tapenada (drobno mielone oliwki, pietruszka, kapary, papryka),
- Falafel z cieciorci na grilowanym Tofu,
- Grillowany kalafor z sosem słodko pikantnym,

Bawmy się i jedzmy do syta...



Bufet słodki /proszę o wybór 4 pozycji o łącznej wadze 120g /osobę/

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

Napoje

Ciepłe:

- kawa
- herbata,

Zimne:

- woda z cytryną,

Podane w dzbankach i karafkach:

- sok jabłkowy
- sok pomarańczowy
- Pepsi
- 7 UP

Alkohol / w zakresie własnym /
tz. korkowe - 10zł / za osobę dorosłą /



Bawmy się i jedzmy do syta...



Poprawiny / dania podane w formie bufetu szwedzkiego /

Zupy / proszę o wybór 1 pozycji/

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

Dania główne /proszę o wybór 1 dania/

- Kotlet schabowy panierowany
- Pieczeń z karkówki w sosie własnym
- Pieczone udka z kurczaka
- De Volaille

Dodatki /proszę o wybór 1 pozycji/

- Gnocchi z masłem i pietruszką
- Gratin ziemniaczano - brokułowe
- Ziemniaki pieczone w ziołach
- Ziemniaki z wody z koprem
- Kasza pęczak z warzywami
- Pikantny ryż z curry

Serwuję dodatkowo również - kontynuacja dań weselnych w formie bufetu szwedzkiego /

Cena obejmuje również napoje

cena : 100 zł/ os.



Poprawiny też mogą być smaczne...



Usługi dodatkowe

Tort / do wyboru 1 propozycja /

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

cena : 15 zł/ 100g/os.



Dekoracja ze świeżych kwiatów do tortów - dodatkowa kalkulacja

Stragan Staropolski / w formie bufetu - min. 100 osób /

- Wędzonki domowe /schab, szynka, kabanosy, boczek, paszтет z wędzonką, kiełbasa Żywiecka, salceson ozorkowy, salceson włoski
- Łopatka pieczona w całości
- Boczek po staropolsku z majerankiem i czosnkiem
- Łosoś wędzony 1 płąt
- Galaretka z golonki
- Jajka w majonezie ze szczypiorkiem
- Śledzik w porach, śledzik w majeranku
- Smalczyk domowy
- Pasta boczkowa
- Pasta jajeczna ze szczypiorkiem
- Kartofel salad
- Sałatka grecka,
- Sałatka Cezar,
- Pieczywo mieszane
- Ogórki kiszone
- Pikle

cena : 20 zł/ 100g/os.



A może coś extra...



Serwis / waga dań serwowanych dobierana jest do ilości uczestników /.

- Prosie po polsku z kaszą i wątróbką oraz pieczonym jabłkiem i żurawiną.
- Oryginalna włoska porchetta z sosem demi glase i gnioocchi szatwiowe
- Łosoś norweski pieczony w całości, podany z sosem borowikowym i kluskami serowymi z szatwią
- Indyk pieczony podany z sosem żurawinowym i dodatkiem dyniowym z orzechami włoskimi

Dodatkowe przekąski specjalne

/ zapraszamy do ustaleń indywidualnych dobierana jest do ilości uczestników /.

- Łosoś wędzony
- Jesiotr wędzony
- Węgorz wędzony
- Pstrąg wędzony
- Węgorz w zalewie słodko winnej
- Jesiotr z zalewy słodko winnej

cena : 20 zł/ 150g/os.

A może coś extra...



Wedding Bar

/ bufet z barmanem do serwowania „niezapomnianych” drinków /
zapraszamy do ustaleń indywidualnych

cena: 3000 zł.



Fontanna czekoladowa

/ słodka atrakcja / - 6 kg czekolady

cena: 1500 zł

Foto-budka

/ min.2h /

cena: 1500 zł

Ceremonia w plenerze

/ przed urzędnikiem państwowym na terenie obiektu /
zapraszamy do ustaleń indywidualnych

cena: 1500 zł



Sprzęt audio-wizualny

/ do wynajęcia /

cena: 300 zł



Sprzęt audio

/ do wynajęcia /

cena: 300 zł

Żeby wyglądało jeszcze lepiej ...

Podsumowanie / składowe menu /

1. POWITANIE

kieliszkiem wina musującego
/ powitanie przez Rodziców chlebem i solą

2. UROCZYSTA KOLACJA

Zupa 1 pozycja
Danie główne 1 pozycja

3. DANIA DLA DZIECI

Zupa 1 pozycja
Dania główne dla dzieci 1 pozycja

4. DANIA WEGETARIAŃSKIE

Zupa 1 pozycja
Danie główne 1 pozycja

5. KOLACJE

podana w bufetach ciepłych
Dania ciepłe mięsne/rybne 3 pozycji
Dodatki do kolacji skrobia 2 pozycji
Dodatki do kolacji witamina 2 pozycji
Zupa w nocy 1 pozycja

6. PRZEKĄSKI ZIMNE

Przekąski zimne 6 pozycji
Przekąski zimne specjalne 2 pozycje
Sałatki 1 pozycja

7. BUFET SŁODKI

Ciasta 4 pozycji razem 120g/os.

poz. 1-7 cena: 300 zł

DESER

Tort okolicznościowy – do ustalenie indywidualnego
/ nie wliczony w kalkulację menu weselnego /

NAPOJE

Alkohol / w zakresie własnym
/ usługa serwowania - tz. korkowe / 10 zł / os. dorosłą

8. POPRAWINY

BUFETY CIEPŁE

Zupa 1 pozycja
Dania główne poprawiny 1 pozycja
Dodatek skrobiowy 1 pozycja
Dodatek witamina 1 pozycja

poz. 8 cena: 100 zł

Składowe menu



Fotografia Ślubna

Pakiet 1

Reportaż ślubny - 10 godzin fotografowania w dniu ślubu a w tym minimum 300 zdjęć i prywatna galeria on-line

cena: 4000zł



Pakiet 2

Reportaż ślubny + sesja plenerowa - 10 godzin fotografowania w dniu ślubu oraz osobna sesja plenerowa innego dnia po ślubie. Minimum 350 zdjęć i prywatna galeria on-line

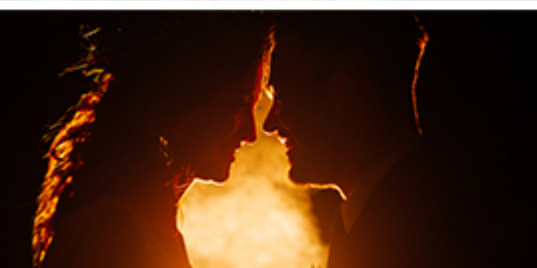
cena: 5000zł



Pakiet 3

Reportaż ślubny + sesja narzeczeńska + sesja plenerowa + komplet albumów - 10 godzin fotografowania w dniu ślubu oraz sesja narzeczeńska przed ślubem oraz osobna sesja plenerowa innego dnia po ślubie. Minimum 400 zdjęć i prywatna galeria on-line. Komplet albumów: 2szt 20x30cm dla rodziców oraz 1szt 30x42cm dla nowożeńców.

cena: 6600zł



Karol
Bannach | **KB**
fotograf

www.karolbannach.pl
kb@karolbannach.pl
505 435 204

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...

