



IMPREZY W HOTELE



NEW WAVE

NEW WAVE HOTEL

ul. Górnośląska 44
43-460 Wiśła

eventy@hotelnewwave.pl

+48 33 855 23 92

*Swobodna atmosfera,
pyszne jedzenie,
nowoczesne baseny,
to nasz przepis
na Twoją niezapomnianą
imprezę!*

NOCLEGI

OFERTA TYGODNIOWA

(od niedzieli do czwartku)

249 zł/os./dobę

*(nocleg ze śniadaniem
w pokoju 2 os. ok 30 m²)
- od 15 do 110 os.*

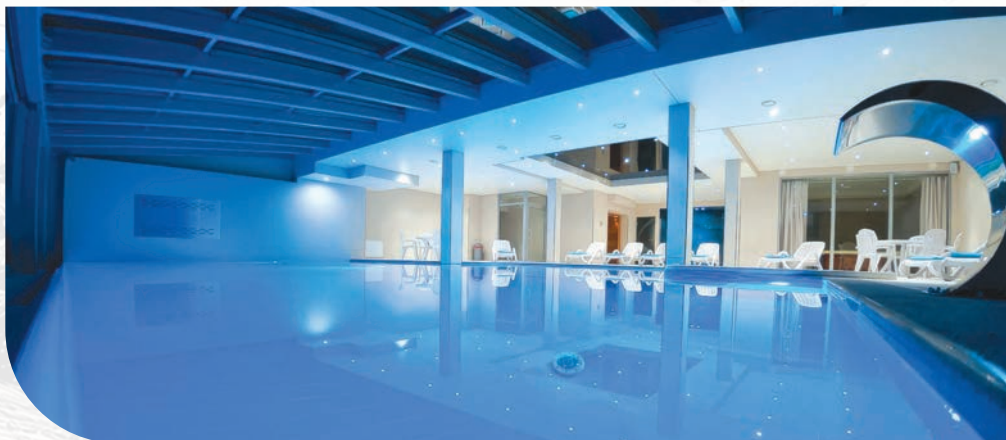
OFERTA WEEKENDOWA

(piątek- sobota oraz święta)

możliwa jedynie rezerwacja
całego hotelu: 20 tys. brutto/dobę
(od 1 do 110 Gości)
+ dodatkowo płatne obowiązkowo
śniadanie **90 zł/os.**

w cenie dostęp do:

- basenu zewnętrznego
(woda podgrzewana w sezonie letnim)
- basenu wewnętrznego
- sauny
- jacuzzi
- parkingu



ALKOHOL/ NAPoje

Rabat 25% od cen w menu
na zamówione z góry napoje
(ceny patrz menu bar)

**Możliwość przywiezienia własnego alkoholu
- nie pobieramy korkowego**

*(konieczność wcześniejszego ustalenia serwisu
napojów do posiłków z hotelem)*



**Możliwość zamówienia
KUPONÓW NA NAPoje
W CENIE 16 ZŁ/SZT.**

*(wydrukujemy dla Państwa kupony
- do wykorzystania przez Gości
w hotelowym barze podczas pobytu)*

Godziny otwarcia baru zostaną
indywidualnie ustalone przed
Państwa przyjazdem.

za 1 kupon do wyboru:

piwo 0,5 Lech/Lech Free 0,33/ kieliszek
wina/ kieliszek prosecco 100 ml/ wódka
Finlandia/ Cytrynówka/ Wiśniówka 40
ml/ whisky Jack Daniels 40 ml/ napój
bezalkoholowy 0,2 l/ kawa/ herbata

za 2 kupony do wyboru:

Aperol Spritz/ Mojito/ Sex on The Beach/
Sex on The Beach 0%/ Mojito 0%

GASTRONOMIA

LUNCH / KOLACJA SERWOWANA*

99 ZŁ/OS.
MAX 2 GODZ.

Zupa lub przystawka

(1 rodzaj do wyboru)

Rosół z makaronem

Zupa ogórkowa

Krem pomidorowy z mozzarellą

Tatar podany na grzance

Oscypek zawijany w boczku

Danie główne

(1 rodzaj do wyboru)

Kotlet schabowy z ziemniakami i mizerią

Polędwiczka wieprzowa w sosie
grzybowym z kluseczkami i buraczkami

Roladki wołowe w sosie
z kluseczkami i kapustą czerwoną

Kurczak słodko-kwaśny z ryżem i sałatą

Miruna panierowana z ziemniakami
i kapustą kiszoną

Deser

(1 rodzaj do wyboru)

Deser lodowy z bitą śmietaną

Panna cotta z musem malinowym

Tiramisu

Szarlotka

Sernik z brzoskwnią

Napoje

(bez limitu)

Woda, soki, Kawa, herbata

* Każda następna godzina 20 zł brutto/os.
Opcja serwowanego posiłku dla grupy max 40 os.
(większe grupy tylko podanie bufetowe
w cenie 119 zł/os.)





