



Studniówka

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 280 zł / osoba (lampka wina musującego, zupa, danie główne, deser, bufet, patery ciast i owoców, I danie ciepłe, napoje zimne i gorące).
- II. od 310 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
możliwość zorganizowania wcześniejszej próby Poloneza (w dni poprzedzające Studniówkę)
scena z rampą na oświetlenie sceniczne
dekoracje świetlne (kolorowe oświetlenie ledowe oraz drzewa rozświetlające)
dekoracja stołów i bufetów
napis „Studniówka 2025”
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)

Rosół z kury z domowym makaronem
Krem pomidorowy z prażonym słonecznikiem oraz bazyliowym pesto

Danie główne (do wyboru jedno danie)

Pieczeń wieprzowa z suszonymi grzybami z kluskami śląskimi i modrą kapustą z boczkiem
Rolada drobiowo-wieprzowa ze szpinakiem w sosie własnym, podana z gotowanymi ziemniakami z koperkiem oraz mikssem sałat z sosem vinegret
Grillowany stek z kurczaka z cukinią i pieczarkami zapiekany z mozzarellą, podany z frytkami i surówką colesław
Kotlet Devolay zawijany z masłem i serem podany z ziemniakami puree oraz zestawem surówek



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)

Lody śmietankowe z sosem truskawkowym i bezą
Szarlotka z gałką lodów i bitą śmietaną
Klasyczny sernik podany z sosem malinowym

Bufet (w całości)

Deski serów z owocami
Paterki staropolskich wędlin
Półmiski mięs pieczonych
Pulpeciki w sosie greckim z chili i mięętą
Nachosy z dipami
Tortilla z kurczakiem
Sałatka jarzynowa
Sałatka porów i kurczaka
Mini kanapeczki z salami, łososiem oraz serem pleśniowym
Sakiewki z ciasta francuskiego faszerowane pieczarkami
Mini quiche z suszonymi pomidorami i szpinakiem
Mini ciabaty z pieczonym karczkiem i sałatką z ogórka
Pieczywo

Słodki bufet

Owoce
Mini tort mech
Beza z mascarpone i granatem
Mus z białej czekolady
Mus mango-marakuja
Mini tiramisu

Dania ciepłe (do wyboru)

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