



IDEALNE MIEJSCE NA WASZE WESELE



Hotel Chopin Business & Spa
Ul. R. Traugutta 21, 96-500 Sochaczew
Tel. +48 46 880 59 98 / +48 696 469 332



Jedyny taki dzień w życiu

Wiemy jak ważny jest dzień ślubu i wesela - jeśli marzą Państwo o wyjątkowym i eleganckim przyjęciu, idealnie skomponowanym menu, niezapomnianej i serdecznej atmosferze, Hotel Chopin jest idealnym miejscem na jego organizację!

Przyszłą Parę Młodą wraz z Rodzicami zapraszamy też do wyjątkowego miejsca w Hotelu Chopin, jakim jest SPA & Wellness. Oferta obejmuje szeroki wachlarz zabiegów mających na celu pielęgnację ciała.

Z przyjemnością zorganizujemy również Wieczór Panieński oraz Kawalerski.

Dlaczego my?

- **bogate menu**, które skomponujemy zgodnie z Państwa życzeniem
- **ceremoniał powitania Nowożeńców** chlebem i solą
- komfortowy **pokój dla Nowożeńców** z gwarancją późnego wymeldowania
- rozwinięcie **czerwonego dywanu**
- **drukowane menu** na stoły
- **preferencyjne ceny** za nocleg dla Gości weselnych

Aby ten dzień pozostał w pamięci jeszcze dłużej, proponujemy dodatkowo wzbogacenie Państwa przyjęcia o:

- **Bogaty stół staropolski**
/ szynka pieczona z kością, kiełbasa, kaszanka, czarne, pasztetowa, salceson, boczek pieczony, rolada z boczku, karkówka pieczona w ziołach, smalec, sałatka wiejska, ogórki kiszone, chleb staropolski + golonka z żeberkami i bigosem podane na ciepło w formie wstawki bufetowej
- **Słodki bufet**
/ mini desery m.in. (mus czekoladowy z adwokatem i bakaliami, panna cotta z zieloną herbatą matcha, galaretką z prosecco z owocami sezonowymi, mus z białej czekolady z mango, nasiona chia w mleku kokosowym z sosem owocowym, mus chałwowy z pistacjami i sezamem, fudge czekoladowe), cukierki czekoladowe, ptasie mleczko, tort bezowy
- **Drink bar z obsługą barmańską**
- **Open bar / wódka, wino, piwo**
- **Dekoracja kwiatowa wykonana przez rekomendowaną florystkę** cena ustalana indywidualnie

PAKIET MAZUREK

Przystawki / bufet

Wybór domowych mięs pieczonych
Domowe pasztety w towarzystwie pikli
Schab po warszawsku
Tortille z nadzieniem meksykańskim
Roladki z łososia z musem cytrynowym i kaparami
Śledź w dwóch odsłonach
Sałatka migdałowa
Sałatka z grillowany kurczakiem i suszonym pomidorem
Sałatka Caprese z pesto bazyliowo-pietruszkowym

I Danie / serwowane

Zupa

Aromatyczny rosół z przepiórczym makaronem

Danie gorące

Grillowana pierś kurczaka faszerowana szpinakiem podana na sosie gorgonzola,
Z risotto pomidorowym i brokułami

Deser / 1 do wyboru

Puchar lodowy z owocami lub mus czekoladowy z wiśniami

II Danie / bufet

Karkówka marynowana w ziołach w sosie pieczeniowym,
Roladka z polędwiczki wieprzowej faszerowana mięsem i suszoną śliwką
Kotlet de volaille
Opiekane ziemniaki
Kluski śląskie
Bukiet surówek

III Danie / bufet

Duszony schab w kremowym sosie z zielonym pieprzu podany z puree ziemniaczanym i marynowanymi buraczkami

IV Danie

Barszcz czerwony z pierogami z mięsem, ślimaczki z ciasta francuskiego z serem i pieczarkami

PAKIET POLONEZ

Przystawki / bufet

Wybór domowych mięs pieczonych
Domowe pasztety w towarzystwie pikli
Polędwiczka ze szpinakiem w galarecie
Tortilla meksykańska
Łosoś wędzony z musem cytrynowym
Trio rolad smakowych (pikantna paprykowa, żółta curry, zielona szpinakowa z łososiem)
Śledzie w dwóch odstonach
Vitello tonnato ze schabu z kremowym sosem majonezowym z tuńczykiem
Sałatka migdałowa
Sałatka smakosza
Sałatka grecka

I Danie / serwowane

Zupa

Aromatyczny rosół z przepiórczym makaronem / Krem pomidorowy z trawą cytrynową

Danie gorące

Sznicel wieprzowy z kostką podany z ziemniakiem puree z musztardą francuską, fasolka szparagowa zawinięta w wędzonym boczku