**LUNCH /
KOLACJA
BUFETOWA***
119 ZŁ/OS.
MAX 2 GODZ.

opcja 1

Zupa

Rosół

Kwaśnica

Danie główne

Pierś z kaczki z jabłkami

Pieczeń wieprzowa w sosie

Kurczak panierowany

Pierogi ruskie

Kluski

Ziemniaki puree

Buraczki

Surówka z białej kapusty

Deser:

Malinowa chmurka

Sernik królewski

Napoje

(bez limitu)

Woda, soki, Kawa, herbata

opcja 2

Zupa

Zupa jarzynowa

Krem pieczarkowy

Danie główne

Roladki wołowe w sosie

Kotlet schabowy

Miruna w sosie kaparowym

Makaron ze szpinakiem
i suszonymi pomidorami

Kluski

Ziemniaki puree

Kapusta modra

Salata z dressingiem

Deser:

Szarlotka

Makowiec

Napoje

(bez limitu)

Woda, soki, Kawa, herbata

Możliwość poszerzenia każdej z kolacji
o zimną płytę w cenie **49 zł/os.**

Zimna płyta

Wybór wędlin i serów

Salatka cesar, салатка tortellini

Finger foody: mini babeczki z pastami
(2 rodzaje), croissanty z kurczakiem
i karmelizowaną cebulą, mini tortille
z szynką i wędzonym łososiem

Pieczyno, maselka, smalec,
ogórki kiszane

** Każda następna godzina 20 zł brutto/os.*

KOLACJA UROCZYSTA BUFETOWA*

229 ZŁ/OS.
MAX 6 GODZ.

Możliwa organizacja imprezy z DJ
w cenie **2000 zł za 6 godz.**

Zupa

Żurek

Krem pomidorowy z mozzarellą

Danie główne:

Pierś z kaczki z jabłkami

Roladki wołowe w sosie

Kurczak panierowany

Miruna w sosie szpinakowym

Pierogi ruskie

Kluski

Ziemniaki puree

Kapusta modra

Buraczki

Surówka z białej kapusty



Zimna płyta

Wybór wędlin i serów

2 rodzaje sałatek: jarzynowa, farmerska

Finger foody: mini babeczki z pastami
(2 rodzaje), croissanty z kurczakiem
i karmelizowaną cebulą, mini tortille
z szynką i wędzonym łososiem

Mini burgery

Śledzik z cebulką

Jajka faszerowane

Pieczycwo, maselka, smalec,
ogórki kiszane

Deser:

Makowiec

Sernik z brzoskwinią

Kołacz wiślański

Owoce

Ciepła kolacja:

Barszcz z pasztecikiem

Napoje:

Woda (0,5 l/os.), soki (0,5 l/os.),
coca-cola/sprite (0,5 l/os.)

Kawa, herbata (bez limitu)



* Każda następna godzina 20 zł brutto/os.

GRILL*

149 ZŁ/OS.
MAX 5 GODZ.

Możliwość zamówienia kapeli góralskiej
w cenie **3000 zł/ 1,5 godz.**

Zupa

Żurek

Danie główne

Oscypki z żurawiną

Kiełbasa (2 rodzaje)

Karczek

Kurczak barbeque

Warzywa z grilla

Ziemniaki pieczone

Sery i wędliny regionalne

Salatka cesar

Salatka jarzynowa

Ogórki kiszzone, smalec, pieczywo

Deser

Kołacz wiślański

Napoje

(bez limitu)

Herbata z zielin

* Każda następna godzina 20 zł brutto/os. Wiata grillowa mieści max 80 os., Wiata jest zadaszona. W przypadku bardzo złej pogody dania zaserwujemy bufetowo w naszej restauracji.



KONFERENCJE*

SALA KONFERENCYJNA GRATIS
dla Gości korzystających z noclegów
i gastronomii w hotelu New Wave;
dla pozostałych osób **2000 zł/ dobę**



PRZERWA KAWOWA

opcja 2

**75 ZŁ/OS.
MAX 5 GODZ.**

PRZERWA KAWOWA

opcja 1

**45 ZŁ/OS.
MAX 5 GODZ.**

kawa/ herbata
soki owocowe
woda
kruche ciasteczka

kawa/ herbata
soki owocowe
woda
kruche ciasteczka
ciasta- 2 rodzaje
(2 kawalki na os.)
kanapki – 3 rodzaje
(2 szt. na os.)

* Przerwy kawowe na max 5 godzin.
Każda kolejna godzina 10 zł/os.

HOTELNEWWAVE.PL