



Chochołowy
Dwór

Studniówka

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 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.

Cena pakietu:

pakiet I: od 280 zł / osoba (lampka wina musującego, zupa, danie główne, deser, bufet, patery ciast i owoców, I danie ciepłe, napoje zimne i gorące).

pakiet II: od 310 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

możliwość zorganizowania wcześniejszej próby Poloneza (w dni poprzedzające Studniówkę)

scena z rampą na oświetlenie sceniczne

dekoracje świetlne (kolorowe oświetlenie ledowe oraz drzewa rozświetlające)

dekoracja stołów i bufetów

napis „Studniówka 2025”

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)

Propozycja menu studniówkowego

Lampka wina musującego na powitanie

Zupa (do wyboru jedno danie)

Rosół z kury z domowym makaronem

Krem pomidorowy z prażonym słonecznikiem oraz bazyliowym pesto

Danie główne (do wyboru jedno danie)

Pieczeń wieprzowa z suszonymi grzybami z kluskami śląskimi i modrą kapustą z boczkiem

Rolada drobiowo-wieprzowa ze szpinakiem w sosie własnym, podana z gotowanymi ziemniakami z koperkiem oraz miksem sałat z sosem vinegret

Grillowany stek z kurczaka z cukinią i pieczarkami zapiekany z mozzarellą, podany z frytkami i surówką colesław

Kotlet Devolay zawijany z masłem i serem podany z ziemniakami puree oraz zestawem surówek

Deser (do wyboru jedno danie)

Lody śmietankowe z sosem truskawkowym i bezą

Szarlotka z gałką lodów i bitą śmietaną

Klasyczny sernik podany z sosem malinowym

Bufet (w całości)

Deski serów z owocami
Patery staropolskich wędlin
Półmiski mięs pieczonych
Pulpeciki w sosie greckim z chili i mięętą
Nachosy z dipami
Tortilla z kurczakiem
Sałatka jarzynowa
Sałatka porów i kurczaka
Mini kanapeczki z salami, łososiem oraz serem pleśniowym
Sakiewki z ciasta francuskiego faszerowane pieczarkami
Mini quiche z suszonymi pomidorami i szpinakiem
Mini ciabaty z pieczonym karczkiem i sałatką z ogórka
Pieczywo

Słodki bufet

Owoce
Mini tort mech
Beza z mascarpone i granatem
Mus z białej czekolady
Mus mango-marakuja
Mini tiramisu

Dania ciepłe (do wyboru)

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

Napoje (bez limitu)

Kawa, herbata
Woda mineralna
Soki owocowe

Istnieje możliwość uwzględnienia w menu diety wegetariańskiej,
wegańskiej, bezglutenowej i innych.

Oferujemy pomoc w organizacji obsługi muzycznej imprezy, usług fotograficznych,
video oraz transportu.

Zapraszamy do kontaktu:

Chocholowy Dwór
ul. Jana III Sobieskiego 172
32-048 Jerzmanowice
tel. 12 620 39 20 lub 12 620 39 22
przedaz@chocholowydwor.pl

