



★★★★★
HOTEL
CHOPIN
Business & Spa

Stworzony dla biznesu

ul. R. Traugutta 21
96-500 Sochaczew
www.hotelchopin.pl

Szanowni Państwo,

Hotel Chopin Business & Spa****

daje możliwość zorganizowania spotkań biznesowych o szerokim spektrum - od kameralnych spotkań, konferencji, szkoleń, poprzez pikniki, imprezy plenerowe, po uroczyste kolacje i spektakularne gale, które wymagają doświadczenia w organizacji wydarzeń na najwyższym poziomie.



Nasze ponad 20-letnie doświadczenie jest umiejętnie wykorzystane, aby Państwa spotkanie było wyjątkowe i zapadające w pamięć uczestników. Opowiedz nam o swoich planach i potrzebach, a wspólnie przygotujemy najlepszy scenariusz wydarzenia.

Z poważaniem,

A handwritten signature in black ink, which appears to read 'A. Domańska'. The signature is fluid and cursive, written over a white background.

Agata Domańska
Manager **Hotelu Chopin Business & Spa**



Eleganckie i stylowo urządzone pokoje

Pobyt w naszym hotelu proponujemy Gościom, którzy cenią sobie komfort i wysoki standard obsługi. Do dyspozycji oddajemy 58 przestronnych i elegancko zaprojektowanych pokoi 1, 2 i 3-osobowych o zróżnicowanym standardzie oraz luksusowy apartament.

Pokoje wyposażone są w łazienkę z prysznicem, wygodne łóżka, telewizor z płaskim ekranem, biurko oraz internet bezprzewodowy. Większość pokoi posiada również zestaw do parzenia kawy i herbaty oraz lodówkę.

W cenie noclegu oferujemy:

- bogate śniadanie w formie bufetu szwedzkiego (6:30 - 10:00)
- internet bezprzewodowy WiFi
- nieograniczone korzystanie ze strefy wellness (sauna sucha, łaźnia parowa, pokój relaksu)
- rabat - 10% na wybrane zabiegi oferowane w aktualnej ofercie SPA & Wellness

Aktualne ceny pokoi znajdują się na naszej stronie www.hotelchopin.pl.

Oferta biznesowa gwarantuje rabat 10% od tych cen, a w przypadku dłuższej współpracy ceny są ustalane indywidualnie.



SALA POLONEZ



Sala położona na parterze w sąsiedztwie recepcji o powierzchni 117 m². W standardzie wyposażona jest w projektor, ekran, flipchart oraz elektronicznie sterowaną klimatyzację. Dodatkowe możliwości daje sąsiadująca sala taneczna o powierzchni 91m².

KINOWE	SZKOLNE	PODKOWA	KONFERENCJA	KOKTAJLOWE	BANKIET
90 osób	50 osób	40 osób	30 osób	60 osób	70 osób



SALA MAZUREK



Sala położona na 1 piętrze o powierzchni 51 m². Dla zapewnienia komfortu uczestników sala zapewnia elektronicznie sterowaną klimatyzację. Sala wyposażona jest w niezbędny sprzęt, pozwalający na swobodne prowadzenie prezentacji i szkoleń: projektor, ekran, flipchart.



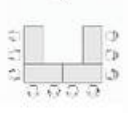
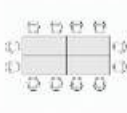


KINOWE	SZKOLNE	PODKOWA	KONFERENCJA	KOKTAJLOWE	BANKIET
30 osób	20 osób	30 osób	20 osób	40 osób	25 osób



SALA ETIUDA



Sala położona na 2 piętrze o powierzchni 51 m². Dla zapewnienia komfortu uczestników sala zapewnia elektronicznie sterowaną klimatyzację. Sala wyposażona jest w niezbędny sprzęt, pozwalający na swobodne prowadzenie prezentacji i szkoleń: projektor, ekran, flipchart.

KINOWE	SZKOLNE	PODKOWA	KONFERENCJA	KOKTAJLOWE	BANKIET
					
30 osób	20 osób	30 osób	20 osób	40 osób	25 osób



SALA SONATA



Sala położona na 3 piętrze o powierzchni 51 m². Dla zapewnienia komfortu uczestników sala zapewnia elektronicznie sterowaną klimatyzację. Sala wyposażona jest w niezbędny sprzęt, pozwalający na swobodne prowadzenie prezentacji i szkoleń: projektor, ekran, flipchart.



