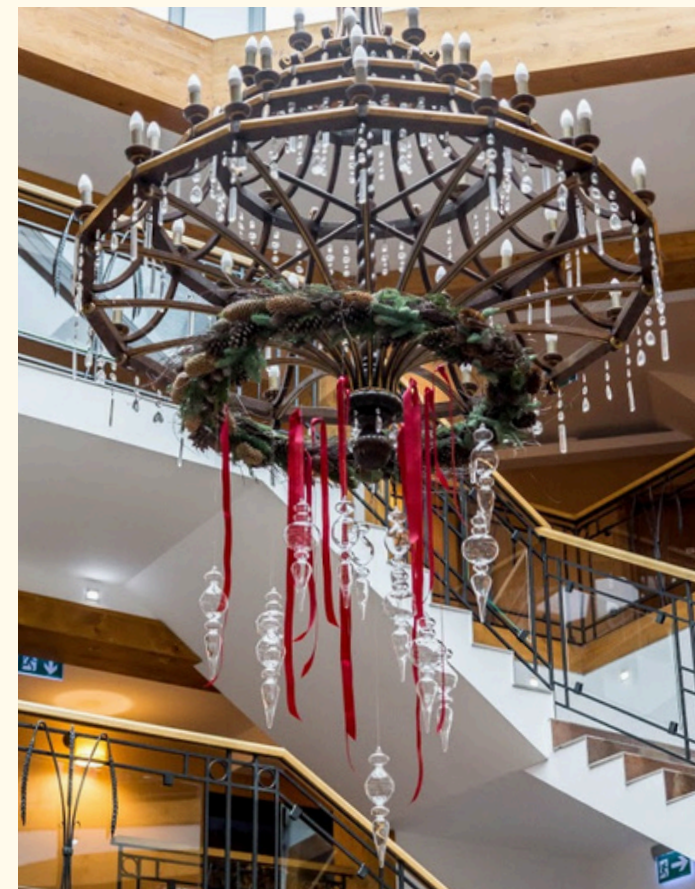




Świąteczne spotkania firmowe


Chochotowy
Dwór



Propozycje menu:

Zestaw I

Barszcz czerwony z uszkami grzybowymi
Filet z dorsza w tempurze podany z puree chrzanowym oraz grillowanymi warzywami
Klasyczny sernik podany z wiśniami na ciepło
Napoje: woda mineralna 0,4l, kawa, herbata
Lampka wina 0,1l
Cena: 140 zł

Zestaw II

Pasztet z kaczki z konfiturą z gruszki i grzanką
Zupa z suszonych grzybów z łazankami
Filet z pstrąga panierowany w migdałach podany z pieczonymi ziemniakami z gzikiem oraz mixem świeżych sałat
Szarlotka na ciepło z gałką lodów śmietankowych
Napoje: woda mineralna 0,4l, kawa, herbata
Lampka wina 0,1l
Cena: 160 zł

Zestaw III

Tatar z łososia z domowym majonezem i czosnkową grzanką
Krem z pieczonego buraka z kozim serem, świeżym ogórkiem i szczypiorkiem
Grillowany sandacz podany z puree ziemniaczanym oraz szpinakiem z czosnkiem, piklowaną dynią i sosem maślanym
Serolak podany z ciepłym sosem karmelowym
Napoje: woda mineralna 0,4l, kawa, herbata
Lampka wina 0,1l
Cena: 175 zł

Zestaw IV

Łosoś marynowany w burakach z sosem musztardowo koperkowym
Tradycyjna zalewajka z suszonymi grzybami i tłuczonymi ziemniakami
Confitowane udko z kaczki podane na czerwonej kapuście z żurawiną oraz pieczonymi ziemniakami z rozmarynem
Tarta śliwkowa z cynamonem na ciepło
Bufet po kolacji:
Deska mięs pieczystych
Patera wędlin
Deska serów z bakaliami
Ryba po grecku
Pasztet domowy z sosem tatarskim
Filety śledziowe w śmietanie z jabłkiem
Chochołowe pieczywo
Napoje: woda mineralna 0,4l, kawa, herbata
Lampka wina 0,1l
Cena: 190 zł



Zestaw V

Krem z pieczonego buraka ze szczypiorkiem
Zupa grzybowa z łazankami
Smażony karp w złocistej panierce
Grillowany sandacz z warzywami po grecku
Pieczeń z karczku w sosie kminkowym
Mix pierogów (z kapustą i grzybami oraz ruskie)
Krokiet z łososiem i szpinakiem
Pieczone ziemniaki z rozmarynem
Kapusta z grochem

Zimna płyta:

Patera mięs pieczystych
Patera wędlin
Deska serów z bakaliami
Sałatka porowa z szynką i serem
Paszтет domowy z sosem tatarskim
Śledź z pieczonymi ziemniakami i jajkiem
Pasztecik z ciasta francuskiego z kapustą i grzybami
Chochołowe pieczywo

Bufet słodki:

2 rodzaje mini deserów (tiramisu, mini malinowa chmurka)
3 rodzaje ciast do wyboru (seromak, sernik klasyczny, szarlotka, tarta śliwkowa)

Napoje: woda mineralna 0,4l, kawa, herbata

Lampka wina 0,1l

Cena: 200 zł

Dodatkowo proponujemy:

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

Cena: 220 zł (dla 5 osób)

Deska włoskich przekąsek:

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



Dodatkowe napoje i alkohole:

Woda mineralna: 12 zł / 1l

Sok: 25 zł / 1l

Pepsi, Mirinda, 7up: 10 zł / 0,2l

Piwo: 800 zł / beczka 30l

Wino białe / czerwone: od 75 zł / but. 0,75l

Wódka Wyborowa: 70 zł / but. 0,5l

Jack Daniels: 150 zł / 0,7l

Johnnie Walker Red: 130 zł / 0,7l

Grzane wino z pomarańczą: 16 zł / 0,15l

Wszystkie potrawy przygotowywane są na miejscu w Chocholowym Dworze wg naszych sprawdzonych receptur i z najwyższej jakości produktów.

Dodatkowo oferujemy również **święteczne zestawy prezentowe** oraz **vouchery upominkowe** do Chocholowego Dworu na wybraną kwotę.

Nocleg:

Pokój 1-osobowy: 289 zł

Pokój 2-osobowy: 349 zł

Pokój 3-osobowy: 409 zł

Cena za pokój za noc ze śniadaniem.

Doba hotelowa rozpoczyna się o godz. 15.00 i kończy o godz. 11.00 dnia kolejnego.

Wszystkie powyżej podane ceny są cenami brutto.

Zapraszamy do kontaktu:

Alicja Miller-Chruścicka

tel.: (+48 12) 620 39 20, 500 001 636

e-mail: sprzedaz@chocholowydwor.pl

Joanna Stręk-Mieszaniec

tel.: (+48 12) 620 39 22, 514 800 171

e-mail: jmieszaniec@chocholowydwor.pl

