



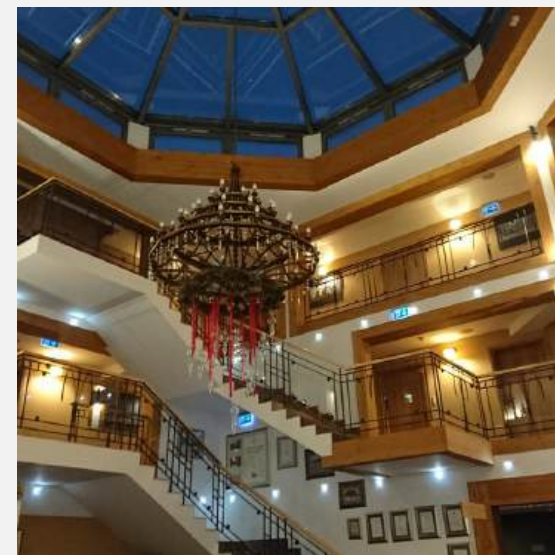
Chochołowy
Dwór

Oferta na 2025 rok

www.chocholowydwor.pl

**Chochotowy Dwór położony
jest w Jerzmanowicach,
pośród malowniczych krajobrazów
Jury Krakowsko – Częstochowskiej.**

Korzystna lokalizacja przy drodze krajowej 94, w odległości 15 kilometrów od Krakowa, sprzyja organizacji spotkań biznesowych, rodzinnych czy pobytów weekendowych a bliskość Ojcowskiego Parku Narodowego, daje możliwość ciekawego spędzenia wolnego czasu. Nasz dwór architekturą i stylem wnętrza nawiązuje do starych, szlacheckich tradycji regionu, a nowoczesne rozwiązania zapewnią komfort i bezpieczeństwo.





HOTEL

**Nasz 3-gwiazdkowy hotel posiada
32 komfortowe pokoje.**

Każdy z nich wyposażony jest w telewizor, biurko do pracy, łazienkę z suszarką do włosów. Cały obiekt objęty całkowitym zakazem palenia. W ofercie znajdują się pokoje jedno-, dwu-, trzyosobowe, pokoje typu studio oraz dwa apartamenty. Oferujemy Państwa śniadania, które dostępne są w restauracji w godzinach od 7:00 do 10:00. Wszystkie pokoje przeznaczone są dla niepalących. Doba hotelowa trwa od godz. 15:00 do godz. 11:00

Cena pokoju 1-osobowego: 289 zł

Cena pokoju 2-osobowego: 359 zł

Cena pokoju 3-osobowego: 419 zł

Cena za pokój za noc ze śniadaniem, zawiera podatek VAT.

Parking gratis.



POKOJE HOTELOWE

Nasze pokoje spełniają wysokie standardy, zapewniając ciepłą atmosferę oraz profesjonalną obsługę.

Pokoje wyposażone są w:

- nowoczesne telewizory LCD,
- klimatyzację sterowaną indywidualnie,
- bezpłatne, stałe, bezprzewodowe łącze internetowe,
- telefon,
- w pełni wyposażone, funkcjonalne i estetyczne łazienki z suszarkami,
- duże, wygodne biurko do pracy,
- żelazko i deska do prasowania dostępne na życzenie w recepcji,
- łóżeczko oraz inne akcesoria dla dzieci dostępne na życzenie w recepcji.

Na życzenie świadczymy usługi dodatkowe – pranie, budzenie, 12-godzinny room serwis. W recepcji dostępne są skrytki depozytowe.



SALE KONFERENCYJNE

Dysponujemy trzema salami konferencyjnymi (Sala Balowa, Sala Cracovia, Sala Olszówka) mogącymi łącznie pomieścić do 500 osób.

Wszystkie sale są klimatyzowane, przestronne, charakteryzują się doskonałą akustyką, mają dostęp do światła dziennego oraz możliwości zaciemnienia.

Posiadają również stałe, bezpłatne łącze internetowe.

Sale mogą być dowolnie aranżowane w zależności od Państwa potrzeb.

