



Przyjęcia rodzinne w Chochołowym Dworze 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, ziemniaczanym gratain 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 gołąbkami 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 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



Chochołowy
Dwór

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: 275 zł / osoba

Zestaw 2

Przystawka
Zupa
Danie główne
Deser
Zimny bufet
Napoje
Cena: 295 zł / osoba

Zestaw 3

Zupa
Danie główne
Deser
Zimny bufet
1 ciepłe danie
Napoje
Cena: 305 zł/osoba

Zestaw 4

Przystawka
Zupa
Danie główne
Deser
Zimny bufet
1 ciepłe danie
Napoje
Cena: 325 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)
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 specjałów 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 ogniów itp. wewnątrz sali.