



Przyjęcie z okazji Pierwszej Komunii Świętej 2024

Propozycja menu

Przystawka (do wyboru jedna)

Filet z kurczaka sous vide podany na sałacie rzymskiej z parmezanem oraz grzankami ziołowymi
Pâté z wątróbek drobiowych podane na grzance z sosem żurawinowo-pomarańczowym z dodatkiem świeżego chrzanu
Roladki z cukinii z twarogiem podane na miksie sałat z pomidorkami koktajlowymi, oliwkami i orzechami włoskim

Zupa (do wyboru jedna)

Zupa borowikowa z kładzionymi kluseczkami i natką pietruszki
Kremowa zupa kalafiorowa z chorizo, pestkami dyni i oliwą pietruszkową
Tradycyjny rosół z makaronem
Krem pomidorowy z prażonym słonecznikiem oraz bazyliowym pesto

Danie główne (do wyboru jedno)

Pieczona polędwiczka wieprzowa podana z sosem kurkowym oraz kluskami śląskimi i miksem sałat z sosem vinegret i świeżymi warzywami
Kotlet Devolay z masłem i serem podany z ziemniakami i mizerią
Confitowane udko z kaczki podane z gołąbkami z kaszą w sosie pieczeniowym oraz czerwoną kapustą z jabłkiem
Pierś z kurczaka w szynce parmeńskiej podana z sosem ziołowym, młodymi ziemniakami i zestawem surówek
Rolada drobiowo-wieprzowa ze szpinakiem w sosie własnym, podana z kluskami śląskimi i młodą kapustą

Deser (do wyboru jeden)

Szarlotka na ciepło lodami śmietankowymi oraz bitą śmietaną
Mus z białej czekolady podany z sosem malinowym, kruszonką i owocami
Lody śmietankowe z bezą i sosem owocowym
Ciasto czekoladowe z kruszonką oraz sosem malinowym i gałką lodów śmietankowych

Zimny bufet (podany po obiedzie na stół)

Deski serów z bakaliami
Patery kielbas suszonych
Półmiski mięs pieczonych
Galaretki drobiowe
Bukiet sałat z serem feta, świeżymi warzywami oraz prażonym słonecznikiem
Sałatka z pora z szynką i serem wędzonym
Śledzie podane z pieczonymi ziemniakami i marchewką w sosie majonezowym
Sos tatarski
Pieczywo
Owoce



Chochołowy
Dwór





Danie gorące (jedno do wyboru)

Zupa gulaszowa z papryką
Barszcz czerwony z krokietem z pieczarkami i mozzarellą
Strogonoff z pieczarkami i marynowaną papryką
Żurek z kiebasą i jajkiem

Napoje

Kawa bez ograniczeń
Herbata bez ograniczeń
Woda mineralna w dzbankach 0,4l / os
Sok owocowy 0,2l / os
Domowy kompot owocowy 0,2l / os

Możliwość skomponowania menu wg poniższych zestawów:

Zestaw 1*

Zupa
Danie główne
Deser
Zimny bufet
Napoje
Cena 235 zł / osoba

Zestaw 2*

Przystawka
Zupa
Danie główne
Deser
Zimny bufet
Napoje
Cena 255 zł / osoba

Zestaw 3*

Zupa
Danie główne
Deser
Zimny bufet
1 Ciepłe danie
Napoje
Cena 265 zł/osoba

Zestaw 4*

Przystawka
Zupa
Danie główne
Deser
Zimny bufet
1 Ciepłe danie
Napoje
Cena 280 zł/osoba



Chochołowy
Dwór





W cenie przyjęcia zapewniamy:

profesjonalną obsługę kelnerską
dekorację stołu (świeże kwiaty, świece oraz serwety)
kompleksowe wsparcie przy organizacji przyjęcia
animacje dla dzieci
dostępny parking dla Gości

Dodatkowe napoje wg poniższych cen :

Sok 1l – 25 zł

Woda 1l – 15 zł

Napoje gazowane 0,2l – 12 zł

Domowa lemoniada 1l – 40 zł

Domowy kompot owocowy 0,7l - 22 zł

Napoje bez limitu (woda mineralna, sok, domowy kompot owocowy, napoje gazowane) dopłata 50 zł/ osobę
Możliwość zamówienia słodkiego bufetu oraz tortu - wycena indywidualna

Korkowe: 20 zł/ osobę dorosłą (jeśli zdecydują się Państwo na własny alkohol)

Talerzykowe: 10 zł / osobę (opłata za wniesienie własnych ciast i tortu)

Menu dla dzieci:

Dzieci do lat 12 płacą 75% ceny, podajemy połowę porcji wybranego menu lub menu dziecięce (grzanki z mozzarellą, zupa, panierowany filet z kurczaka z frytkami/ziemniakami z surówką z marchewki, deser, spaghetti bolognese/ naleśniki z serem)

Dzieci do lat 3 – bezpłatnie (nie przygotowujemy posiłku)

Możliwość domówienia przekąsek:

Deska włoskich przekąsek:

Salami, szynka parmeńska, salami piccante, ser mozzarella, gorgonzola, parmezan, oliwki, pomidory suszone, winogrona, pomidorki koktajlowe
240 zł (dla 3-4 osób)

Deska specjalów z Chochołowej Spizarni:

Pieczona polędwiczka wieprzowa, boczek pieczony, chochołowe smarowidło, pâté z wątróbek drobiowych, pasta ze słonecznika z suszonymi pomidorami, śliwki owinięte boczkiem, paluchy drożdżowe, chleb domowy
220 zł (dla 5 osób)

* zastrzegamy sobie prawo zmiany ceny w przypadku znaczącej podwyżki cen mediów lub produktów

Opłata za wynajem sali na wyłączność: 300-500 zł