Z powodzeniem organizowaliśmy: konferencje, sympozja naukowe, warsztaty językowe i taneczne, pokazy mody, prezentacje samochodów, targi sprzętu ogrodniczego i budowlanego z prezentacjami w plenerze i wiele innych.



WYPOSAŻENIE SAL

Każda sala konferencyjna wyposażona jest w:

- szerokopasmowe łącze WiFi,
- projektor multimedialny,
- ekran,
- flipchart,
- materiały biurowe.

Ponadto do Państwa dyspozycji oddajemy:

- nagłośnienie oraz mikrofony bezprzewodowe,
- laptop,
- telewizor,
- DVD
- mównicę,
- podest sceniczny.

Sprzęt konferencyjny jest wliczony w cenę wynajmu sali. Dodatkowo na Państwa życzenie wynajmujemy sprzęt do tłumaczeń oraz nagrywania.



UKŁADY SAL



NAZWA SALI / POWIERZCHNIA	USYTUOWANIE	USTAWIENIE TEATRALNE	USTAWIENIE SZKOLNE	USTAWIENIE NARADA	BANKIET ZASIADANY	KOKTAJL NA STOJĄCO
BALOWA 464 m2	PARTER	400 OSÓB	66 OSÓB	70 OSÓB	300 OSÓB	450 OSÓB
CRACOVIA 91 m2	1 PIĘTRO	40 OSÓB	12 OSÓB	24 OSÓB	28 OSÓB	40 OSÓB
OLSZÓWKA 55 M2	2 PIĘTRO	30 OSÓB	12 OSÓB	18 OSÓB	20 OSÓB	35 OSÓB

SALA BALOWA

Jest to przestronna, elegancka sala mogąca pomieścić do 400 osób, z bezpośrednim wyjściem do ogrodu.

**Cena wynajmu sali konferencyjnej:
900 zł brutto / wynajem sali do 4 godzin
1600 zł brutto / wynajem sali do 8 godzin**

Wynajem sali wraz ze sprzętem (projektor multimedialny, ekran, flipchart, flamastry), nagłośnieniem wraz z mikrofonami oraz z dostępem do Internetu.



SALA CRACOVIA

Sala zlokalizowana jest na I piętrze, składa się z 2 pomieszczeń: części konferencyjnej i foyer. Może ona pomieścić do 40 osób.

Cena wynajmu sali:
800 zł brutto / do 8 godzin,
500 zł brutto / do 4 godzin

Wynajem sali wraz ze sprzętem (projektor multimedialny, ekran, flipchart, flamastry) oraz z dostępem do Internetu.



SALA OLSZÓWKA

Kameralna sala zlokalizowana na II piętrze mogąca pomieścić do 30 osób.

Cena wynajmu sali:
800 zł brutto / do 8 godzin,
500 zł brutto / do 4 godzin

Wynajem sali wraz ze sprzętem (projektor multimedialny, ekran, flipchart, flamastry) oraz z dostępem do Internetu.



POZOSTAŁE SALE: SALA KLUBOWA 94

Klub muzyczny 94 to doskonałe miejsce na organizację wieczornych imprez w luźnym charakterze.

Oryginalny wystrój, przestronne i wygodne łóże, profesjonalne nagłośnienie i oświetlenie, billard, piłkarzyki, rzutnik, ekran.



POZOSTAŁE SALE: LA WENDA

Letnia restauracja LaWenda w naszym ogrodzie to doskonałe miejsce na organizację przyjęć. Eleganckie, lekkie dania idealnie komponują się z bliskością natury. Goście z przyjemnością przespacerują po naszym ogrodzie



PROPOZYCJA MENU

PRZERWA KAWOWA

Zestaw I

Kawa, herbata
Woda mineralna

39 zł / osoba (przerwa całodzienna)

Zestaw II

Kruche ciasteczka
Kawa, herbata
Woda mineralna
Sok

34 zł / osoba (przerwa jednokrotna)

62 zł / osoba (przerwa całodzienna)

