

Przyjęcie z okazji Pierwszej Komunii Świętej 2026

Przystawka (do wyboru jedna)

- Pâté z wątróbek drobiowych podane z konfiturą z czerwonej cebuli oraz sosem malinowym i grzanką
- Terina z kurczaka z suszonymi pomidorami podana na sałacie rzymskiej z parmezanem i grzankami
- Mozzarella w bazyliowym pesto podana na mixie świeżych sałat z pomidorkami, sosem balsamicznym i grzankami z bagietki

Zupa (do wyboru jedna)

- Zupa borowikowa z kładzionymi kluseczkami i natką pietruszki
- Krem z białych warzyw z bazyliowym pesto i pestkami dyni
- Tradycyjny rosół z makaronem
- Krem pomidorowy z mozzarellą i oliwą lubczykową

Danie główne (do wyboru jedno)

- Pieczona polędwiczka wieprzowa podana z sosem kurkowym, ziemniakami gratin i marchewką glazurowaną w miodzie
- Pieczony schab w sosie z zielonego pieprzu, ziemniakami puree oraz fasolką szparagową
- Confitowane udko z kaczki w sosie pieczeniowym z pyzą drożdżową i czerwoną kapustą z żurawiną
- Policzki wołowe duszone w czerwonym winie podane z gotąbką z kaszą oraz buraczkami
- Pieczone brusto z indyka w sosie z białego wina z pieczonymi ziemniakami i brokułem na parze

Deser (do wyboru jeden)

- Szarlotka na ciepło z lodami śmietankowymi oraz bitą śmietaną
- Lody śmietankowe z bezą i sosem owocowym oraz popcornem w karmelu
- Ciasto czekoladowe z kruszonką, sosem malinowym i gałką lodów śmietankowych

Bufet zimny (podany po obiedzie na stół)

Deski serów z bakaliami
Patera wędlin i kielbas suszonych
Półmiski mięs pieczonych
Galaretki drobiowe
Mini mozzarella w pesto na mixie sałat z warzywami
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Śledzie w śmietanie z czerwonym pieprzem i gorczycą
Pieczywo
Owoce

Danie gorące (do wyboru jedno)

Barszcz czerwony z krokietem z pieczarkami i mozzarellą /z mięsem
Strogonoff z pieczarkami i marynowaną papryką podany ze świeżo wypiekaną ciabattą
Żurek z kielbasą i jajkiem

Napoje

Kawa bez ograniczeń
Herbata bez ograniczeń
Woda mineralna w dzbankach 0,4l / os
Sok owocowy 0,2l / os
Domowy kompot owocowy 0,2l / os

Możliwość skomponowania menu wg poniższych zestawów:

Zestaw 1

Zupa
Danie główne
Deser
Zimny bufet
Napoje
Cena: 285 zł / osoba

Zestaw 2

Przystawka
Zupa
Danie główne
Deser
Zimny bufet
Napoje
Cena: 305 zł / osoba

Zestaw 3

Zupa
Danie główne
Deser
Zimny bufet
1 ciepłe danie
Napoje
Cena: 325 zł/osoba

Zestaw 4

Przystawka
Zupa
Danie główne
Deser
Zimny bufet
1 ciepłe danie
Napoje
Cena: 335 zł/osoba

W cenie przyjęcia zapewniamy:

kompleksowe wsparcie przy organizacji przyjęcia
profesjonalną obsługę kelnerską
dekorację stołu (świeże kwiaty, świece oraz serwety)
animacje (dotyczą tylko miesiąca maj)
ściankę do zdjęć
dostępny parking dla Gości

Dodatkowe napoje wg poniższych cen:

Sok 1l – 25 zł

Woda 1l – 15 zł

Napoje gazowane 0,2l – 14 zł

Domowa lemoniada 1l – 40 zł

Domowy kompot owocowy 0,7l – 23 zł

Napoje bez limitu (woda mineralna, sok, domowy kompot owocowy, napoje gazowane)
dopłata 60 zł/ osobę

Możliwość zamówienia słodkiego bufetu oraz tortu – wycena indywidualna
Korkowe: 20 zł/ osobę dorosłą (jeśli zdecydują się Państwo na własny alkohol)
Talerzykowe: 15 zł / osobę (opłata za wniesienie własnych ciast i tortu)
Prosimy aby ciasta (z wyjątkiem tortu) były pokrojone na kawałki.

Menu dla dzieci:

Dzieci do lat 10 płacą 75% ceny, podajemy połowę porcji
wybranego menu lub menu dziecięce
(grzanki z mozzarellą i pomidorkami koktajlowymi, zupa, panierowany filec
z kurczaka z frytkami/ziemniakami z surówką z marchewki,
deser, 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, pomidorki koktajlowe
280 zł (dla 3-4 osób)

Deska specjalów z Chochołowej Spizarni:

Pieczona polędwiczka wieprzowa, boczek pieczony, chochołowe smarowidło,
pâté z wątróbek drobiowych, pasta ze słonecznika z suszonymi pomidorami,
śliwki owinięte boczkiem, paluchy drożdżowe, chleb domowy
260 zł (dla 5 osób)

Opłata za wynajem sali na wyłączność w zależności od wyboru sali: 300 – 500 zł

Opłata za salę LaWenda w ogrodzie: 1500 zł

Wynajem sali balowej na wyłączność – wycena indywidualna

Istnieje możliwość wprowadzenia usług zewnętrznych / atrakcji
po omówieniu szczegółów z managerem Chochołowego Dworu.

Ze względów bezpieczeństwa ppoż nie wyrażamy zgody
na odpalanie rac, zimnych ognii itp. wewnątrz sali.