



Chochołowy  
Dwór



## ***Propozycja menu na przyjęcia komunijne w Chochołowym Dworze 2021r***

### **Przystawka (do wyboru jedno danie)**

Filet z kurczaka gotowany w occie balsamicznym z serem feta, sałatą rzymską i granatem  
Wędzona wołowina z sosem malinowo - balsamicznym, marynowanym burakiem i parmezanem  
Sałatka z mozzarellą, pomidorkami koktajlowymi i paluchami grissini  
Sałatka z pieczoną wołowiną, jabłkiem i piklowaną rzodkiewką

### **Zupa (do wyboru jedno danie)**

Aromatyczny bulion grzybowy z łazankami  
Krem pomidorowy z pesto i mozzarellą  
Rosół z kury z domowym makaronem  
Krem z buraka czerwonego z serem feta i szczypiorkiem

### **Danie główne (do wyboru jedno danie)**

Escalopki z polędwiczki wieprzowej w sosie grzybowym podane z gotowanymi kluseczkami i mixem sałat  
Kotlet Devolay z masłem i serem podany z młodymi ziemniakami z koperkiem oraz sałatką z ogórków  
Rolada z indyka ze szpinakiem w sosie kurkowym z młodymi ziemniakami z koperkiem oraz bukietem warzyw gotowanych  
Sztuka mięsa w sosie chrzanowym z młodymi ziemniakami z koperkiem i buraczkami zasmażanymi  
Pieczony schab w sosie borowikowym z młodymi ziemniakami z koperkiem i młodą kapustą

### **Deser (jeden do wyboru)**

Szarlotka z kruszonką z gałką lodów malinowych  
Waniliowa panna cotta z musem malinowym  
Lody waniliowe z sosem truskawkowym i bezą



Chochołowy  
Dwór

### **Zimny bufet (podany po obiedzie na stół)**

Deska serów z bakaliami  
Patera kiełbas suszonych  
Półmisek mięs pieczonych  
Tymbaliki drobiowe  
Mix sałat z serem feta i warzywami  
Sałatka jarzynowa  
Śledzie z jabłkiem i cebulą w śmietanie  
Sosy: chrzanowy, tatarski  
Pieczywo  
Owoce

### **Danie gorące ( jedno danie do wyboru)**

Zupa gulaszowa  
Barszcz czerwony z krokietem z mozzarellą i pieczarkami  
Stroganoff z pieczarkami i papryką  
Żurek na domowym zakwasie z kiełbasą i jajkiem

### **Napoje**

Kawa bez ograniczeń  
Herbata bez ograniczeń  
Woda mineralna w dzbankach 0,4 l/os  
Sok owocowy 0,4 l/os

### **Możliwość skomponowania menu wg poniższych zestawów**

#### **Zestaw 1**

Zupa  
Danie główne  
Deser  
Zimny bufet  
Napoje  
**Cena 160 zł / osoba**

#### **Zestaw 2**

Przystawka  
Zupa  
Danie główne  
Deser  
Zimny bufet  
Napoje  
**Cena 175 zł / osoba**



Chochołowy  
Dwór

**Zestaw 3**

Przystawka

Zupa

Danie główne

Deser

Zimny bufet

1 Ciepłe danie

Napoje

**Cena 190 zł/osoba**

**W cenie przyjęcia:**

**Dekoracja stołu, białe obrusy, pokrowce na krzesłach, świece, serwety**

**Dodatkowe napoje wg poniższych cen :**

Sok 1l – 20 zł

Woda 1l – 10 zł

Napoje gazowane 0,2l – 9 zł

Domowa lemoniada cytrynowa 1l – 35 zł

Napoje bez limitu (kawa, herbata, woda mineralna, sok, napoje gazowane) dopłata 28 zł/ osobę

Możliwość zamówienia słodkiego bufetu (wybór ciast) 150 g / osobę – od 15 zł / osobę.

Możliwość zamówienia tortu – koszt od 100 zł/ kg.

Korkowe 20 zł/ osobę dorosłą (jeśli zdecydują się Państwo na własny alkohol)

Specjalne ceny na alkohol zamawiany u nas:

Wyborowa 0,5l – 50 zł

Finlandia 0,5l – 65 zł

Wina z karty win restauracji w cenach od 50 zł / 0,75l

**Menu dla dzieci:**

Dzieci do lat 12 płacą 75% ceny, podajemy połowę porcji wybranego menu lub menu dziecięce (grzanki z mozzarellą, panierowany filec z kurczaka z frytkami/ziemniakami, z surówką z marchewki, spaghetti bolognese/ naleśniki z serem).

Dzieci do lat 3 – bezpłatnie (nie przygotowujemy posiłku)

**Możliwość domówienia przekąsek**

Deska włoskich przekąsek:

Salami, szynka parmeńska, salami piccante, ser mozzarella, gorgonzola, parmezan, oliwki, pomidory suszone, winogrona, pomidorki koktajlowe

**160 zł** (dla 3-4 osób)

Deska specjałów z Chochołowej Spizarni:

Pieczona polędwiczka wieprzowa, boczek pieczony, chochołowe smarowidło, pâté z wątróbek drobiowych, pasztecik z cukini, śliwki owinięte boczkiem, paluchy drożdżowe, chleb domowy

**150 zł** ( dla 5 osób)