



Studniówka

STUDNIÓWKOWY CZAR...

... CZYLI POLONEZA CZAS ZACZAĆ

Zapraszamy Państwa do drewnianego dworu położonego w Jerzmanowicach, 15 km od Krakowa, pośród malowniczych krajobrazów Ojcowskiego Parku Narodowego. Nasz dwór architekturą i stylem wewnątrz nawiązuje do starych, szlacheckich tradycji regionu, a nowoczesne rozwiązania zapewniają komfort i bezpieczeństwo.

Nasza sala balowa, w której organizujemy studniówki, zachwyci Państwa swoją atmosferą. Proponujemy bal zasiadany 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 Chochołowego 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.



Chochołowy
Dwór

Cena pakietu:

- I. od 150 zł / osoba (lampka wina musującego, zupa, danie główne, deser, bufet, patery ciast i owoców, I danie ciepłe, napoje zimne i gorące).
- II. od 165 zł / osoba (lampka wina musującego, zupa, danie główne, deser, bufet, patery ciast i owoców, II dania ciepłe, napoje zimne i gorące).

Ponadto w pakiecie:

obsługa kelnerska
wynajem sali i szatni
scena z rampą na oświetlenie sceniczne
dekoracje świetlne (kolorowe oświetlenie ledowe oraz drzewa rozświetlające)
dekoracja stołów i bufetów
napis „Studniówka 2020”
ścianka do zdjęć oraz zabawne akcesoria
rzutnik i ekran do dyspozycji (możliwość prezentacji zdjęć, filmów)
koncesjonowana ochrona
monitorowany parking
gorąca kolacja dla rodziców (max. 2 osoby na 25 uczniów)
DJ lub tort (dla grup powyżej 150 osób)
DJ i tort (dla grup powyżej 250 osób)

Menu studniówkowe

Lampka wina musującego na powitanie

Zupa (do wyboru jedno danie)

Krem z białych warzyw
Rosół z kury z makaronem
Krem pomidorowy z kwaśną śmietaną i lanymi kluseczkami

Danie główne (do wyboru jedno danie)

Wolno pieczone roladki ze schabu z borowikami i tymianem na sosie z czerwonego wina z ziemniakami z koperkiem oraz kapusta czerwona
Tradycyjny kotlet schabowy z ziemniaczanym puree oraz kapustą zasmażaną
Grillowany filet z kurczaka z masłem czosnkowym podany z frytkami oraz surówką z marchewki
Kotlet de volaille zawijany z masłem i serem podany z frytkami stekowymi oraz surówką colesław



Chochotowy
Dwór

Deser (do wyboru jedno danie)

Panna cotta waniliowa z musem malinowym
Szarlotka z sosem waniliowym i gałką lodów
Tarta śliwkowa

Bufet (w całości)

Deski serów z owocami
Patory staropolskich wędlin
Półmiski mięs pieczonych
Tarta ze szpinakiem, serem feta i oliwkami
Wrap z pieczoną wołowiną
Pulpeciki w sosie greckim z chili i miętą
Nachosy z dipami
Foccacia z solą morską
Tortilla z kurczakiem
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka z porów i kurczaka
Paluchy grissini z morską solą
Pieczywo

Słodki bufet

Owoce
Tarta cytrynowa z bezą
Ciasto marchewkowe
Mini hiszpany
Mini tiramisu

Dania ciepłe (do wyboru)

Potrąwka wieprzowa z grzybami
Szaszłyk drobiowy z frytkami i sałatką colesław
Zupa gulaszowa
Barszcz czerwony z krokietem
Strogonoff z marynowaną papryką
Żurek na domowym zakwasie z kiełbasą i jajkiem

Napoje (bez limitu)

Kawa, herbata
Woda mineralna
Soki owocowe

Możliwość uwzględnienia w menu diety wegetariańskiej, wegańskiej, bezglutenowej i innych. Oferujemy pomoc w organizacji obsługi muzycznej imprezy, usług fotograficznych, video oraz transportu.



**Chochołowy
Dwór**