



OFERTA ŚWIĄTECZNA

 NOVAWOLA



OFERTA I

PRZEKĄSKI W STOLE

Deska pieczonych mięs i swojskich wędlin z ćwikłą i piklami

Ryba po grecku

Śledź pod pierzyną w oleju lnianym

Salatka jarzynowa

Pierogi z kapustą i grzybami z olejem lnianym

ZUPA

Tradycyjny barszcz czerwony z uszkami i grzybami

DANIE GŁÓWNE

Udko z kaczki z pieczonym jabłkiem z żurawiną i kopytkami

lub

Kluski leniwe z rumianą bułeczką i twarogiem

DESERY

Makowiec

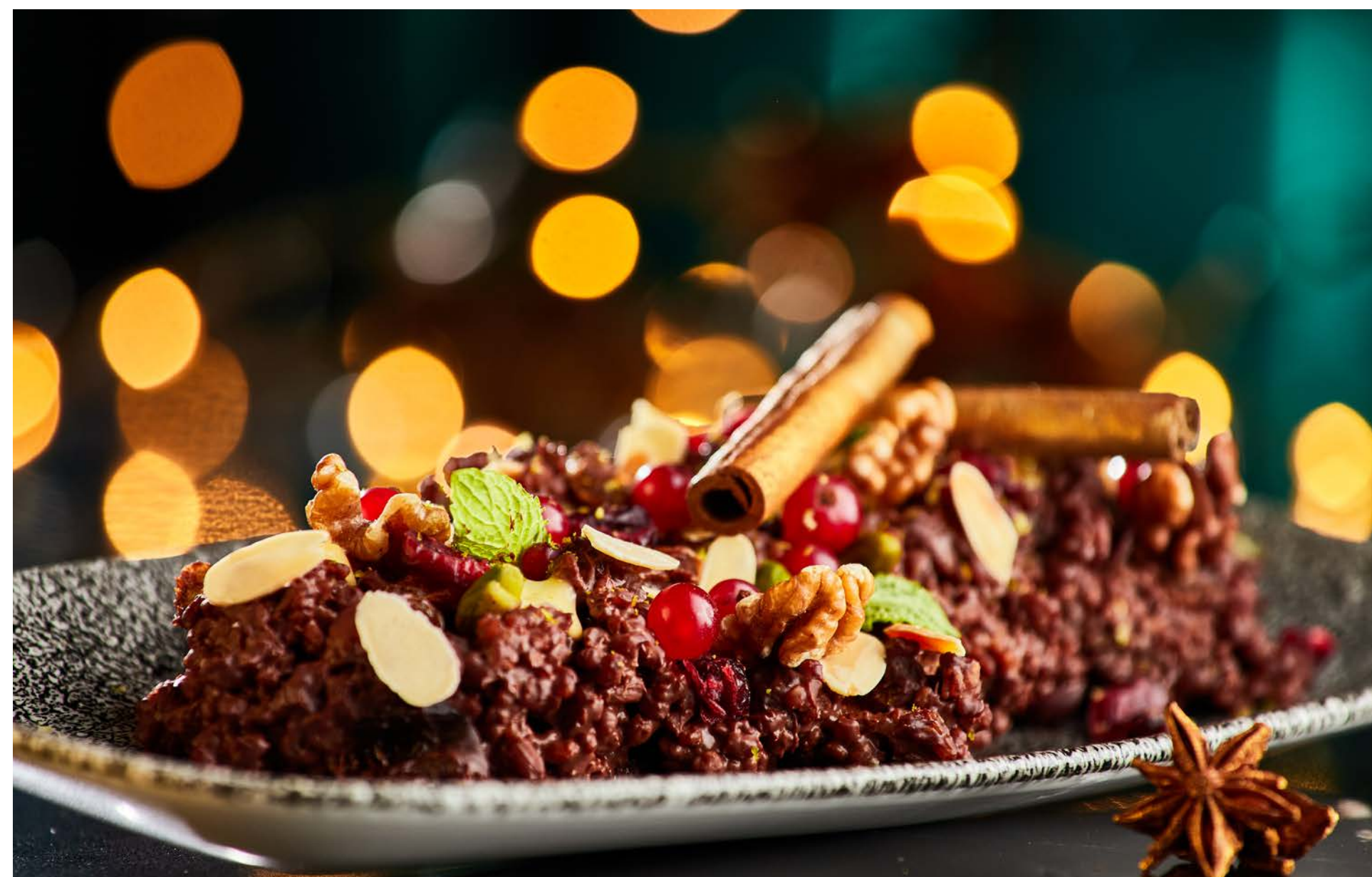
Piernik świąteczny

Kutia

Cena: 205 PLN netto od osoby

Cena nie zawiera podatku 8% VAT oraz 14,5% opłaty serwisowej

Oferta dotyczy grup do 30 osób



OFERTA II

Dania podane w formie biesiadnej
(na półmiskach w stole)

PRZYSTAWKI ZIMNE

(prosimy o wybór 6 przystawek)

Deska pieczonych mięs i swojskich
wędlin z ćwikłą i piklami

Schab po warszawsku

Karp po żydowsku w galarecie

Ryba po grecku

Śledź pod pierzyną w oleju lnianym

Terrina z sandacza i wędzonego łososa
z sosem ziołowym

Pasztet z dziczyzny z żurawiną
i konfiturą z czerwonej cebuli

Marynowana troć z piklami i sosem
miodowo-musztardowym

Wegański tatar z dodatkami

Sałatka jarzynowa

Klasyczny tatar z piklowanymi warzywami

ZUPY (prosimy o wybór 2 zup)

Świąteczny barszcz czerwony z uszkami

Staropolska zupa grzybowa ze śmietaną
i domowymi kluskami

Krem ze słodkowodnych raków
z koperkową pianką

Krem z buraka z malinami

DANIA GŁÓWNE (prosimy o wybór 3 dań)

Filet z pstręga w migdałach z brokułami

Filet z łososa ze szpinakiem w cieście francuskim

Pieczona kaczka podana z karmelizowanymi
jabłkami w sosie piernikowym

Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym

Pierogi z gęsiną, z okrasą i suszoną śliwką

Pierogi z kapustą wigilijną w oleju lnianym

Giczka jagnięca w sosie piwnym

DODATKI (prosimy o wybór 2 dodatków)

