



*„Naprawdę istnieje tylko jedna radość:  
obcowania z ludźmi.”*

*– Antoine de Saint-Exupéry*

Święta Bożego Narodzenia to wyjątkowy czas, pełen magii i radości. Czas podsumowań mijającego roku, w którym przypominamy sobie o tym, co najważniejsze. W tle rozbrzmiewają najpiękniejsze kolędy, a w powietrzu unosi się aromat świątecznych potraw oraz cudowna ciepła atmosfera.

Jeśli chcesz spotkać się w gronie współpracowników w niecodziennej, magicznej atmosferze, poczuć klimat i radość nadchodzących Świąt zapraszamy do zorganizowania z nami Wigilii Firmowej w postaci obiadu, kolacji czy też eventu z dodatkowymi atrakcjami.

Dzięki urozmaiconej ofercie kulinarnej Restauracji Nowa Zatoka, możemy skomponować indywidualne Menu Spotkania Wigilijnego.

Nasz Szef Kuchni, stworzył na tę okazję zarówno tradycyjne bożonarodzeniowe dania, jak i świąteczne potrawy w nowoczesnej odsłonie.

Wyjątkowa kompozycja smaków naszych potraw, klimatyczne wnętrze oraz szum i bliskość morza uczyni każde świąteczne wydarzenie zorganizowane w Nowej Zatoce niezapomnianym.

Niech te Święta będą smaczne, klimatyczne i po prostu magicznie wyjątkowe.  
Do zobaczenia przy wigilijnym stole w Nowej Zatoce! Zapraszamy!

Jeśli jesteś zainteresowany organizacją wyjątkowego spotkania wigilijnego w naszej restauracji, zapraszamy do kontaktu - przygotujemy idealnie dopasowaną ofertę!

Inez Mazur  
+48 785 880 402  
@ [eventy@nowazatoka.com](mailto:eventy@nowazatoka.com)



NOWA ZATOKA

# Menu Wigilijne

Bufet 100 PLN/os.

## Przystawki

- Matjas w oleju pietruszkowym z kwaśną śmietaną i jabłkiem z opalaną cebulką
- Szpinakowa rolada z kremowym serkiem i wędzonym łososiem
- Smażony dorsz w warzywach korzeniowych z pomidorami
- Wędzona makrela z kiszonym ogórkiem i cebulą

## Zupa

- Barszcz czerwony na zakwasie z pasztecikiem

## Dania

- Smażony filet z sandacza z sosem veloute, gnocchi na palonym maśle i karmelizowane kolorowe marchewki z brokułem
- Pierś z kurczaka kukurydzianego w sosie z sera pecorino podany z gotowanymi ziemniakami z koprem, i fasolką szparagową z bułką tartą

## Desery

- Ciasto marchewkowe z cynamonem, wiśniami w syropie i stonym karmelem



NOWA ZATOKA

# Menu Wigilijne

Bufet 150 PLN/os.

## Przystawki

- Łosoś peklowany w soli i cukrze z koprem i cytryną podany z pieczonymi burakami i kwaśną śmietaną
- Dorsz w duszonych warzywach korzeniowych z pomidorami
- Roladki z cukini i łososia wędzonego z koperkiem i ricottą
  - Jarski smalec z fasoli z jabłkiem cebulą i majerankiem
  - Domowy pasztet z marynatami i piklami
- Terrina z sandacza z koperkiem i sosem chrzanowym

## Zupa

- Aromatyczna zupa grzybowa z domowymi łazankami i lubczykiem

## Dania

- Pieczony dorsz w cytrusach i koperku z kluseczkami ziemniaczanymi na palonym maśle z gotowanymi warzywami
- Polędwiczki wieprzowe z pieczonymi ziemniakami w rozmarynie i czosnku z modrą kapustą i ciemnym sosem
- Kaszotto z kaszy pęczak z Dynią pieczoną w miodzie i duszonymi szalotami (*wege*)

## Desery

- Domowa szarlotka z bezą
- Ciasto piernikowe z powidłami i korzennym lukrem



**NOWA ZATOKA**

# Menu Wigilijne

Bufet 180 PLN/os.

