**Sylwester w domu – inspiracje dla pary i dla rodziny z przyjaciółmi**

**Sylwester w domu to doskonała okazja, aby w pełni dostosować wieczór do własnych potrzeb, stworzyć wyjątkową atmosferę i spędzić czas w komfortowych warunkach. Dla par może to być romantyczna, kameralna noc, pełna subtelnych dekoracji, aromatycznych dań i spokojnych chwil we dwoje. Natomiast dla rodziny i grupy przyjaciół Sylwester w domu daje możliwość połączenia dobrej zabawy, rozgrzewających potraw i kreatywnych atrakcji, które sprawią, że noc sylwestrowa stanie się niezapomniana.**

**Kameralny Sylwester dla pary**

Dla par najważniejszym elementem jest atmosfera. Warto postawić na delikatne światło – świeczki, lampki LED i subtelne girlandy w eleganckich kolorach, takich jak złoto, srebro czy granat. Stół można udekorować minimalistycznie, z dodatkiem konfetti lub drobnych ozdób, a kieliszki przyozdobić kokardkami. W takim otoczeniu nawet prosty posiłek nabiera wyjątkowego charakteru. Kolacja sylwestrowa we dwoje może być lekka, ale elegancka, oparta na potrawach, które nie wymagają godzin spędzonych w kuchni. Doskonałym wyborem będzie risotto z dynią i parmezanem, pieczone warzywa z sosem serowym, sałatka z rukolą, orzechami i serem pleśniowym, a na deser niewielkie pucharki z czekoladą i owocami. Dzięki temu para może cieszyć się wspólnym posiłkiem, a jednocześnie zachować komfort przygotowania.

– „Sery żółte to idealny składnik zimowych dań sylwestrowych – nie tylko wzbogacają smak i aromat, ale też pozwalają przygotować szybkie i efektowne potrawy, które zachwycą partnera lub gości” – mówi Ewa Polińska MSM Mońki.

Wieczór dla dwojga nie musi ograniczać się do jedzenia. Warto przygotować playlistę z ulubionymi piosenkami, które umilą czas oczekiwania na północ, albo wspólnie obejrzeć filmowe podsumowanie mijającego roku. Drobne gry karciane lub planszowe wprowadzają element zabawy, a o północy można spojrzeć na pokaz sztucznych ogni za oknem lub zapalić własne lampiony papierowe, które wniosą do wnętrza odrobinę magii i świątecznej lekkości. Tak przygotowany Sylwester pozwala parze skupić się na sobie, cieszyć się smakiem potraw i bliskością drugiej osoby, jednocześnie nie tracąc czasu na skomplikowane przygotowania.

**Sylwester w gronie rodziny i przyjaciół**

W przypadku rodziny lub przyjaciół organizacja Sylwestra w domu wymaga większej przestrzeni i odrobiny planowania, ale daje ogromne możliwości twórcze. Kluczem jest przygotowanie rozgrzewających, sycących dań, które można wykonać wcześniej lub w większej ilości, aby goście mogli częstować się nimi w dowolnym momencie. Zapiekanki z mięsem i serem, lasagne, gulasze i aromatyczne curry warzywne stają się w tym czasie prawdziwymi bohaterami stołu. Dania te, przygotowane dzień wcześniej, pozwalają gospodarzom uczestniczyć w zabawie i nie spędzać całego wieczoru w kuchni. Przekąski można podać w formie koreczków z warzyw i sera żółtego, mini kanapek, bruschett lub chipsów warzywnych, a słodkości – muffinki, ciasteczka i desery w pucharkach – najlepiej przygotować wcześniej. Dzięki temu każdy znajdzie coś dla siebie, a jedzenie pozostaje ciepłe, świeże i efektownie podane.

– „Podczas sylwestrowych spotkań często polecam wykorzystanie serów żółtych do przygotowania przekąsek. Wystarczy je pokroić, obtoczyć w panierce i usmażyć – efektowna i aromatyczna przekąska gotowa w kilka minut, a goście są zachwyceni” – dodaje Ewa Polińska z MSM Mońki.

Sylwestrowa zabawa w gronie rodziny lub przyjaciół nie wymaga profesjonalnego DJ-a ani drogiego sprzętu. Wystarczy odpowiednio dobrana muzyka, która wprowadzi gości w dobry nastrój, oraz kilka kreatywnych atrakcji. Można zorganizować quizy sylwestrowe, kalambury, małe konkursy lub tematyczne wyzwania, które zintegrują wszystkich obecnych i wprowadzą element humoru. Dobrze sprawdza się także stworzenie wspólnej listy postanowień noworocznych, które uczestnicy mogą zapisać i wymienić się pomysłami. Dzięki temu zabawa staje się interaktywna, a goście czują się zaangażowani i swobodnie uczestniczą w wydarzeniu.

**Dekoracje i atmosfera**

Dekoracje w czasie sylwestra odgrywają równie dużą rolę, co menu. Kolorowe lampki, balony, serpentyny i konfetti wprowadzają w przestrzeń energię i sylwestrowy klimat. Na stole warto przygotować kilka centralnych akcentów, takich jak świeczniki, miski z owocami lub małe aranżacje z zimowych gałązek. Dzięki temu stół wygląda elegancko, a jednocześnie nie przeszkadza w zabawie. W przypadku pary lepiej postawić na subtelne, nastrojowe dodatki, natomiast przy większych spotkaniach kolorowe i wesołe elementy wprowadzą sylwestrową radość.

**Menu, które zachwyca i nie męczy**

Kluczem do udanego Sylwestra jest dobrze przemyślane menu. Dla par najlepiej sprawdzą się dania lekkie, eleganckie i szybkie w przygotowaniu, natomiast przy większej grupie warto postawić na dania jednogarnkowe, zapiekanki i przystawki, które można przygotować wcześniej. Dzięki temu gospodarz może w pełni uczestniczyć w zabawie, a goście mają dostęp do pysznego jedzenia przez całą noc. Sery żółte, dzięki uniwersalności i aromatowi, doskonale sprawdzają się w obu wariantach – w eleganckich sałatkach, zapiekankach czy przekąskach w panierce.

**Przepis na przekąski z serem w panierce**

Składniki:

200 g sera żółtego Gouda MSM Mońki

1 jajko,

3 łyżki mąki,

bułka tarta,

olej do smażenia.

Przygotowanie:

1. Ser pokroić w kostki o boku około 2 cm.
2. Każdą kostkę obtoczyć najpierw w mące, następnie w roztrzepanym jajku, a na końcu w bułce tartej. Smażyć na rozgrzanym oleju na złoty kolor, a następnie odsączyć na papierowym ręczniku.
3. Podawać od razu, najlepiej z ulubionym sosem, np. czosnkowym lub pomidorowym.

Tak przygotowane przekąski są chrupiące, aromatyczne i idealnie pasują zarówno do kameralnego wieczoru, jak i do imprezy w większym gronie.

--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**KONTAKT DLA MEDIÓW**

**PR Manager**

**Patrycja Ogrodnik**

M: [p.ogrodnik@commplace.com.pl](http://p.ogrodnik@commplace.com.pl)

T: 692 333 175

­