

Oto propozycja obszernej, zoptymalizowanej pod kątem SEO treści na podstronę "Menu" dla Hotelu "Nowy Dwór". Tekst został przygotowany zgodnie z Twoimi wytycznymi: koncentruje się na kliencie biznesowym (B2B), zachowuje profesjonalny ton, wykorzystuje strukturę nagłówków H1-H3 i bazuje wyłącznie na dostarczonych informacjach.

Restauracja Hotelu Nowy Dwór – Wykwintne Menu i Idealne Miejsce na Lunch Biznesowy w Trzebnicy

Zapraszamy do Restauracji w Hotelu "Nowy Dwór", miejsca, gdzie ponad 24-letnia tradycja łączy się z nowoczesnym podejściem do sztuki kulinarnej. Nasza restauracja w Trzebnicy to nie tylko punkt gastronomiczny na mapie Dolnego Śląska – to przestrzeń stworzona z myślą o komforcie gości, efektywności spotkań biznesowych oraz celebracji smaku w eleganckim wydaniu.

Dzięki doskonałej lokalizacji, zaledwie kilkanaście kilometrów od Wrocławia, oraz darmowemu parkingowi dla gości, jesteśmy naturalnym wyborem dla profesjonalistów szukających miejsca na lunch biznesowy, kolację firmową czy przerwę w podróży służbowej. Odkryj kuchnię opartą na regionalnych recepturach, serwowaną w standardzie, który doceniają najbardziej wymagający klienci korporacyjni.

Filozofia Smaku – Tradycja w Nowoczesnym Wydaniu

W kuchni Hotelu "Nowy Dwór" stawiamy na autentyczność i jakość. Nasze menu to starannie skomponowana podróż przez smaki, które kojarzą się z domowym ciepłem, ale podane są w nowoczesnej, lekkiej formie. Wiemy, jak ważna w trakcie dnia pracy jest zbilansowana dieta, dlatego nasi kucharze kładą szczególny nacisk na wykorzystanie aromatycznych ziół i świeżych składników, które dodają energii, a nie obciążają.

Naszą specjalnością są dania kuchni polskiej i europejskiej. Niezależnie od tego, czy planują Państwo szybki posiłek w trasie, czy uroczystą kolację z kontrahentami, nasze menu zaspokoi różnorodne gusta. Subtelny, elegancki wystrój wnętrza sprzyja dyskrecji, co czyni naszą restaurację idealnym miejscem na negocjacje biznesowe przy stole.

Oferta Gastronomiczna dla Biznesu i Gości Indywidualnych

Jako obiekt z wieloletnim doświadczeniem w obsłudze gości hotelowych i zewnętrznych, rozumiemy potrzebę elastyczności. Nasza karta dań została skonstruowana tak, aby oferować szeroki wybór – od wykwintnych przystawek, przez sycące zupy, aż po rozbudowane dania główne.

Przystawki i Zupy – Dobry Początek Rozmowy

Każde udane spotkanie warto zacząć od odpowiedniego wstępu. W naszej ofercie przystawek znajdą Państwo klasyki gatunku, które idealnie sprawdzą się jako "starter" podczas oczekiwania na danie główne. Polecamy wyrazisty **tatar ze śledzią** z piklami i czerwoną cebulą oraz chrupiące grzanki z masłem czosnkowo-ziołowym i mozzarellą.

W sekcji zup stawiamy na polską tradycję i rozgrzewające smaki, które są szczególnie doceniane przez kierowców i podróżnych:

- **Żur staropolski** na naturalnym zakwasie z jajkiem i białą kiełbasą.
- Tradycyjne **flaki wołowe** na rosole.
- Aksamitny **krem z białych warzyw** z grzankami – idealny wybór na lekki lunch.
- Pikantne **Chili con carne** dla wielbicieli wyrazistych smaków.

Dania Główne – Energia do Działania

Wybór dania głównego to kluczowy moment wizyty w naszej restauracji. Dla klientów biznesowych, dla których czas i jakość mają kluczowe znaczenie, przygotowaliśmy pozycje, które gwarantują satysfakcję kulinarną.

Nasze menu obejmuje zarówno klasyki kuchni mięsnej, jak i propozycje lżejsze:

- **Dania mięsne:** Soczysta **polędwiczka w sosie kurkowym**, tradycyjny kotlet schabowy z kapustą zasmażaną, aromatyczny gulasz wołowy czy kultowa **golonka marynowana** (podawana z chrzanem i musztardą).
- **Dania z drobiu:** Grillowana pierś z kurczaka z warzywami blanszowanymi czy Gyros drobiowy.
- **Ryby:** Delikatny **łosoś w sosie maślanym** oraz wykwintny sandacz w sosie cytrynowym – doskonałe propozycje na lżejszy posiłek w środku dnia.
- **Kuchnia włoska i wegetariańska:** Spaghetti Bolognese, Tortellini z ricottą w sosie śmietankowo-bazyliowym z suszonymi pomidorami oraz ręcznie lepione **pierogi ruskie** ze złocistą cebulką.

