



Studniówka

STUDNIÓWKOWY CZAR...

... CZYLI POLONEZA CZAS ZACZAĆ

Zapraszamy Państwa do drewnianego dworu położonego w Jerzmanowicach, 15 km od Krakowa, pośród malowniczych krajobrazów Ojcowskiego Parku Narodowego. Nasz dwór architekturą i stylem wewnątrz nawiązuje do starych, szlacheckich tradycji regionu, a nowoczesne rozwiązania zapewniają komfort i bezpieczeństwo.

Nasza sala balowa, w której organizujemy studniówki, zachwyci Państwa swoją atmosferą. Proponujemy bal nawet dla 300 osób, przy okrągłych bankietowych stołach, bądź tradycyjnie przy stołach prostokątnych w układzie zaaranżowanym przez Państwa.

Chcąc zapewnić Państwu niepowtarzalną oprawę i nastrój, zapewniamy dekorację stołów i bufetów. Specjalnie na tę okazję Szef kuchni Chochołowego Dworu przygotował dedykowane dla Państwa menu. Jesteśmy również otwarci na wszelkie propozycje pod względem kompozycji indywidualnego menu. Zapraszamy na spotkanie podczas którego omówimy z Państwem szczegóły i możliwości organizacji Balu Studniówkowego.



Chochołowy
Dwór

Chochołowy Dwór, ul. Jana III Sobieskiego 172, 32-048 Jerzmanowice, tel. +48 12 620 39 20, sprzedaz@chocholowydwor.pl

www.chocholowydwor.pl

Cena pakietu:

- I. od 250 zł / osoba (lampka wina musującego, zupa, danie główne, deser, bufet, patery ciast i owoców, I danie ciepłe, napoje zimne i gorące).
- II. od 280 zł / osoba (lampka wina musującego, zupa, danie główne, deser, bufet, patery ciast i owoców, II dania ciepłe, napoje zimne i gorące).

Ponadto w pakiecie:

obsługa kelnerska
wynajem sali i szatni
scena z rampą na oświetlenie sceniczne
dekoracje świetlne (kolorowe oświetlenie ledowe oraz drzewa rozświetlające)
dekoracja stołów i bufetów
napis „Studniówka 2024”
ścianka do zdjęć oraz zabawne akcesoria
rzutnik i ekran do dyspozycji (możliwość prezentacji zdjęć, filmów)
koncesjonowana ochrona
monitorowany parking
gorąca kolacja dla rodziców (max. 2 osoby na 25 uczniów)

Menu studniówkowe

Lampka wina musującego na powitanie

Zupa (do wyboru jedno danie)

Krem z białych warzyw
Rosół z kury z makaronem
Krem pomidorowy z kwaśną śmietaną i lanymi kluseczkami

Danie główne (do wyboru jedno danie)

Wolno pieczone roladki ze schabu z borowikami i tymiankiem na sosie z czerwonego wina z ziemniakami z koperkiem oraz kapustą czerwoną
Tradycyjny kotlet schabowy z ziemniaczanym puree oraz kapustą zasmażaną
Grillowany filet z kurczaka z masłem czosnkowym podany z frytkami oraz surówką z marchewki
Kotlet de volaille zawijany z masłem i serem podany z frytkami stekowymi oraz surówką colesław



Chochołowy
Dwór

Chochołowy Dwór, ul. Jana III Sobieskiego 172, 32-048 Jerzmanowice, tel. +48 12 620 39 20, sprzedaz@chocholowydwor.pl

www.chocholowydwor.pl

Deser (do wyboru jedno danie)

Panna cotta waniliowa z sosem owocowym
Szarlotka z sosem waniliowym i gałką lodów
Tarta śliwkowa

Bufet (w całości)

Deski serów z owocami
Patory staropolskich wędlin
Półmiski mięs pieczonych
Tarta ze szpinakiem, serem feta i oliwkami
Wrap z pieczoną wołowiną
Pulpeciki w sosie greckim z chili i miętą
Nachosy z dipami
Foccacia z solą morską
Tortilla z kurczakiem
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka z porów i kurczaka
Paluchy grissini z morską solą
Pieczywo

Słodki bufet

Owoce
Ciasto zielony mech
Ciasto marchewkowe
Mini hiszpany
Mini tiramisu

Dania ciepłe (do wyboru)

Potrąwka wieprzowa z grzybami
Szaszłyk drobiowy z frytkami i sałatką colesław
Zupa gulaszowa
Barszcz czerwony z krokietem
Strogonoff z marynowaną papryką
Żurek na domowym zakwasie z kiełbasą i jajkiem

Napoje (bez limitu)

Kawa, herbata
Woda mineralna
Soki owocowe

Możliwość uwzględnienia w menu diety wegetariańskiej, wegańskiej, bezglutenowej i innych. Oferujemy pomoc w organizacji obsługi muzycznej imprezy, usług fotograficznych, video oraz transportu.



Chochołowy
Dwór

Chochołowy Dwór, ul. Jana III Sobieskiego 172, 32-048 Jerzmanowice, tel. +48 12 620 39 20, sprzedaz@chocholowydwor.pl
www.chocholowydwor.pl