Zestaw III

Owoce sezonowe
Smoothie owocowo-warzywne
Jogurt z granolą orzechową
Świeże warzywa z dipami
Kawa, herbata
Woda mineralna
Sok

42 zł / osoba (przerwa jednokrotna)

74 zł / osoba (przerwa całodzienna)

Zestaw IV

Kanapeczki
Croissanty wytrawne
Słodkości z hotelowej cukierni
Kawa, herbata
Woda mineralna
Sok

46 zł / osoba (przerwa jednokrotna)

88 zł / osoba (przerwa całodzienna)

Dodatkowo polecamy:

kanapeczki z pastami
i smarowidłami
z Chochotowej Spizarni
3 szt / 16 zł



PROPOZYCJA MENU

LUNCH

Zestaw I

Żurek na domowym zakwasie podany
z jajkiem, kielbasą
Grillowany szaszłyk drobiowy z warzywami
podany z pieczonym ziemniakiem w soli
oraz mixem świeżych sałat z parmezanem
Sernik domowy
Woda mineralna

Cena: 80 zł / osoba

Zestaw III

Krem z zielonego groszku z miętą,
pestkami dyni oraz kwaśną śmietaną
Rolada z indyka faszerowana szpinakiem w sosie
z białego wina podana z ziemniakami oraz grillowaną cukinią
Tarta ze śliwkami
Woda mineralna

Cena: 90 zł / osoba

Zestaw II

Zupa borowikowa z kładzionymi kluseczkami
i natką pietruszki
Confitowane udko z kaczki podane
z gołąbkami z kaszą w sosie pieczeniowym
oraz czerwoną kapustą z jabłkiem
Szarlotka z cynemoonem
Woda mineralna

Cena: 85 zł / osoba

Zestaw IV

Tradycyjny rosół z makaronem
Pieczona polędwiczka wieprzowa podana z sosem
kurkowym oraz kluskami ślaskimi i mixem sałat
z sosem vinegret i świeżymi warzywami
Tiramisu
Woda mineralna

Cena: 99 zł / osoba



LUNCH BUFETOWY

Zupa pomidorowa z lanym ciastem

Krem jarzynowy z grzankami

Filet z pstrąga panierowany
w migdałach i pietruszce

Pierś z indyka w sosie z białego wina

Mix pierogów

Ziemniaki pieczone lub gotowane

Gnocchi w sosie pomidorowym
ze szpinakiem i oliwkami

Zestaw surówek

Mini tiramisu

Ciasto sezonowe z owocami

Mini sernik gruszkowo- migdałowy

Woda mineralna

Domowy kompot

Cena: 140 zł / osoba



PROPOZYCJA MENU

KOLACJA (czas trwania ok. 2 godzin)

Zestaw I

Danie główne:

Grillowany schab z kością marynowany
w musztardzie podany z pieczonymi
ziemniakami i surówką z białej kapusty

Przekąski:

Karczek pieczony z czosnkiem
Patera wędlin i kiełbas pieczonych
Śledź w oleju z ogórkiem i papryką
Sałatka makaronowa z tuńczykiem, suszonymi
pomidorami i czarnymi oliwkami
Sos tatarski

Cena: 90 zł / osoba

Zestaw II

Danie główne:

Filet z kurczaka faszerowany pieczarkami
podany z ziemniakami puree
i zestawem surówek

Przekąski:

Pieczony schab w majeranku
Deska serów z bakaliami
Sałatka z pora z grillowanym kurczakiem
i kukurydzą
Śledź w śmietanie
Sos cumberland

Cena: 98 zł / osoba

Zestaw III

Danie główne:

Burger wołowy z serem Mimolette, ogórkiem,
pomidorem i cebulą podany z frytkami stekowymi

Przekąski:

Pieczona rolada boczowa
Deska serów z bakaliami
Mix sałat z warzywami, oliwkami i serem feta
Sałatka z szynki i sera z piklowanymi warzywami
Sos czosnkowy

Cena: 110 zł / osoba

ZESTAWY WIELOPORCJOWE

Półmisek specjalów Szefa Kuchni

karkówka z grilla, golonka, stek drobiowy, kiełbaski,
warzywa grillowane, ziemniaki opiekane