Elastyczność dla Gości: Szanujemy indywidualne preferencje dietetyczne. W Hotelu "Nowy Dwór" istnieje możliwość dowolnej wymiany dodatków w danach głównych. Mogą Państwo

wybierać między ziemniakami puree, frytkami, łódeczkami ziemniaczanymi, a lżejszymi opcjami jak warzywa blanszowane, kapusta zasmażana czy sezonowa surówka.

Desery i Kawa – Zwieńczenie Spotkania

Żadne spotkanie biznesowe nie może obyć się bez doskonałej kawy. W naszej karcie znajdą Państwo pełen przekrój napojów kofeinowych – od mocnego **Espresso**, przez klasyczną Czarną, aż po delikatne Latte i Cappuccino.

Na chwilę relaksu po wyczerpujących negocjacjach polecamy nasze desery:

- Domową **szarlotkę podawaną na ciepło** z lodami.
- Czekoladowe **Brownie** z bitą śmietaną.
- Orzeźwiające puchary lodowe z owocami.

Napoje i Alkohole – Przestrzeń do Relaksu

Po godzinach pracy zapraszamy do skorzystania z naszej bogatej oferty barowej. To doskonały sposób na nieformalną integrację zespołu lub relaks po długiej podróży. Oferujemy szeroki wybór piw butelkowych i z beczki (m.in. czeskie **Holba**, **Litovel**, **Bernard** oraz polskie marki), a także wyselekcjonowane wina białe i czerwone. W karcie znajdą Państwo również markowe alkohole mocne (Whisky, Wódka, Gin) oraz popularne drinki, takie jak Aperol Spritz czy **Gin&Tonic**.

Dlaczego warto wybrać Restaurację Hotelu Nowy Dwór w celach biznesowych?

Wybór miejsca na posiłek w trakcie delegacji lub spotkania z klientem nie jest przypadkowy. Klienci korporacyjni wybierają Hotel "Nowy Dwór" ze względu na nasze unikalne atuty (USP):

- Strategiczna Lokalizacja:** Znajdujemy się przy głównej trasie, zaledwie 15 km od Wrocławia. To idealny punkt spotkań dla osób podróżujących po Dolnym Śląsku, pozwalający uniknąć korków w centrum metropolii.
- Bezpieczny, darmowy parking:** Dla flot firmowych i gości zmotoryzowanych dostępność dużego parkingu jest kluczowym udogodnieniem logistycznym.
- Szybkie łącze Wi-Fi:** Umożliwiamy stały kontakt ze światem i komfortową pracę zdalną podczas oczekiwania na posiłek.
- Profesjonalna obsługa:** Nasz personel posiada wieloletnie doświadczenie w obsłudze gości biznesowych, gwarantując dyskrecję i sprawny serwis.

5. Przystępne ceny przy wysokim standardzie: Oferujemy jakość europejską w cenach, które pozwalają na optymalizację kosztów reprezentacyjnych firmy.

Organizacja Imprez Firmowych i Okolicznościowych

Restauracja Hotelu "Nowy Dwór" to także doskonała przestrzeń na organizację większych wydarzeń. Posiadamy zaplecze do obsługi:

- Kolacji firmowych i bankietów.
- Imprez integracyjnych.
- Spotkań świątecznych (Wigilii firmowych).
- Uroczystości rodzinnych (Komunie, Urodziny, Wesela, Stypy).

Zapewniamy kompleksową obsługę, indywidualnie dobrane menu oraz możliwość aranżacji sali zgodnie z charakterem wydarzenia.

Zarezerwuj stolik już dziś

Zadbaj o komfort swoich pracowników i kontrahentów. Zapraszamy do skorzystania z oferty restauracyjnej Hotelu "Nowy Dwór" w Trzebnicy. Gwarantujemy, że smaczny posiłek w profesjonalnej atmosferze stanie się wizytówką Państwa firmy.

Skontaktuj się z nami, aby zarezerwować stolik lub ustalić menu dla grupy:

-  Telefon: [+48 71 312 07 14](tel:+48713120714)
-  E-mail: rezerwacja@hotelnowydwor.eu
-  Adres: ul. Nowy Dwór 2, 55-100 Trzebnica

Odwiedź nas i przekonaj się, jak smakuje jakość w Hotelu Nowy Dwór.