

# Oferta Weselna

## MENU WESELNE NA ROK 2023

Powitanie Młodej Pary tradycyjnym chlebem i solą  
Powitanie Gości weselnych lampką wina musującego

### ZUPA

(do wyboru jedno danie)

Rosół z domowym makaronem  
Bulion z kaczki z suszonymi grzybami podany z kluskami kładzionymi  
Krem z białych warzyw z pesto i prażonymi orzechami

### DANIE GŁÓWNE

(do wyboru jedno danie)

Eskalopki z polędwiczek wieprzowych w sosie z grzybów leśnych z zapiekanką ziemniaczaną z czosnkiem  
Rolada z indyka ze szpinakiem w sosie kurkowym z ziemniakami i glazurowaną marchewką w sosie własnym  
Filet z kaczki duszony w jabłkach z konfiturą z czerwonej cebuli, młodymi ziemniakami i czerwoną kapustą  
Policzki wołowe duszone w czerwonym winie podane z ziemniakami puree z boczkiem oraz buraczkami zasmażanymi

### DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO PODAWANE WIELOPORCJOWO

(do wyboru jedno danie)

Sałaty z warzywami w sosie vinegrette z parmezanem  
Zestaw sezonowych surówek

### DESER

(do wyboru jedno danie)

Beza z serkiem mascarpone oraz sosem malinowym i owocami  
Czekoladowy krem z sosem wiśniowym i kruszonką  
Lody waniliowe z sosem truskawkowym i bezą  
Lody orzechowe z sosem whisky i orzechową kruszonką



Chochołowy  
Dwór

Jana III Sobieskiego 172, 32-048 Jerzmanowice, e-mail: [achochol@chocholowydwor.pl](mailto:achochol@chocholowydwor.pl), [gastro@chocholowydwor.pl](mailto:gastro@chocholowydwor.pl)

tel.: +48 514 800 174, +48 514 800 183

[www.chocholowydwor.pl](http://www.chocholowydwor.pl)

# Oferta Weselna

## ZIMNY BUFET

(w całości)

Deski serów z owocami i bakaliami  
Półmiski mięs pieczonych  
Patery staropolskich wędlin z orzechami  
Mięsa w galarecie  
Tymbaliki drobiowe  
Śledzie marynowane w trzech smakach  
Sałatka caprese z pesto  
Sałatka z selera naciowego z kurczakiem i winogronami  
Sałata rzymska z serem feta, filetowanymi cytrusami, granatem oraz pomidorkami koktajlowymi  
Tarta ze szpinakiem z suszonymi pomidorami i serem pleśniowym  
Tortilla z grillowanymi warzywami  
Sosy: chrzanowy, tatarski  
Wybór pieczywa

## SŁODKI BUFET

(w całości)

Tarty owocowe  
Wybór ciast  
Desery amuse bouche  
Owoce sezonowe  
Domowa lemoniada

## PIERWSZE DANIE GORĄCE

(do wyboru jedno danie)

Duszone policzki wieprzowe w sosie chrzanowym z opiekanymi ziemniakami  
oraz surówką z czerwonych buraków  
Udko z kaczki w sosie z zielonego pieprzu z ziemniakami puree  
oraz czerwoną kapustą na ciepło  
Szaszłyk drobiowy z boczkiem podany z frytkami i surówką colesław  
Filet z kurczaka zapiekany z mozzarellą, cukinią i pieczarkami  
oraz czarnym ryżem i sałatką z rukoli  
Pieczony karczek w sosie z kluskami śląskimi oraz czerwoną kapustą  
Grillowany sandacz z sosem z białego wina  
podany z marchewkowym puree i grillowanymi warzywami



Chochołowy  
Dwór

Jana III Sobieskiego 172, 32-048 Jerzmanowice, e-mail: [achochol@chocholowydwor.pl](mailto:achochol@chocholowydwor.pl), [gastro@chocholowydwor.pl](mailto:gastro@chocholowydwor.pl)

tel.: +48 514 800 174, +48 514 800 183

[www.chocholowydwor.pl](http://www.chocholowydwor.pl)

# Oferta Weselna

## DRUGIE DANIE GORĄCE

(do wyboru jedno danie)

Bogracz wołowy z kluseczkami

Barszcz czerwony z krokietem z mięsem lub z pieczarkami i mozzarellą

Beef stroganoff z pieczarkami i marynowaną papryką podany ze świeżo wypiekaną ciabattą

## NAPOJE

(bez limitu)

Kawa

Wybór herbat

Woda mineralna z cytryną

Soki owocowe

Napoje gazowane

## CENA ZESTAWU

powitanie, zupa, danie główne, deser,

zimny bufet, słodki bufet,

2 dania gorące, napoje

375 zł / osobę

**Na Państwa życzenie przygotujemy dania wegetariańskie, wegańskie, bezglutenowe oraz dania uwzględniające Państwa diety.**



Chochołowy  
Dwór

Jana III Sobieskiego 172, 32-048 Jerzmanowice, e-mail: [achochol@chocholowydwor.pl](mailto:achochol@chocholowydwor.pl), [gastro@chocholowydwor.pl](mailto:gastro@chocholowydwor.pl)

tel.: +48 514 800 174, +48 514 800 183

[www.chocholowydwor.pl](http://www.chocholowydwor.pl)

# Oferta Weselna

Aby zapewnić Państwu niezapomniane przyjęcie weselne, organizujemy szereg dodatkowych atrakcji i usług umożliwiających komfort Państwa oraz Gości weselnych.

Paczki z ciastami dla Gości	od 50 zł
Szaszłyki na szpadach	od 3500 zł / 120 osób
Bufet regionalny	od 4900 zł / 100 osób
Bufet śródziemnomorski	od 5700 zł / 50 osób
Prosecco Van	od 2100 zł
Piwo z beczki z obsługą	od 1000 zł
Poprawiny: chata grillowa, sala balowa, letnia reatauracja LaWenda	wyceniane indywidualnie
Transport	wyceniany indywidualnie
Animator	wyceniany indywidualnie
Obsługa barmańska	wyceniana indywidualnie
Organizacja bufetu alkoholowego	od 600 zł
Dekoracja „świecące drzewa”	od 800 zł
Rozświetlenie ogrodu	od 1000 zł
Dodatkowa dekoracja kwiatowa	wyceniana indywidualnie
Fotobudka / fotolustro	wyceniane indywidualnie
Litery LOVE	od 700 zł
Lustro z dekoracją	od 500 zł
Girlanda świetlna	od 2000 zł
Złote podtalerze	10 zł / sztuka
Aranżacja ogrodu na ceremonię zaślubin	od 3000 zł
Możliwość wprowadzenia usługi zewnętrznej	od 500 zł



Chocholowy  
Dwór

Jana III Sobieskiego 172, 32-048 Jerzmanowice, e-mail: [achochol@chocholowydwor.pl](mailto:achochol@chocholowydwor.pl), [gastro@chocholowydwor.pl](mailto:gastro@chocholowydwor.pl)

tel.: +48 514 800 174, +48 514 800 183

[www.chocholowydwor.pl](http://www.chocholowydwor.pl)