Cena: 320 zł / dla 3 – 4 osób

Metr żeberek

żeberka pieczone, kapusta zasmażana,
ziemniaki opiekane, podane z trzema sosami:
czosnkowym, salsą paprykową, BBQ

Cena: 290 zł / dla 3 – 4 osób

Mix pierogów

pierogi ruskie, z mięsem, ze szpinakiem

Cena: 100 zł / 24 sztuki



KOLACJA BANKIETOWA (czas trwania ok. 6 godzin, max do godz. 1:00–2:00)

Przystawka (do wyboru jedno danie)

Filet z kurczaka sous vide podany na sałacie
rymskiej 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 jedno danie)

Zupa borowikowa z kładzionymi kluseczkami
i natką pietruszki

Krem z cukinii z serem Mimolette oraz prażonymi
pestkami dyni i oliwą koperkową

Tradycyjny rosół z makaronem

Krem z zielonego groszku z mięta, pestkami dyni
oraz kwaśną śmietaną

Danie główne (do wyboru jedno danie)

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, ziemniakami
oraz zestawem surówek

Confitowane udko z kaczki podane
z gołąbkami z kaszą w sosie pieczeniowym
i czerwoną kapustą z jabłkiem

Policzki wołowe duszone w czerwonym winie
z ziemniakami puree z boczkiem
oraz pieczonymi burakami

Rolada z indyka faszerowana szpinakiem
w sosie kurkowym z ziemniakami
oraz grillowaną cukinią

Deser (jeden do wyboru)

Szarlotka na ciepło z lodami śmietankowymi
oraz bitą śmietaną

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
Patory kiełbas 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

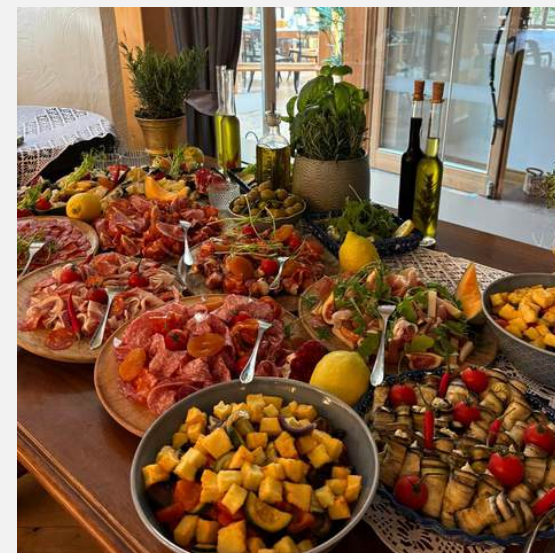
KOLACJA BANKIETOWA

Danie gorące (jedno danie do wyboru)

Barszcz czerwony z krokietem
z mozzarellą i pieczarkami / z mięsem
Stroganoff z pieczarkami i marynowaną papryką
podany ze świeżo wypieczoną ciabattą
Żurek na domowym
zakwasie z kielbasą i jajkiem

Napoje

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



PROPOZYCJA MENU

MOŻLIWOŚĆ SKOMPONOWANIA MENU WG. PONIŻSZYCH ZESTAWÓW:

ZESTAW 1

Zupa

Danie główne

Deser

Zimny bufet

Napoje

Cena: 255 zł / osoba

ZESTAW 2

Przystawka

Zupa

Danie główne

Deser

Zimny bufet

Napoje

Cena: 275 zł / osoba

ZESTAW 3

Zupa

Danie główne

Deser

Zimny bufet

1 Ciepłe danie

Napoje

Cena: 285 zł / osoba

ZESTAW 4

Przystawka

Zupa

Danie główne

Deser

Zimny bufet

1 Ciepłe danie

Napoje

Cena: 295 zł / osoba

MOŻLIWOŚĆ ZAMÓWIENIA PRZEKĄSEK:

Deska włoskich przekąsek:

