



Przyjęcie z okazji
Pierwszej Komunii Świętej 2025

Propozycja menu

Przystawka (do wyboru jedna)

- Filet z kurczaka sous vide podany na sałacie rzymskiej z parmezanem oraz grzankami ziołowymi
- Pâté z wątróbek drobiowych podane na grzance z sosem żurawinowo-pomarańczowym z dodatkiem świeżego chrzanu
- Roladki z cukinii z twarogiem podane na mixie sałat z pomidorkami koktajlowymi, oliwkami i orzechami włoskim


Zupa (do wyboru jedna)

- Zupa borowikowa z kładzionymi kluseczkami i natką pietruszki
- Krem z cukinii z serem Mimolette oraz prażonymi pestkami dyni i oliwą koperkową
- Tradycyjny rosół z makaronem
- Krem z zielonego groszku z miętą, pestkami dyni oraz kwaśną śmietaną

Danie główne (do wyboru jedno)

- Pieczona polędwiczka wieprzowa podana z sosem kurkowym oraz kluskami śląskimi i mixem sałat z sosem vinegret i świeżymi warzywami
- Kotlet Devolay z masłem i serem, ziemniakami oraz zestawem surówek
- Confitowane udko z kaczki podane z gołąbkim z kaszą w sosie pieczeniowym i czerwoną kapustą z jabłkiem
- Policzki wołowe duszone w czerwonym winie z ziemniakami puree z boczkiem oraz pieczonymi burakami
- Rolada z indyka faszerowana szpinakiem w sosie kurkowym z ziemniakami oraz grillowaną cukinią

Deser (do wyboru jeden)

- Szarlotka na ciepło lodami śmietankowymi oraz bitą śmietaną
 - Lody śmietankowe z bezą i sosem owocowym
 - Ciasto czekoladowe z kruszonką, sosem malinowym i lodami śmietankowymi
- 



Chochołowy
Dwór

Zimny bufet (podany po obiedzie na stół)

Deski serów z bakaliami
Patery kielbas suszonych
Półmiski mięs pieczonych
Galaretki drobiowe

Bukiet sałat z serem feta, świeżymi warzywami oraz prażonym słonecznikiem

Sałatka z pora z szynką i serem wędzonym

Śledzie podane z pieczonymi ziemniakami i marchewką w sosie majonezowym

Sos tatarski

Pieczyno

Owoce

Danie gorące (jedno do wyboru)

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: 260 zł / osoba

Zestaw 2

Przystawka
Zupa
Danie główne
Deser
Zimny bufet
Napoje

Cena: 280 zł / osoba

Zestaw 3

Zupa
Danie główne
Deser
Zimny bufet
1 Ciepłe danie
Napoje

Cena: 290 zł/osoba

Zestaw 4

Przystawka
Zupa
Danie główne
Deser
Zimny bufet
1 Ciepłe danie
Napoje

Cena: 310 zł/osoba

W cenie przyjęcia zapewniamy:

kompleksowe wsparcie przy organizacji przyjęcia
profesjonalną obsługę kelnerską
dekorację stołu (świeże kwiaty, świece, obrusy oraz serwety)
animacje (w miesiącu maj)
dostępny parking dla Gości

Dodatkowe napoje wg poniższych cen :

Sok 1l – 25 zł

Woda 1l – 15 zł

Napoje gazowane 0,2l – 12 zł

Domowa lemoniada 1l – 40 zł

Domowy kompot owocowy 0,7l – 22 zł

Napoje bez limitu (woda mineralna, sok, domowy kompot owocowy, napoje gazowane)
dopłata 50 zł/ osobę

Korkowe: 20 zł/ osobę dorosłą (jeśli zdecydują się Państwo na własny alkohol)

Talerzykowe: 10 zł / osobę (opłata za wniesienie własnych ciast i tortu)

Możliwość zamówienia słodkiego bufetu oraz tortu – wycena indywidualna

Menu dla dzieci:

Dzieci do lat 12 płacą 75% ceny, podajemy połowę porcji wybranego menu lub menu dziecięce
(grzanki z mozzarellą, 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, winogrona, pomidorki koktajlowe
260 zł (dla 3-4 osób)

Deska specjalów 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
240 zł (dla 5 osób)

Opłata za wynajem sali na wyłączność w zależności od wyboru sali:

300 zł / 500 zł / 1500 zł

Istnieje możliwość wprowadzenia usług zewnętrznych / atrakcji
po omówieniu szczegółów z managerem Chochołowego Dworu.