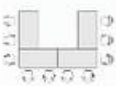



KINOWE	SZKOLNE	PODKOWA	KONFERENCJA	KOKTAJLOWE	BANKIET
30 osób	20 osób	30 osób	20 osób	40 osób	25 osób



SALA PRELUDIUM



Stylowa sala bankietowa o powierzchni 500m² jest idealnym miejscem do organizacji najbardziej ekskluzywnego przyjęcia rodzinnego bądź uroczystej kolacji podczas firmowego eventu. Idealna również na duże konferencje.

KINOWE	SZKOLNE	PODKOWA	KONFERENCJA	KOKTAJLOWE	BANKIET
					
400 osób	120 osób	90 osób	-	200 osób	150 osób



KLUB FRYDERYK



Klub Fryderyk powstał, aby zaspokoić najbardziej wyrafinowane gusta. Elegancki wystrój z epoki oraz elitarna atmosfera pozwolą zapewnić relaks w ciszy i spokoju. Idealne miejsce na spędzenie wieczoru, gdzie przy muzyce można skosztować wybornych i wyszukanych alkoholi z całego świata oraz autorskich drinków.

KINOWE	SZKOLNE	PODKOWA	KONFERENCJA	KOKTAJLOWE	BANKIET
40 osób	20 osób	35 osób	20 osób	35 osób	30 osób



RESTAURACJA "CHOPIN"



Restauracja "Chopin" jest miejscem gdzie serwujemy doskonałe dania kuchni polskiej z międzynarodowymi akcentami. Nasze dania współgrają ze zmieniającymi się porami roku, bazując na najlepszych składnikach od sprawdzonych dostawców.

Wyszukaną kartę dań doskonale uzupełniają serwowane na miejscu rozmaite wina. Sezonowo, na zamówienie dostępne jest również Menu Chopinowskie, które zawiera dania kuchni polskiej i francuskiej inspirowane upodobaniami kulinarnymi Fryderyka Chopina.

Serdecznie zapraszamy również najmłodszych Gości, na których czeka specjalne Kids menu, a w wybrane weekendy animator.

OGRÓDEK



Ogródek jest przedłużeniem Restauracji "Chopin". Miejsce pełne uroku i zieleni, która wpływa na nas kojąco po trudach dnia codziennego. Idealne miejsce do zorganizowania grillowanej kolacji podczas firmowego eventu.

PATIO

Sala Preludium posiada bezpośrednie wyjście na Patio. Podczas eventu można zaczerpnąć świeżego powietrza i złapać nieco wytchnienia. To również idealne miejsce na niewielki piknik firmowy.



SPORT / REKREACJA / ATRAKCJE

Pomimo braku dużego terenu rekreacyjnego, we współpracy z zaprzyjaźnionymi firmami, jesteśmy w stanie zorganizować atrakcje pełne wrażeń:

- paintball laserowy
- bubble football
- archery tag
- strzelnica
- kajaki
- ścianka wspinaczkowa
- gry scenariuszowe
- jazdy konne
- SHOW w egzotycznych rytmach
- Casino4Party - ruletka i black jack
- fotobudka 360
- współpraca z Albert Production i artystami m.in.:
Piotr Bałtroczyk
Kabaret Młodych Panów
Cezary Pazura
Basia Szelażewicz
Tomasz Karolak i Pączki w Tłuszczu
Piotr Pręgowski



PRZERWY KAWOWE



STANDARDOWA - 19 zł/osoba/netto
CAŁODZIENNA - 39 zł/osoba/netto

- kawa ziarnista z ekspresu
- wybór herbat
- woda mineralna z cytryną
- soki owocowe
- kruche ciasteczka

WSTAWKI JEDNORAZOWE

- chrupiące bułeczki konferencyjne (z szynką/salami/wędzonym łososiem/ pastą rybną/jajkiem/żółtym serem i warzywami)
10 zł/osoba/netto
- wytrawne babeczki z musami smakowymi (ziołowy, tuńczykowy, mięsny)
10 zł/osoba/netto
- owoce sezonowe filetowane
19 zł/osoba/netto
- słone przekąski - paluszki, chipsy, orzeszki
15 zł/osoba/netto
- croissanty w asyście konfitury i miodu
17 zł/osoba/netto
- słodki mix - ciasta domowe, mini eklerki, mini pączki
17 zł/osoba/netto