Salami, szynka parmeńska, salami piccante,
ser mozzarella, gorgonzola, parmezan, oliwki,
pomidory suszone, winogrona, pomidorki koktajlowe

Cena: 260 zł (dla 3-4 osób)

Deska specjałów z Chochotowej Spizarni:

Pieczona polędwiczka wieprzowa, boczek pieczony,
chochołowe smarowidło, pâté z wątrobek drobiowych,
pasta ze słonecznika z suszonymi pomidorami, śliwki
owinięte boczkiem, paluchy drożdżowe, chleb domowy

Cena: 240 zł (dla 5 osób)



CHATA GRILLOWA

Drewniana Chata Grillowa to idealne miejsce na biesiadę i spotkania integracyjne. Pełne zadaszenie oraz kurtyny okienne sprawiają, iż można z tego miejsca korzystać niezależnie od pory roku i warunków pogodowych. Chata jest przygotowana na imprezy do 70 osób. Dodatkową atrakcją Chaty Grillowej jest taras widokowy, z którego rozpościera się rozległa panorama na Ostańce Jerzmanowickie, a przy sprzyjających warunkach nawet na Beskidy i Tatry. Chata Grillowa posiada nagłośnienie muzyczne. Wewnątrz znajduje się piec oraz wędzarnia dostarczająca niezapomnianych smaków i zapachów. Klimatu niewątpliwie dodaje ognisko i możliwość pieczenia kiełbasek.

Koszt wynajmu chaty grillowej: 1000 zł

Potrawy podawane są w naczyniach jednorazowych, napoje w kubkach jednorazowych. Minimalna liczba osób przy organizacji biesiady w chacie grillowej: 30



PROPOZYCJA MENU GRILLOWEGO

Potrawy grillowane są przez ok 2-3 godziny, czas trwania imprezy ok. 5-6 godzin (max. do godz. 1:00-2:00)

Zestaw I

Kiełbasa grillowa
Grillowany filet z kurczaka
Stek z karkówki w miodowo-musztardowej marynacie
Gulasz w kociołku
Pieczony ziemniak w folii z sosem czosnkowym
Sałatka z ogórków małosolnych z czerwoną cebulą
Sałatka z kalafiora z czosnkiem i marchewką
Pomidory z cebulką
Ogórki kiszzone
Pieczywo
Smalec z cebulką i jabłkiem
Sosy (ketchup, musztarda, majonez, czosnkowy)
Napoje:
Sok 0,2l, woda 0,6l but.
Kawa, herbata
Cena: 155 zł / osoba

ZESTAW II

Kiełbasa grillowa
Szaszłyk drobiowy z warzywami
Stek z karkówki w miodowo-musztardowej marynacie
Drumstick z kurczaka w ostrej marynacie
Żurek po krakowsku z ziemniakami i kiełbasą
Pieczony ziemniak w folii z sosem czosnkowym
Sałatka z ogórków małosolnych z czerwoną cebulą
Sałatka z kalafiora z czosnkiem i marchewką
Pomidory z cebulką
Ogórki kiszzone
Pieczywo
Smalec z cebulką i jabłkiem
Sosy (ketchup, musztarda, majonez, czosnkowy)
Napoje:
Sok 0,2l, woda 0,6l but.
Kawa, herbata
Cena: 175 zł / osoba

ZESTAW III

Kiełbasa grillowa
Kaszanka z cebulką
Stek z karkówki w miodowo-musztardowej marynacie
Pstrąg marynowany w tymianku i cytrynie
Grillowany ser halloumi z sosem miętowym
Gulasz warzywny w kociołku
Kofty wieprzowe
Pieczony ziemniak w folii z sosem czosnkowym
Sałatka z ogórków małosolnych z czerwoną cebulą
Miks świeżych sałat z warzywami i fetą
Pomidory z cebulką
Ogórki kiszzone
Smalec z cebulką i jabłkiem
Pieczywo
Sosy (ketchup, musztarda, majonez, czosnkowy)
Napoje:
Sok 0,2l, woda 0,6l but.
Kawa, herbata
Cena: 200 zł / osoba