Deser / 1 do wcześniejszego wyboru

Malinowa pokusa z prażonymi płatkami migdałów **lub** Panna cotta z sosem kiwi

II Danie / bufet

Żeberka wieprzowe pieczone w miodowej marynacie
Medalion z indyka w migdałowej panierce z salsą peperonata
Roladki z kurczaka z suszonymi pomidorami
Ziemniaki opiekane z ziołami
Kluseczki ziemniaczane
Bukiet warzyw sezonowych gotowanych na parze z masełkiem pietruszkowym
Mix sałat z pestkami prażonego słonecznika oraz dressingiem francuskim

III Danie / serwowane

Medalion wieprzowy z sosem grzybowym, kaszotto z kaszy pęczak, bukiet surówek

IV Danie / 1 do wcześniejszego wyboru

Barszczyk czerwony z pierogami z mięsem **lub** Żur po staropolsku na wędzonce z jajkiem i białą kiełbasą

PAKIET ETIUDA

Przystawki / bufet

Befszyk tatarski
Wybór domowych mięs pieczonych
Domowe pasztety w towarzystwie pikli
Medalion ze schabu
Tortille meksykańskie
Jajka faszerowane
Roladka z łososia z gruszką piklowaną, koprem, paluszkami krabowymi, kukurydzą konserwową
Torcik szpinakowy
Śledzie w dwóch odstonach
Indyk marynowany w grenadine z młotkowanym czarnym pieprzem
Sałatka z wędzonym łososiem i serem mozzarella
Sałatka z grillowanym kurczakiem i suszonym pomidorem

I Danie / serwowane

Zupa

Rosół z pieczonej perliczki i przepiórczym makaronem **lub** Flaki wołowe po warszawsku

Danie gorące

Konfitowane udko z kaczki z borówkowym sosem, gratin ziemniaczane, karmelizowane buraczki z miodem i żurawiną

Deser

Beza limonkowa z kremem mascarpone, świeżymi owocami i sosem owocowym

II Danie / bufet

Wolno gotowane policzki wieprzowe w sosie chrzanowym
Roladki ze schabu faszerowane grzybami, serem mozzarella, brzoskwinia
Pieczony łosoś podany na porach
Kluska śląska
Puree ziemniaczane
Kompozycja warzyw gotowanych na parze
Mix sałat z dressingiem francuskim

III Danie / bufet

Polędwiczka wieprzowa faszerowana podana z sosem kurkowym
Pierś kurczaka supreme z kostką z serem wędzonym
Kopytka ziemniaczane z masłem szałwiowym
Bukiet surówek

IV Danie

Strogonow wieprzowy z grzanką ziołową

V Danie / 1 do wcześniejszego wyboru

Żur po staropolsku na wędzonce z jajkiem i białą kiełbasą lub Barszczyk czerwony z pierogami

PAKIET PRELUDIUM

Przystawki / bufet /

Befszyk tatarski

Mięsa pieczone (schab pieczony ze śliwką i morelą, karczek wieprzowy w ziołach, rolada z boczku)

Domowe pasztet w cieście francuskim

Pate z kaczęj wątróbki

Terrina rybna (ze śledziem i łososiem)

Polędwiczka wieprzowa w galarecie

Gravlax z łososia z koprem, kaparami, piklowaną czerwoną cebulą

Sałatka Cezar

Sałatka brokułowa

Sałatka z wędzonym indykiem

Vitello Tonnato ze schabu z sosem tuńczykowym

Masła smakowe

Frittata warzywna z sosem z pieczonego czosnku

I Danie / serwowane

Przystawka

Carpaccio z pieczonego buraka z rukolą, serem kozim i sosem balsamicznym

Zupa

Bulion z gęsiny z mięsnym cappelletti

Danie gorące

Policzki wołowe podane z kluseczkami śląskimi, pieczonym pomidorem ratatouille warzywnym

Deser / 1 do wyboru

Fondant z ciemnej czekolady, powidła śliwkowe, lody waniliowe, owoce **lub** Mrożony deser z bezą, alkoholem, karmelem „Hiszpan” **lub** Galaretka z prosecco z owocami **lub** Tiramisu straciatella

II Danie / bufet

Pieczony łosoś podany na kremowym sosie z jarmużem

Polędwiczka wieprzowa z sosem leśnym, Pilaw z ryżu basmati z zielonym groszkiem

Ziemniaki pieczone z ziołami

Kalafior z palonym masłem i czarnym sezamem

Surówki sezonowa

III Danie / danie serwowane przez kucharzy

Schab z tłuszczkiem

Golonka pieczona w piwie

Kaszotto

Sałatka z marynowanych buraczków

Sos dijon

IV Danie / 1 do wcześniejszego wyboru

Aromatyczna zupa z gęsich żołądków podana z bagietką czosnkową **lub** Strogonow z grzanką ziołową **lub** Tradycyjny barszcz czerwony podany z ślimaczki z ciasta francuskiego z pieczarkami i serem