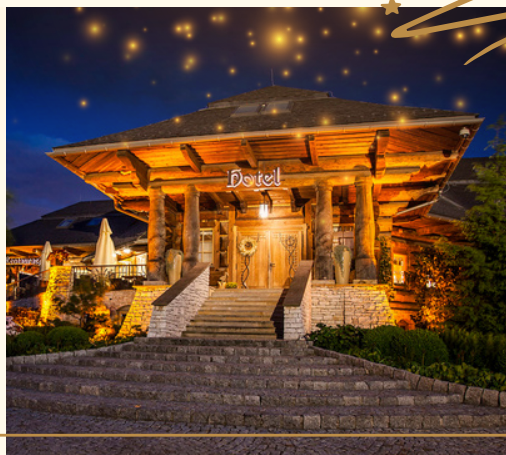





Chochółowy
Dwór

Świąteczne spotkania firmowe

W CHOCHOŁOWYM DWORZE



Zestaw I

Barszcz czerwony z uszkami z grzybami

Filet z dorsza w tempurze podany z ziemniakami z koperkiem i mixem świeżych sałat z sosem vinegret

Sernik domowy z wiśniami na ciepło

Napoje:

Woda mineralna 0,4l,

Kawa, herbata

Lampka wina 0,1l

Cena: 150 zł

Zestaw II

Pate z wątróbki podane z konfiturą z czerwonej cebuli oraz grzanką

Filet z pstrąga panierowany w migdałach podany z kremowym puree ziemniaczanym i grillowanymi warzywami

Szarlotka na ciepło z gałką lodów śmietankowych

Napoje:

Woda mineralna 0,4l,

Kawa, herbata

Lampka wina 0,1l

Cena: 165 zł

Zestaw III

Tatar z łososia z majonezem szczypiorkowym i czosnkową grzanką

Krem z pieczonego buraka z kozim serem i pestkami słonecznika

Policzki wołowe duszone w czerwonym winie z opiekаныmi ziemniakami i czerwoną kapustą z żurawiną

Tarta śliwkowa z cynamonem na ciepło

Bufet po kolacji:

Patera mięs pieczystych

Patera wędlin i kielbas

Deska serów z bakaliami

Pasztet domowy z sosem tatarskim

Śledź w śmietanie z jabłkiem i czerwonym pieprzem

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Chochołowe pieczywo

Napoje:

Woda mineralna 0,4l,

Kawa, herbata

Lampka wina 0,1l

Cena: 195 zł



Zestaw IV

Krem z pieczonego buraka z pestkami słonecznika

Zupa grzybowa z łazankami

Karp w złocistej panierce

Grillowany filet sandacza

Pieczeń ze schabu w sosie grzybowym

Pierogi ruskie

Pierogi z kapustą i grzybami

Krokiet z łososiem i szpinakiem

Pieczone ziemniaki z rozmarynem

Kapusta z grochem

Zimna płyta:

Patera mięs pieczystych

Patera wędlin i kielbas

Deska serów z bakaliami

Pasztet domowy z sosem tatarskim

Śledź w śmietanie z jabłkiem i czerwonym pieprzem

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Bufet słodki:

Mini deserki (tiramisu, malinowa chmurka)

Ciasta świąteczne (seromak, ciasto czekoladowe, ciasto marchewkowe)

Napoje:

Woda mineralna 0,4l,

Kawa, herbata

Lampka wina 0,1l

Cena: 225 zł

Do każdego zestawu istnieje możliwość zamówienia dodatkowo:

karpia w złocistej panierce: 32 zł / porcja 180 g

pierogów (z kapustą i grzybami, ruskie, z mięsem) 30 zł / 8 sztuk

krokietów (z kapustą i grzybami, z mięsem) 18 zł / 1 szt

W cenę każdego zestawu wliczona jest świąteczna dekoracja stołu.

Wszystkie potrawy przygotowywane są na miejscu w Chocholowym Dworze wg naszych sprawdzonych receptur i z najwyższej jakości produktów.



Dodatkowe napoje i alkohole:

Woda mineralna: 12 zł / 1l
Sok: 25 zł / 1l
Grzane wino z pomarańczą: 18 zł / 0,15l
Kompot z suszu: 30 zł / 1l
Pepsi, Mirinda, 7up: 12 zł / 0,2l
Piwo: 800 zł / beczka 30l
Wino białe / czerwone: od 75 zł / but. 0,75l
Wódka Wyborowa: 70 zł / but. 0,5l
Jack Daniels: 210 zł / 0,7l
Johnnie Walker Red: 200 zł / 0,7l

Ponadto oferujemy wybór gatunkowych alkoholi mocnych.

Proponujemy uświetnienie wieczoru **występem artystycznym** lub **tematycznymi warsztatami świątecznymi**.

Dodatkowo oferujemy również **świąteczne zestawy prezentowe** oraz **vouchery upominkowe** do Chochołowego Dworu na wybraną kwotę.

Zapraszamy do skorzystania z zakwaterowania w naszym 3-gwiazdkowym hotelu:

Pokój 1-osobowy: 289 zł

Pokój 2-osobowy: 359 zł

Pokój 3-osobowy: 419 zł

Cena za pokój za noc ze śniadaniem.

Doba hotelowa rozpoczyna się o godz. 15.00 i kończy o godz. 11.00 dnia kolejnego.

W cenie dostępny parking.

Wszystkie powyżej podane ceny są cenami brutto.

Zapraszamy do kontaktu:

Alicja Miller-Chruścicka
tel.: (+48 12) 620 39 20, 500 001 636
e-mail: amiller@chocholowydwor.pl

Joanna Stręk – Mieszaniec
tel.: (+48 12) 620 39 22, 514 800 171
e-mail: jmieszaniec@chocholowydwor.pl