PROPOZYCJA MENU GRILLOWEGO

ZESTAW DLA WEGETARIAN (MIN. 10 OSÓB)

Pstrąg marynowany w tymianku i cytrynie
Marynowane szaszłyki warzywne
Stek warzywny z curry i natką pietruszki
Grillowana kolba kukurydzy
Pieczony ziemniak z sosem czosnkowym
Grillowany ser halloumi z sosem miętowym
Mix sałat z sosem vinegret
Sałatka z ogórków małosolnych z czerwoną
cebulą
Pasta z ciecierzycy
Pomidory z cebulką
Ogórki kiszzone
Pieczywo
Sosy (ketchup, musztarda, majonez, czosnkowy)
Napoje:
Sok 0,2l, woda 0,6l but.
Kawa, herbata
Cena: 220 zł / osoba

ZESTAW DLA DZIECI I

Zupa krem pomidorowy
Kiełbasa grillowa
Grillowany filet z kurczaka
Mini kofty drobiowe z natką pietruszki i curry
Lody waniliowe
Ogórki kiszzone
Pieczywo
Napoje:
Sok 0,2l, woda 0,6l but.
Herbata
Cena: 120 zł / osoba

ZESTAW DLA DZIECI II

Zupa krem pomidorowy
Kiełbasa grillowa
Szaszłyk drobiowy z warzywami
Burger z filetem z kurczaka
Grillowane kolby kukurydzy
Pieczywo
Napoje:
Sok 0,2l, woda 0,6l but.
Herbata
Cena: 130 zł / osoba

DODATKOWO DLA DZIECI PROPONUJEMY:

Hot- dog 18 zł
Gofr z bita śmietaną i owocami 24 zł
Naleśniki z dżemem i nutellą 22 zł



DODATKOWO OFERUJEMY

DODATKOWE NAPOJE I ALKOHOLE (WG ZUŻYCIA BUTELEK):

Woda mineralna: 15 zł / 1l

Sok: 25 zł/ 1l

Napoje gazowane: 12 zł / 0,2l

Wino: od 75 zł / 0,75l

Piwo Kasztelan (beczka 30l): 800 zł

Wódka Wyborowa: 70 zł / 0,5l

Johnnie Walker: 130 zł / 0,7l

Jack Daniels: 150 zł / 0,7l

OPEN BAR:

Piwo Kasztelan

Wino białe bankietowe

Wino czerwone bankietowe

Wódka Wyborowa

Soki owocowe

Napoje gazowane

Cena: 130 zł / osoba / 4 godziny

195 zł / osoba / 6 godzin

ZORGANIZUJEMY DLA PAŃSTWA:

- biesiadę przy grillu lub ognisku z muzyką na żywo,
- kolację biznesową w letniej restauracji LaWenda,
- imprezę taneczną z DJ'em w Club94,
- pokazy (taneczne, barmańskie, iluzji, UV, tricków bilardowych),
- warsztaty kreatywne,
- escape games,
- foto-budkę,
- grę w paintball,
- zajęcia na strzelnicy sportowej,
- wspinaczkę skałkową,
- widokowy lot balonem,
- eksplorację jaskini z elementami wspinaczki skałkowej,
- firmowy piknik z atrakcjami,
- programy sportowe (gry terenowe, biegi na orientację)
- gry miejskie
- wycieczki do Ojcowskiego Parku Narodowego, Parku Krajobrazowego Dolinek Podkrakowskich i na Pustynię Błędowską,
- wieczór z duchami na Zamku Ogrodzieniec
- zwiedzanie największych atrakcji Krakowa i Wieliczki.



