

Oferta Weselna

MENU WESELNE NA ROK 2024

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)

Salaty 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, gastro@chocholowydwor.pl

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

www.chocholowydwor.pl

Oferta Wesełna

ZIMNY BUFET

(w całości)

Deski serów z owocami i bakaliami
Półmiski mięs pieczonych
Patory 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, gastro@chocholowydwor.pl

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

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

409 zł* / osobę

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

*zastrzegamy możliwość zmiany ceny w przypadku znaczącej podwyżki cen mediów lub produktów



Chochołowy
Dwór

Jana III Sobieskiego 172, 32-048 Jerzmanowice, e-mail: achochol@chocholowydwor.pl, gastro@chocholowydwor.pl

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

www.chocholowydwor.pl