

OFERTA USŁUG DODATKOWYCH

Ceny aktualne na rok 2024

BUFET REGIONALNY

Pieczone pasztety z żurawiną

Kabanosy i kiełbasy wiejskie

Salcesony z indyka i wieprzowy

Pieczona rolada boczkowa

Kaszanka

Karczek pieczony

Boczek wędzony

Pieczony udziec wieprzowy lub indyk w całości

Golonka pieczona

Pierogi

Sałatka jarzynowa

Pstrągi wędzone

Żurek w kociołku, bigos myśliwski lub kwaśnica (do wyboru 2 dania)

Oscypki z żurawiną

Smalec ze skwarkami

Grzybki marynowane

Ogórki kiszone

Wypiekany u nas chleb na zakwasie

5500 zł / dla 120 osób

BUFET ŚRÓDZIEMNOMORSKI

Łosoś pieczony w całości z ziołową kruszonką

Jesiotr pieczony w soli i cytrynie

Wędzone ryby z sosem chrzanowym

Sałatka makaronowa z grillowanymi krewetkami

i pomidorkami koktajlowymi

Mule w pomidorach

Toskańska zupa rybna z pomidorami

Patera włoskich serów i antipasti

Burrata na plastrach pomidorów z bazyliowym pesto

Szynka parmeńska z melonem

Grillowane warzywa marynowane w oliwie z octem balsamicznym

Papryczki pepperoni faszerowane serem feta

5700 zł / dla 50 osób

OFERTA USŁUG DODATKOWYCH

Ceny aktualne na rok 2024

BUFET WŁOSKI

Szynka parmeńska z gruszką i rukolą
Mini mozzarella z suszonymi pomidorami owinięta szynką parmeńską
Roladki z grillowanego bakłażana z ricottą i bazylią
Włoskie wędliny i sery: pancetta magreta, salami milano, salami picante, salsiccia napolí, scamorza, parmezan, gorgonzola, talegio
Mozzarella di bufala z pomidorami i bazyliowym pesto
Oliwki giganti w ziołowej marynacie
Focaccia z rozmarynem
Mini ciabatta
Chleb z czarnymi oliwkami
Oliwy smakowe: chili, czosnek, rozmaryn oraz ocet balsamiczny
Grzanki z bazyliowym pesto i parmezanem
Sałatka z warzyw grillowanych z pieczonym serem Halloumi
Paluchy grisini
Zupa cebulowa z pomidorami pelatti i wędzonym boczkiem (w kociołku)

4900 zł / dla 50 osób

PRZEKĄSKI SERWOWANE W OGRODZIE (wybór 6 pozycji / 3 sztuki na osobę)

Kanapeczka z łososiem wędzonym
Kanapeczka z salami
Kanapeczka z serem camembert
Mini tarta z porem i pancettą
Mini quiche ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
Bliny kukurydziane z kremowym serkiem i łososiem wędzonym
Sajgonka ze świeżych warzyw i bazyliowym serkiem
Tortilla z awokado i grillowanym filetem z kurczaka
Śliwka owinięta w boczku
Vol-au-vent z pâté z wątróbki oraz musem z palonej gruszki
Trufła z koziego sera z rozmarynem

40 zł / osobę

PRZYSTAWKI

Pâté z wątróbek drobiowych z sosem żurawinowo-pomarańczowym ze świeżym chrzanem i grzanką z chałki
40 zł
Tatar z łososia z majonezem truflowym oraz czosnkową grzanką i oliwą szczypiorkową
50 zł
Carpaccio z wędzonej kaczki z sorbetem malinowym oraz świeżym chrzanem z parmezanem i paluchem grissini
45 zł
Mozzarella z szynką parmeńską i melonem podana na mixie świeżych sałat z vinegrettem cytrynowym i paluchami grissini
45 zł

OFERTA USŁUG DODATKOWYCH

Ceny aktualne na rok 2024

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

USŁUGI WYKONYWANE PRZEZ CHOCHOŁOWY DWÓR

Szaszłyki na szpadach	3900 zł / 120 osób
Bufet regionalny	5500 zł / 120 osób
Bufet śródziemnomorski	5700 zł / 50 osób
Bufet włoski	4900 zł / 50 osób
Przekąski w ogrodzie	od 40 zł / osobę
Bufet słodki	wyceniany indywidualnie
Piwo z beczki z obsługą	1100 zł / pierwsza beczka, 900 zł / każda kolejna
Poprawiny: chata grillowa, letnia restauracja LaWenda	wyceniane indywidualnie
Organizacja bufetu alkoholowego	700 zł
Dekoracja "świecące drzewa"	1000 zł
Rozświetlenie ogrodu (ogniska i pochodnie)	1100 zł
Fotobudka/fotolustro	wyceniane indywidualnie
Litery LOVE	700 zł
Lustro z dekoracją	500 zł
Girlandy świetlne i zielone	1500 zł
Aranżacja ogrodu na ceremonię zaślubin	3000 zł
Strefa chillout	900 zł

MOŻLIWOŚĆ WPROWADZENIA USŁUGI ZEWNĘTRZNEJ FIRM REKOMENDOWANYCH PRZEZ CHOCHOŁOWY DWÓR

Prosecco Van	wyceniany indywidualnie
Transport	wyceniany indywidualnie
Animator	wyceniany indywidualnie
Obsługa barmańska	wyceniana indywidualnie

OFERTA USŁUG DODATKOWYCH