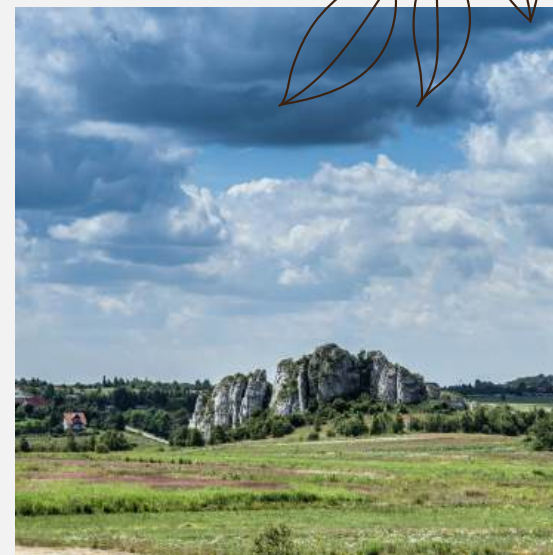
***WSZYSTKIE CENY PODANE W OFERCIE ZAWIERAJĄ PODATEK VAT**

SPECJALNIE DLA NASZYCH GOŚCI HOTELOWYCH PRZYGOTOWALIŚMY:

- rowery górskie,
- 20% zniżkę na bilety wstępu do Parku Wodnego w Krakowie
- billard,
- piłkarzyki,
- biblioteczkę hotelową,
- rodzinne gry planszowe,
- kijki do nordic walking
- linowy plac zabaw dla dzieci,
- drewnianą Wioskę Trapera z tyrolką,
- boisko do piłki nożnej i plażowej piłki siatkowej.

OTO KILKA POLECANYCH TRAS PIESZYCH:

1. [Dolina Będkowska, Sokolica, Dolina Szklarki](#)
2. [Do Groty Łokietka spacerem z Chochotowego Dworu](#)
3. [Ojców: z pięknymi widokami na Dolinę Prądnika](#)





17. PUSTYNIĄ BŁĘDOWSKA 26km / 26min.



16. REZERWAT PRZYRODY PAZUREK 23km / 22min.



15. ZAMEK W RABSZTYNIE 21km / 22min.



14. GEOPARK W JAWORZNIE 42km / 45min.



13. MUZEUM AUSCHWITZ-BIRKENAU
W OŚWIĘCIMU 73km / 60min.



12. ENERGYLANDIA
60km / 60min.



18. ZAMEK I PARK DOŚWIADCZEŃ
W OGRODZIENCU 40km / 45min.



11. SKANSEN I ZAMEK W WYGIEŹOWIE
50km / 45min.



10. DREZYNY REGULICE
43km / 35min.



9. ZAMEK TENCZYŃ
26km / 33min.



1. JASKINIA NIETOPERZOWA 2km / 4min.



8. WADOWICE
65km / 75min.



2. ZAMEK PIESKOWA SKAŁA 14km / 18min.



3. OJCOWSKI PARK NARODOWY 4km / 4min.



4. KOPALNIA SOLI W WIELICZCE 46km / 40min.



5. KRAKÓW 23km / 25min.



6. PARK KRAJOBRAZOWY
„DOLINKI KRAKOWSKIE” 18km / 24min.



7. KLASZTOR W CZERNEJ
20km / 23min.

Chocholowy Dwór

MAPA OKOLICZNYCH ATRAKCJI



SPECJAŁY Z CHOCHOŁOWEJ SPIŻARNI

Zabierzcie ze sobą smaki Chochołowego Dworu.
Dzięki pasteryzacji, potrawy można przechowywać
dłużej i nie martwić się o codzienne zakupy.
Oferujemy również **zestawy upominkowe**
przygotowane jako pamiątka lub jako prezent
z okazji świąt.

Szczególnie polecamy:

Żurek na domowym zakwasie z kielbasą i boczkiem
Barszcz czerwony
Beef stroganoff
Chleb domowy na naturalnym zakwasie
Chochołowe smarowidło
Pâté z wątróbek drobiowych









Chochołowy
Dwór



KONTAKT

ALICJA MILLER - CHRUŚCICKA

KIEROWNIK DZIAŁU SPRZEDAŻY I MARKETINGU

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

E-MAIL: SPRZEDAZ@CHOCHOLOWYDWOR.PL

JOANNA STRĘK-MIESZANIEC

SPECJALISTA DS. SPRZEDAŻY

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

E-MAIL: JMIESZANIEC@CHOCHOLOWYDWOR.PL



www.chocholowydwor.pl