

Oferta cateringowa na przyjęcie z okazji Komunii Świętej w 2025 roku

Wychodząc naprzeciw Państwa oczekiwaniom, przenosimy Chochółowy Dwór do Państwa domów i ogrodów.

Szef kuchni specjalnie dla Państwa przygotował różnorodne propozycje, spośród których mogą Państwo skomponować własne menu. Znajdziecie w nich Państwo, zarówno tradycyjne potrawy jak i te bardziej wyszukane.

Propozycja menu

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, czarnym ryżem i zestawem surówek
Rolada drobiowo-wieprzowa ze szpinakiem w sosie własnym, podana z kluskami śląskimi i młodą kapustą

Zimny bufet (w całości)

Deski serów z bakaliami
Patory 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

Cena menu: 180 zł / osobę
Transport, obsługa, zastawa – wyceniane indywidualnie

Oferta cateringowa na przyjęcie z okazji Komunii Świętej w 2025 roku

Dodatkowo polecamy:

Ciasta:

(w formie okrągłej, 12 porcji)

sernik domowy, szarlotka z cynamonem, tarta śliwkowa
195 zł

Deska włoskich przekąsek:

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

Deska specjałów 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
240 zł (dla 5 osób)

Zapraszamy do kontaktu

Jesteśmy do Państwa dyspozycji:

Urszula Łobos	Tel.: 514 800 184
Aneta Pączek	Tel.: 514 800 183
Anna El Ghiba	Tel.: 514 800 173

gastro@chocholowydwor.pl