

Przyjęcia rodzinne w Chochołowym Dworze 2025

Chochołowy Dwór to idealne miejsce na celebrowanie wyjątkowych chwil z rodziną, przyjaciółmi i znajomymi.

Z pasją i wieloletnim doświadczeniem przygotujemy Waszą uroczystość.
Dajcie się ugościć w naszych wnętrzach i rozsmakujcie się w naszej kuchni.

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

*Przyjęcia rodzinne
w Chochołowym Dworze 2025*

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
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Śledzie podane z pieczonymi ziemniakami i marchewką w sosie majonezowym
Sos tatarski
Pieczywo
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

*Przyjęcia rodzinne
w Chochołowym Dworze 2025*

Możliwość skomponowania menu wg poniższych zestawów:

Zestaw 1*

Zupa
Danie główne
Deser
Zimny bufet
Napoje
Cena 255 zł / osoba

Zestaw 2*

Przystawka
Zupa
Danie główne
Deser
Zimny bufet
Napoje
Cena 275 zł / osoba

Zestaw 3*

Zupa
Danie główne
Deser
Zimny bufet
1 Ciepłe danie
Napoje
Cena 285 zł/osoba

Zestaw 4*

Przystawka
Zupa
Danie główne
Deser
Zimny bufet
1 Ciepłe danie
Napoje
Cena 295 zł/osoba

Przyjęcia rodzinne w Chochołowym Dworze 2025

W cenie przyjęcia zapewniamy:
profesjonalną obsługę kelnerską
dekorację stołu (świeże kwiaty, świece oraz serwety)
kompleksowe wsparcie przy organizacji przyjęcia
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

Możliwość zamówienia słodkiego bufetu oraz tortu – wycena indywidualna
Korkowe: 20 zł/ osobę dorosłą (jeśli zdecydują się Państwo na własny alkohol)
Talerzykowe: 10 zł / osobę (opłata za wniesienie własnych ciast i tortu)

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 specjałów 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)

* zastrzegamy sobie prawo zmiany ceny w przypadku znaczącej podwyżki cen mediów lub produktów

Opłata za wynajem sali na wyłączność: 300-500 zł
Istnieje możliwość wprowadzenia usług zewnętrznych / atrakcji
wyłącznie po wcześniejszej akceptacji Chochołowego Dworu.