

MENU WESELNE 2026

MENU STANDARD

Powitanie Młodej Pary tradycyjnym chlebem i solą
Powitanie Gości weselnych lampką wina musującego

ZUPA

(do wyboru jedno danie)

Rosół z domowym makaronem

Krem z zielonego groszku z miętą,
pestkami dyni oraz kwaśną śmietaną

Krem z cukini z serem mimolette
oraz prażonymi pestkami dyni
i oliwą koperkową

DANIE GŁÓWNE

(do wyboru jedno danie)

Pieczona polędwiczka wieprzowa
podana z sosem borowikowym, zapiekanką gratin
oraz fasolką szparagową owiniętą boczkiem

Rolada z indyka faszerowana szpinakiem
w sosie kurkowym podana z ziemniakami,
grillowaną cukinią i panierowaną kaszanką

Filet z kaczki
podany na musie z czerwonej kapusty
z ziemniakami puree oraz
z glazurowaną marchewką w miodzie.

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO

(podawane wiele-porcjowo)

Sałaty z warzywami
w sosie vinaigrette z parmezanem

Zestaw sezonowych surówek

DESER

(do wyboru jedno danie)

Klasyczne tiramisu
podane z sosem truskawkowym

Lody śmietankowe
z sosem truskawkowym oraz bezą
i bitą śmietaną

Szarlotka na ciepło podana
z lodami śmietankowymi



Chochołowy
Dwór

MENU WESELNE 2026

BUFET ZIMNY

(w całości)

Deski serów z bakaliami
Patory staropolskich wędlin
Schab pieczony z pate z wątróbek drobiowych w galarecie
Półmiski mięs pieczonych
Tymbaliki drobiowe
Śledzie w dwóch smakach (w duszonej cebuli z grzybami i orzechami oraz w śmietanie z jabłkiem)
Tarta ze szpinakiem z suszonymi pomidorami i serem pleśniowym
Tarta z grzybami leśnymi
Sałatka z pora z szynką i serem
Sałatka z ryżu jaśminiowego z wędzonym kurczakiem
Tortilla z grillowanym filetem z kurczaka z warzywami
Galantyna z kurczaka ze szparagami i kremowym serkiem
Mix sałat z mozzarellą, suszonymi pomidorami i szynką serrano
Mini burger z szarpaną wołowiną i piklowanym ogórkiem z chili
Pieczywo
Sos tatarski

PIERWSZE DANIE GORĄCE

(do wyboru jedno danie)

Udko z kaczki w sosie z zielonego pieprzu z ziemniakami puree z czerwoną kapustą na ciepło
Szaszłyk drobiowy z cukinią i pieczarkami, frytkami stekowymi i mixem świeżych sałat z sosem vinegret
Rolada szwajcarska z szynką i serem podana z opiekаныmi ziemniakami i surówką z białej kapusty i koperku
Pieczony karczek w sosie musztardowym podany z kluskami śląskimi oraz czerwoną kapustą z boczkiem i cebulą

DRUGIE DANIE GORĄCE

(do wyboru jedno danie)

Boeuf strogonow ze świeżo wypiekaną ciabattą
Barszcz czerwony z krokietem z mięsem / z pieczarkami i mozzarellą

NAPOJE

(bez limitu)

Kawa / Herbata
Woda niegazowana i gazowana / Soki owocowe / Napoje gazowane
Lemoniada cytrynowa 0,2 l/osobę

CENA ZESTAWU ZA OSOBĘ 439 ZŁ*

(powitanie, zupa, danie główne, deser, zimny bufet, 2 dania gorące, napoje)

Na Państwa życzenie przygotowujemy dania wegetariańskie, wegańskie, bezglutenowe oraz dania uwzględniające Państwa diety.

*Istnieje możliwość wymiany dań na dania z oferty premium za dopłatą 10,00 zł do każdego dania / osobę

*zastrzegamy możliwość zmiany ceny menu w przypadku znaczącej podwyżki cen mediów lub produktów



Chochołowy
Dwór