

# Świąteczne spotkania firmowe

## Zestaw I

Barszcz czerwony z uszkami grzybowymi  
Filet z dorsza w złocistej panierce podany z opiekаныmi ziemniakami oraz fasolką szparagową  
i sosem tatarskim z kaparami  
Klasyczny sernik podany z wiśniami na ciepło  
Woda mineralna 0,4l  
Kawa, herbata  
Lampka wina 0,1l  
Cena: 140 zł

## Zestaw II

Carpaccio z wędzonego fileta z kaczki z sosem malinowo-balsamicznym oraz tartym chrzanem  
i paluchami grissini  
Zupa z suszonych grzybów z łązankami  
Grillowany filet z łososia podany na kaszy pęczak w śmietanie z parmezanem i pietruszką  
oraz pieczoną cukinią  
Szarlotka na ciepło z sosem waniliowym  
Woda mineralna 0,4l,  
Kawa, herbata  
Lampka wina 0,1l  
Cena: 160 zł

## Zestaw III

Rillettes z łososia i sandacza podany z musem chrzanowym i grzanką z chałką  
Krem z pieczonego buraka z kozim serem, świeżym ogórkiem i szczypiorkiem  
Pieczony filet z sandacza podany z kremowym puree ziemniaczanym  
oraz gotowanym brokulem z czosnkiem i cytryną  
Tradycyjny seromak podany z ciepłym sosem karmelowym  
Woda mineralna 0,4l  
Kawa, herbata  
Lampka wina 0,1l  
Cena: 180 zł / osoba





#### Zestaw IV

Pieczone pierożki z kapustą i grzybami podane na dyniowym puree ze szczypiorkiem  
Tradycyjna zalewajka z suszonymi grzybami i tłuczonymi ziemniakami  
Zraz wołowy z cebulą podany z pieczonymi ziemniakami z rozmarynem oraz czerwoną kapustą z boczkiem  
Tarta śliwkowa z cynamonem na ciepło

#### Bufet po kolacji:

Deska mięs pieczystych  
Patera wędlin  
Deska serów z bakaliami  
Ryba po grecku  
Paszтет domowy z sosem tatarskim  
Filety śledziowe w śmietanie z jabłkiem  
Chochołowe pieczywo

Woda mineralna 0,4l

Kawa, herbata

Lampka wina 0,1l

Cena: 210 zł

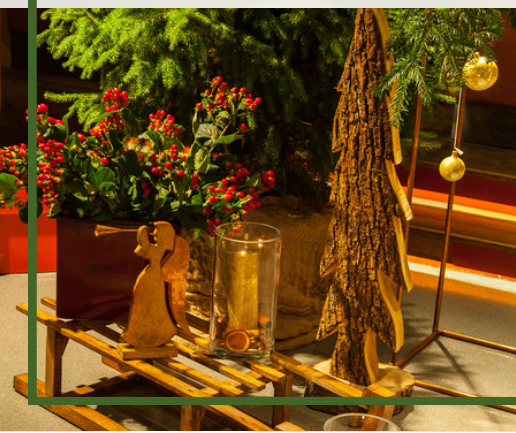
#### Zestaw V

#### Bufet ciepły:

Zupa cebulowa z pomidorami i parmezanem  
Krem grzybowy z groszkiem ptysiowym  
Smażony karp z złocistej panierce  
Pieczony sandacz z warzywami julienne i pomidorami  
Karczek pieczony w kminku w sosie cebulowym  
Pieczone ziemniaki z rozmarynem  
Pierogi ruskie  
Krokiety z kapustą i grzybami  
Kapusta z fasolą malinką

#### Zimny bufet:

Deska mięs pieczystych  
Patera staropolskich wędlin  
Deska serów z bakaliami  
Sałatka porowa z szynką i serem  
Paszтет domowy z sosem tatarskim  
Panierowana ryba w zalewie octowej z cebulą  
Sałatka śledziowa z pieczonymi ziemniakami i marchewką  
Pieczywo





### **Bufet słodki**

Mini deserki (tiramisu, mus marakuja z kruszonką)  
Ciasta świąteczne (sernik, tarta śliwkowa, szarlotka)

### **Napoje:**

Woda mineralna 0,4l  
Kawa, herbata  
Lampka wina 0,1l  
Cena: 220 zł / osoba

### **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)

### **Dodatkowe napoje i alkohole:**

Woda mineralna: 12 zł / 1l  
Sok: 25 zł / 1l  
Pepsi, Mirinda, 7up: 10 zł / 0,2l  
Piwo: 450 zł / 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

Wszystkie potrawy przygotowujemy na miejscu w Chochołowym Dworze  
wg naszych sprawdzonych receptur i z najwyższej jakości produktów.

Dodatkowo oferujemy również świąteczne zestawy prezentowe  
oraz vouchery upominkowe do Chochołowego 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:**

tel. 12 620 39 20, e-mail: [sprzedaz@chocholowydwor.pl](mailto:sprzedaz@chocholowydwor.pl)

