



NOWODWORY
Hotel

Zapraszamy

**BLIŻEJ ŚWIĄT.
BLIŻEJ SIEBIE.**

Oferta wigilijna 2026

Świąteczna kolacja dla Twojego zespołu – tradycyjne smaki wigilii w autorskim wydaniu,
blask świec i ciepło kominka.

WIGILIA FIRMOWA

ŚWIĘTA W NOWODWORACH

Grudzień to czas, by na chwilę zwolnić i spotkać się przy wspólnym stole. Przygotujemy dla Was kolację wigilijną, w której tradycyjne smaki spotykają się z autorską kuchnią – z własnym pieczywem i lokalnymi produktami.

Do wyboru są dwa warianty:

WARIANT I kolacja serwowana – 149 zł

WARIANT II stół przystawek + dania serwowane – 229 zł

Wieczór możesz uzupełnić o pierogi, grzaniec, oprawę muzyczną i open bar.



WARIANT I KOLACJA SERWOWANA

02 | WARIANT I

149 Zł OD OSOBY CZTERY DANIA SERWOWANE – KAŻDE 1 Z 3 DO WYBORU

PRZYSTAWKA

1 Z 3 DO WYBORU

- Śledź w oleju lnianym z kolorowym pieprzem i pieczonym ziemniakiem
- Tarta z grzybami i karmelizowaną cebulą
- Gratin ziemniaczane z kwaśną śmietaną, wędzonym łososiem i koperkiem

ZUPA

1 Z 3 DO WYBORU

- Barszcz z pieczonych buraków z pomarańczą, uszka z grzybami lub pasztecik
- Zupa grzybowa z grzankami, kwaśną śmietaną i oliwą pietruszkową
- Krem z pieczonych buraków z kozim serem i orzechami

DANIE GŁÓWNE

1 Z 3 DO WYBORU

- Filet z dorsza, sałatka ziemniaczana, kapusta zasmażana, sos podgrzybkowy
- Sandacz, puree ziemniaczane z chrzanem, karmelizowana pietruszka, sos koperkowy
- Pieczony łosoś, puree z dyni, kopytka smażone, sos z białego wina

DESER

1 Z 3 DO WYBORU

- Tarta czekoladowa z pieczonymi jabłkami i kremem ze słonym karmelem
- Makowiec z wiśniami i sosem waniliowym
- Mus z białej czekolady i piernika

W CENIE: NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

WARIANT II WIGILIA PRZY WSPÓLNYM STOLE

03 | WARIANT II

229 ZŁ OD OSOBY PRZYSTAWKI W STOLE, ZUPA I DANIE SERWOWANE, MINI STÓŁ SŁODKI

PRZYSTAWKI W STOLE

5 Z 12 DO WYBORU

- Śledź z borowikami
- Śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulą
- Ryba po grecku
- Sałatka jarzynowa
- Tatar z macerowanego łososa z kaparami i koperkiem
- Sałatka śledziowa z ziemniakami
- Łosoś w galarecie z warzywami
- Mus z wędzonego pstrąga z marynowanym pstrągiem i kawiolem
- Pasztet z soczewicy i grzybów leśnych
- Rolada ze szpinakiem, wędzonym łososem i suszonymi pomidorami
- Tarta z grzybami i karmelizowaną cebulą
- Gratin ziemniaczane z kwaśną śmietaną, wędzonym łososem i koperkiem

DODATKOWO

- Pieczywo własnego wypieku z masłem makowym

ZUPA

1 Z 3 DO WYBORU

- Zupa rybna z łososem, sandaczem i warzywami
- Żurek postny na zakwasie z jajkiem i grzybami
- Barszcz czerwony czysty z uszkami grzybowymi lub pasztecikiem

DANIE GŁÓWNE

1 Z 3 DO WYBORU

- Pieczony łosoś, puree z dyni, kopytka smażone, sos z białego wina
- Halibut z kremowym kuskusem, puree marchewkowo-korzenne, kruszonka migdałowa, karmelizowana pietruszka
- Filet z karpia, ziemniaki pavé, marynowana czerwona kapusta, sos podgrzybkowy

MINI STÓŁ SŁODKI

W CENIE

- Makowiec ze skórką pomarańczową
- Sernik korzenny
- Piernik staropolski z powidłami śliwkowymi
- Tarta czekoladowa z solonym karmelem

NAPOJE

W CENIE

- Napoje zimne i gorące
- Kompot z suszu

DODATKI NA ŚWIĄTECZNY WIECZÓR

04 | DODATKI

UZUPEŁNIJ KOLACJĘ WIGILIJNĄ O TO, CO SPRAWI, ŻE WIECZÓR ZOSTANIE ZAPAMIĘTANY.

01

PIEROGI

20 ZŁ OD OSOBY

- Mix pierogów podawany na półmiskach
- Z kapustą i grzybami, z twarogiem, z kaszą gryczaną, twarogiem i grzybami

02

GRZANIEC

10 ZŁ OD OSOBY

- Rozgrzewający grzaniec na powitanie lub do kolacji

03

OPRAWA MUZYCZNA

WYCENA INDYWIDUALNA

- Dopasowana do charakteru wieczoru

04

OPEN BAR

WYCENA INDYWIDUALNA

- Zakres i czas trwania ustalamy indywidualnie

SKONTAKTUJMY SIĘ

HOTEL

HOTEL NOWODWORY

Pałacowa 7, 18-230 Ciechanowiec

info@hotelnowodwory.pl

86 277 10 88

www.hotelnowodwory.pl

Wycenę wydarzenia przygotujemy w ciągu 24 h.

TWÓJ OPIEKUN WYDARZENIA

MARTYNA ILCZUK

martyna.ilczuk@hotelnowodwory.pl

tel. 539 303 009

ZORGANIZUJ WYDARZENIE, KTÓRE ZOSTANIE
ZAPAMIĘTANE.