



Wielkanoc w Chochołowym Dworze

**Zapraszamy do spędzenia niezapomnianych Świąt Wielkanocnych
w Chochołowym Dworze.**

**Ciepła, rodzinna atmosfera, pyszne jedzenie
z lokalnymi specjałami i wspaniałe jurajskie plenery
wprowadzą Państwa w świąteczny nastrój.**

**Tradycyjne Śniadanie Wielkanocne,
przygotowanie koszyczka,
lokalne przysmaki i bliskość natury sprawiają,
że Państwa wypoczynek z pewnością będzie udany.**



Pakiet 4-dniowy obejmuje:

- 3 noclegi w pokoju 2-osobowym z łazienką (od obiadokolacji w piątek do śniadania w poniedziałek lub od obiadokolacji w sobotę do śniadania we wtorek)
 - 3 śniadania w tym uroczyste śniadanie wielkanocne
 - 2 obiadokolacje
 - 1 uroczysty obiad wielkanocny
 - możliwość przygotowania koszyczka wielkanocnego
 - słodką niespodziankę w pokoju
 - prezent-niespodzianka dla dziecka
 - tematyczne animacje dla dzieci
 - parking

990 zł / pobyt 4-dniowy / osobę

Pobyt wraz z wyżywieniem dziecka do lat 6 (w pokoju z rodzicami) - gratis

Dopłata za pobyt dodatkowej osoby w pokoju: 590 zł

Dopłata do pokoju 1-osobowego: 410 zł

Dodatkowo oferujemy:

- 10% rabatu na dodatkowe dania i napoje z karty menu
 - Internet
 - bilard, piłkarzyki (w miarę dostępności)
- wypożyczenie książek i rodzinnych gier planszowych
 - udogodnienia dla dzieci
 - boisko dla piłki nożnej
 - kijki do Nordic Walking
 - zewnętrzny plac zabaw

Informacje i rezerwacja:

repcja@chocholowydwor.pl, 012 620 39 00

Wielkanoc w Chocholowym Dworze

Wielki Piątek – 29 marca:

Obiadokolacja serwowana w godz. 18:00-20:00

Zupa szczawiowa z jajkiem (dla dzieci możliwość zamiany dania)
Okoń morski w tempurze podany z ziemniakami puree i fasolką szparagową
Ciasto leśny mech
Woda mineralna
Domowy kompot owocowy 0,2 l / os

Wielka Sobota – 30 marca:

Śniadanie w godz. 7:00 -11:00

Przygotowanie koszyczków wielkanocnych (dla chętnych)

Obiadokolacja serwowana w godz. 17:00-20:00

Zupa chrzanowa z jajkiem (dla dzieci możliwość zmiany dania)
Pieczeń wieprzowa z suszonymi grzybami leśnymi podana z kluskami śląskimi i modrą kapustą
Szarlotka z cynamonem z gałką lodów i bitą śmietaną
Domowy kompot owocowy 0,2l / os
Woda mineralna 0,2l / os

Niedziela Wielkanocna – 31 marca:

Uroczyste Śniadanie Wielkanocne w godz. 7:00 -11:00

Animacje tematyczne dla dzieci w godz. 13:00-17:00

Świąteczny obiad serwowany w godz. 14:00-17:00

Rosół z makaronem
Sztuka mięsa w sosie chrzanowym z ziemniakami i buraczkami zasmażanymi
(dla dzieci możliwość zamiany dania)
Sernik domowy z sosem malinowym
Kawa, herbata
Woda mineralna 0,2l /os
Domowy kompot owocowy 0,2l / os

Lany Poniedziałek – 1 kwietnia:

Śniadanie w godz. 7:00 -10:00

*istnieje możliwość przedłużenia doby hotelowej do godz.15:00

Animacje tematyczne dla dzieci w godz. 13:00-17:00

Obiad serwowany w godz. 13:00-15:00

Zupa cebulowa z boczkiem i pomidorami podana z grzankami z pesto i parmezanem
Pierś z kurczaka podana na puree z dyni piżmowej z czarnym ryżem, parmezanem
oraz gotowanym brokułem
Tarta śliwkowa
Woda mineralna
Domowy kompot owocowy 0,2 l / os

Wtorek - 2 kwietnia:

Śniadanie w godz. 7:00-10:00

Życzymy udanego pobytu