## Przystawki

- Filet ze śledzia w oleju pietruszkowym z kwaśną śmietaną opalaną cebulką i jabłkiem
  - Dorsz duszony w warzywach korzeniowych z pomidorami
    - Tatar z łososia z czarnym sezamem i awokado
    - Terrina z sandacza z koperkiem i pistacjami
  - Smalczyk z fasoli z cebulą jabłkiem i majerankiem

## Zupa

- Kremowa zupa grzybowa z pesto z pietruszki i grzankami
  - Barszcz czerwony na zakwasie

## Dania

- Pieczony filet z łososia z masłem limonkowym podany z czarną soczewicą w porowym sosie i sałatką ze szpinaku i suszonych pomidorów
- Udo z Kaczki gotowane w tłuszczu z pieczonymi ziemniakami z czosnkiem i gotowanymi warzywami z śliwkowo korzennym sosem
- Grzybowe risotto z Parmezanem podane z pieczonym selerem w soli
  - Pierogi z kapustą i grzybami

## Desery

- Czekoladowe Brownie z śliwkami w cynamonie i słonym karmelem
- Kruche ciasto z karmelizowanymi gruszkami z owsianą kruszonką



**NOWA ZATOKA**

# Menu Wigilijne

Serwowane 130 PLN/os.

## Zupa

- Barszcz czerwony na zakwasie z pasztecikiem z kapustą i grzybami

## Dania (do wyboru)

- Filet z łososia pieczony w koperku z sosem berneńskim z krokiem ziemniaczanym blanszowanym brokułem i duszony koper włoski w pomarańczach
- Polędwiczka wieprzowa w szynce parmeńskiej podana z grzybową kaszą pęczak karmelizowaną marchewką i gotowaną brukselką z sosem wiśniowym demi glace

## Desery

- Mus z belgijskiej czekolady z kruszonką owsianą podany z śliwkami w cynamonie

## Zimna płyta

- Domowy paszтет z marynatami
- Smażony dorsz w duszonych warzywach korzeniowych z pomidorami
  - Szpinakowa Rolada z kremowym serkiem i wędzonym łososiem
  - Terrina z sandacza z koperkiem i sosem chrzanowym
  - Wegetariański smalec z białej fasoli z jabłkiem i majerankiem



NOWA ZATOKA

# Menu Wigilijne

Serwowane 160 PLN/os.

## Zupa

- Zupa z grzybów leśnych z domowym makaronem i lubczykiem

## Dania (do wyboru)

- Filet z dorsza pieczony w cytrusach i białym winie z kukurydzianą polentą pieczoną dynią cebulką i gotowana brukselką z sosem beree blanc
- Udko z kaczki confit z sosem śliwkowo korzennym podana z ziemniakami au gratin puree z jabłek gotowanym brokułem i pieczonym topinamburem
- Grzybowe risotto z parmezanem podane z pietruszkowym pesto i panierowanymi bocznikami (wege)

## Desery (do wyboru)

- Kruche ciasto śliwkami bezą i kruszonką
- Mus waniliowy z paloną białą czekoladą i rozmarynem podany z karmelizowanymi gruszkami

## Kolacja ciepła

- Barszcz czerwony na zakwasie
- Pierogi z kapustą i grzybami z okrasą z prażonej cebuli

## Zimna płyta

- Domowy pasztet z marynatami
- Smażony dorsz w duszonych warzywach korzeniowych z pomidorami
  - Szpinakowa rolada z kremowym serkiem i wędzonym łososiem
  - Terrina z sandacza z koperkiem i sosem chrzanowym
- Wegetariański smalec z białej fasoli z jabłkiem i majerankiem (wege)