Kapusta wigilijna

Kapusta modra z rodzynkami

Ziemniaki z wody

Ziemniaki opiekane

Kopytka

Buraczki zasmażane

Warzywa sezonowe

DESERY

Beza z kremem waniliowym i jadalnym złotem

Piernik świąteczny

Mouilleaux czekoladowy

Mini sernik waniliowy

Świąteczny makowiec

Kutia

Cena: 270 PLN netto od osoby

Cena nie zawiera podatku 8% VAT oraz 14,5% opłaty serwisowej

Oferta dotyczy grup do 30 osób



OFERTA III

PRZEKĄSKI W STOLE

Deska pieczonych mięs i swojskich wędlin
z ćwikłą i piklami

Schab po warszawsku

Karp po żydowsku w galarecie

Ryba po grecku

Śledź pod pierzyną w oleju lnianym

Terrina z sandacza i wędzonego łososa
z sosem ziołowym

Pasztet z dziczyzny z żurawiną i konfiturą
z czerwonej cebuli

Marynowana troć z piklami i sosem
miodowo-musztardowym

Wegański tatar z dodatkami

Sałatka jarzynowa

Klasyczny tatar z piklowanymi warzywami

CIEPŁA PRZEKĄSKA SERWOWANA

Pierogi świąteczne z kapustą i grzybami
w oleju lnianym

ZUPA DO WYBORU

Świąteczny barszcz czerwony z uszkami

lub

Staropolska zupa grzybowa ze śmietaną
i domowymi kluskami

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU

Udko z kaczki z pieczonym jabłkiem z żurawiną
i kopytkami

lub

Filet z łososa ze szpinakiem w cieście francuskim
podany na duszonych porach

lub

Kluski leniwe z rumianą bułeczką i twarogiem

DESERY

Beza z kremem waniliowym i jadalnym złotem

Piernik świąteczny

Mouilleaux czekoladowy

Mini sernik waniliowy

Świąteczny makowiec

Kutia

Cena: 330 PLN netto od osoby

Cena nie zawiera podatku 8% VAT oraz 14,5% opłaty serwisowej

Oferta dotyczy grup do 30 osób





OFERTA ŚWIATECZNA

BUFET ŚWIATECZNY

 NOVAWOLA

BUFET ŚWIĄTECZNY

PRZYSTAWKI ZIMNE

Deska pieczonych mięs i swojskich wędlin z ćwikłą i piklami

Klasyczny tatar z piklowanymi warzywami

Karp po żydowsku w galarecie

Ryba po grecku

Śledź pod pierzyną w oleju lnianym

Terrina z sandacza i wędzonego łososia z sosem ziołowym

Marynowana troć z piklami i sosem miodowo-musztardowym

Salatka jarzynowa

ZUPY

Świąteczny barszcz czerwony z uszkami

Staropolska zupa grzybowa ze śmietaną i domowymi kluskami

DANIA GŁÓWNE

Filet z pstrąga w migdałach z brokułami

Pieczona kaczka podana z karmelizowanymi jabłkami w sosie piernikowym

Polędwiczka wieprzowa w sosie piwnym

Duszona wołowina w sosie grzybowym

Pierogi z kapustą wigilijną w oleju lnianym

DODATKI

Ziemniaki opiekane

Kopytka

Buraczki zasmażane

STACJA NA ŻYWO

Pieczona szynka wieprzowa w korzennej marynacie, sos z trawy żubrowej

DESERY

Piernik świąteczny

Mouilleaux czekoladowy

Mini sernik waniliowy

Świąteczny makowiec

Kutia

Cena: 270 PLN netto od osoby
Cena nie zawiera podatku 8% VAT oraz 14,5% opłaty serwisowej
Oferta dotyczy grup powyżej 30 osób



PAKIET NAPOJÓW SOFT

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic

Soki owocowe: jabłkowy, pomarańczowy,
grejpfrutowy

Woda mineralna

Wybór świeżo mielonych kaw: Espresso, Caffè Latte,
Caffè Crema, Cappuccino, Gorąca Czekolada

Wybór ekskluzywnych herbat z całego świata

Cena: 55 PLN netto od osoby
(czas trwania pakietu: do 4 godzin)
Cena nie zawiera podatku 23% VAT oraz 14,5%
opłaty serwisowej

PAKIET OPEN BAR I

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic

Soki owocowe: jabłkowy, pomarańczowy,
grejpfrutowy

Woda mineralna

Wybór świeżo mielonych kaw: Espresso, Caffè Latte,
Caffè Crema, Cappuccino, Gorąca Czekolada

Wybór ekskluzywnych herbat z całego świata

Wino musujące

Wino białe

Wino czerwone

Piwa regionalne

Cena: 165 PLN netto od osoby
(czas trwania pakietu: do 4 godzin)
Cena nie zawiera podatku 23% VAT oraz 14,5%
opłaty serwisowej

PAKIET OPEN BAR II

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic

Soki owocowe: jabłkowy, pomarańczowy,
grejpfrutowy

Woda mineralna

Wybór świeżo mielonych kaw: Espresso, Caffè Latte,
Caffè Crema, Cappuccino, Gorąca Czekolada

Wybór ekskluzywnych herbat z całego świata

Wino musujące

Wino białe

Wino czerwone

Piwa regionalne

Wódka Ostoya

Jack Daniel's Tennessee Whiskey

Beefeater London Dry Gin

Martini Bianco / Rosso / Extra Dry

Campari

Aperol

oraz koktajle przygotowane na bazie powyższych
alkoholi

Cena: 225 PLN netto od osoby
(czas trwania pakietu: do 4 godzin)
Cena nie zawiera podatku 23% VAT oraz 14,5%
opłaty serwisowej





Restauracja Nova Wola
Rondo Daszyńskiego 2
00-843 Warszawa

Tel: 22 377 38 01 | novawola@ihg.com | novawola.com