

Studniówka 2027



**Zapraszamy do Chochółowego Dworu w Jerzmanowicach, zaledwie 15 km od Krakowa.
Nasze klimatyczne wnętrza inspirowane tradycyjną architekturą
łączą się z autentyczną gościnnością
a profesjonalna obsługa z kilkunastoletnim doświadczeniem,
pozwala poczuć się komfortowo.**

**Nasza sala balowa, w której organizujemy studniówki,
zachwyci Państwa swoją atmosferą.
Proponujemy bal nawet dla 300 osób, przy okrągłych bankietowych stołach,
bądź tradycyjnie przy stołach prostokątnych w układzie zaaranżowanym przez Państwa.**

**Chcąc zapewnić Państwu niepowtarzalną oprawę i nastrój,
zapewniamy dekorację stołów i bufetów.
Specjalnie na tę okazję Szef kuchni Chochółowego Dworu przygotował
dedykowane dla Państwa menu.
Jesteśmy również otwarci na wszelkie propozycje pod względem
kompozycji indywidualnego menu.**

**Zapraszamy na spotkanie podczas którego omówimy z Państwem szczegóły
i możliwości organizacji Balu Studniówkowego.**

Cena pakietu:

pakiet I: od 290 zł / osoba (lampka wina musującego, zupa, danie główne, deser, zimny bufet, patery ciast i owoców, I danie ciepłe, napoje zimne i gorące).

pakiet II: od 320 zł / osoba (lampka wina musującego, zupa, danie główne, deser, zimny bufet, patery ciast i owoców, II dania ciepłe, napoje zimne i gorące).

Ponadto w pakiecie:

obsługa kelnerska

wynajem sali i szatni

**możliwość zorganizowania wcześniejszej próby Poloneza
(w dni poprzedzające Studniówkę)**

scena z rampą na oświetlenie sceniczne

dekoracje świetlne (kolorowe oświetlenie ledowe oraz drzewa rozświetlające)

dekoracja stołów i bufetów

napis „Studniówka”

ścianka do zdjęć oraz zabawne akcesoria

rzutnik i ekran do dyspozycji (możliwość prezentacji zdjęć, filmów)

monitorowany parking

gorąca kolacja dla rodziców (max. 2 osoby na 25 uczniów)

Propozycja menu studniówkowego

Lampka wina musującego na powitanie

Zupa (do wyboru jedno danie)

Krem z białych warzyw z pesto bazyliowym i chorizo

Krem z cukinii z serem Mimolette i pestkami dyni

Krem pomidorowy z kwaśną śmietaną i prażonym słonecznikiem

Danie główne (do wyboru jedno danie)

**Schab pieczony w sosie kurkowym podany z kremowym puree ziemniaczanym
oraz mixem świeżych sałat**

**Rolada z polędwiczki wieprzowej z podgrzybkami w sosie z zielonego pieprzu
z ziemniakami z koperkiem i pieczonymi burakami**

**Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem i mozzarellą podana
z ziemniakami z koperkiem i zestawem surówek**

**Kotlet Devolay zawijany z masłem i serem podany z ziemniakami puree
oraz zestawem surówek**

Deser (do wyboru jedno danie)

Lody śmietankowe z sosem truskawkowym i bezą

Szarlotka z gałką lodów i bitą śmietaną

Klasyczny sernik podany z sosem malinowym

Bufet (w całości)

Deski serów z owocami
Patory staropolskich wędlin
Półmiski mięs pieczonych
Tortilla z kurczakiem
Mini kanapeczki z salami oraz wędzonym łososiem
Sakiewki z ciasta francuskiego faszerowane pieczarkami
Mini quiche z suszonymi pomidorami i szpinakiem
Mini burger z szarpaną wołowiną i piklowanym ogórkiem z chili
Strisy panierowane w sezamie z sosem czosnkowym
Mix sałat z grillowanym kurczakiem, warzywami i dipem majonezowym
Sałatka z perłowego kus kus z szynką i serem wędzonym
Sałatka caprese z bazyliowym pesto
Pieczywo

Słodki bufet

Owoce
Mini tort mech
Beza z mascarpone i granatem
Mus z białej czekolady z czerwonym pieprzem
Mus mango-marakuja
Mini tiramisu

Dania ciepłe (do wyboru)

Rolada szwajcarska z szynką i serem Mimolette podana z opiekаныmi ziemniakami i surówką z białej kapusty
Szaszłyk drobiowy z frytkami i sałatką colesław
Grillowany stek z kurczaka cukinia i pieczarkami zapiekany z mozzarellą, podany z frytkami i surówka colesław
Zupa gulaszowa z pieczarkami i papryką podana z kluseczkami kładzionymi
Barszcz czerwony z krokietem (z mięsem lub pieczarkami)
Strogonoff z marynowaną papryką, podany ze świeżo wypieczoną ciabattą
Żurek na domowym zakwasie z kielbasą i jajkiem

Napoje (bez limitu)

Kawa, herbata
Woda mineralna
Soki owocowe

Istnieje możliwość uwzględnienia w menu diety wegetariańskiej, wegańskiej, bezglutenowej i innych.

Oferujemy pomoc w organizacji obsługi muzycznej imprezy, usług fotograficznych, video oraz transportu.

Zapraszamy do kontaktu:

Chocholowy Dwór
ul. Jana III Sobieskiego 172
32-048 Jerzmanowice
tel. 12 620 39 20 lub 12 620 39 22 oraz 500 001 636, 514 800 171
sprzedaz@chocholowydwor.pl