FIT - 49 zł/osoba/netto
CAŁODZIENNA - 69 zł/osoba/netto

- kawa ziarnista z ekspresu
- wybór herbat
- woda mineralna z cytryną
- soki owocowe
- kruche ciasteczka
- świeże warzywa 100g/os.
(marchewka, seler naciowy, papryka, ogórek zielony, korzeń selera, pomidorki koktajlowe)
z dipami i humusem
- świeże owoce sezonowe 100g/os.
(filetowane i w całości)

LUNCH SERWOWANY

do 30 osób

Propozycja I - 89 zł/osoba/netto

- Rosół z pieczonego kurczaka zagrodowego z makaronem
- Sznycel wieprzowy z kością z puree ziemniaczanym z dodatkiem chrzanu i mieszanką sałat z sosem vinegret
- Tiramisu w pucharkach

Propozycja II - 89 zł/osoba/netto

- Toskański krem pomidorowy z bazylią i grzankami
- Filet z morszczuka adriatyckiego w złocistej migdałowej panierce
- Pieczone ziemniaki z wędzoną papryką i tymiankiem
- Fasolka szparagowa z suszonym pomidorem
- Puchar lodowy z owocami, z bitą śmietaną i sosem deserowym

Propozycja III - 79 zł/osoba/netto

- Flaki po warszawsku
- Penne all'amatriciana (boczek i sos pomidorowy), z rukolą i serem grana padano
- Panna cotta z mussem owocowym

Propozycja IV - 89 zł/osoba/netto

- Węgierska zupa gulaszowa
- Tradycyjny kotlet Devolay oraz gratin ziemniaczano-śmietankowe i bukiet surówek sezonowych
- Sernik z białą czekoladą i sosem owocowym



Propozycja V - 75 zł/osoba/netto

Menu Szefa Kuchni
zupa / danie główne / deser

Do każdego menu w cenie:

Kawa / herbata / soki owocowe / woda mineralna / napoje gazowane

LUNCH BUFET

powyżej 30 osób

Propozycja I - 94 zł/osoba/netto

- Krem marchewkowo-pomarańczowy z imbirem
- Medaliony z indyka z paprykową salsą
- Grillowana karkówka pod pieczarkami
- Filet z morszczuka adriatyckiego z sosem beurre leblanc
- Ziemniaki puree z nutą trufli
- Ryż basmanti z julien warzywnym
- Marchewki baby z imbirem i masełkiem
- Bukiet surówek sezonowych lub bukiet sałat

Propozycja II - 94 zł/osoba/netto

- Żurek z białą kiełbasą i jajkiem
- Orientalny udziec z kurczaka marynowany w ziołach
- Schab wieprzowy w sosie pieprzowo-estragonowym
- Miruna pod zapiekaną pierzynką
- Ziemniaki pieczone z ziołami
- Kaszotto z pęczaku z podgrzybkami
- Mix warzyw sezonowych na parze
- Bukiet surówek sezonowych lub bukiet sałat

Do każdego menu w cenie:

kawa / herbata / soki owocowe / woda mineralna / napoje gazowane / wybór ciast

Propozycja III - 89 zł/osoba/netto

- Krem z białych warzyw z chipsami z boczku
- Bitki wieprzowe w sosie grzybowym
- Penne a'la bolognese
- Bogracz wieprzowy z pieczarkami
- Gratin ziemniaczane z brokułem
- Kluseczki ziemniaczane z masełkiem ziołowym
- Mix warzyw sezonowych na parze
- Bukiet surówek sezonowych lub bukiet sałat

Propozycja IV - 94 zł/osoba/netto

- Zupa krem pomidorowy z grzankami
- Filet z kurczaka w ghetto formaggi
- Żeberka wieprzowe w sosie BBQ
- Ciecierzycza po sycylijsku
- Ziemniaki pieczone z ziołami
- Kluski śląskie
- Mix warzyw sezonowych na parze
- Bukiet surówek sezonowych lub bukiet sałat

Propozycja V - 89 zł/osoba/netto

Menu Szefa Kuchni

- 1 x zupa
- 2 x danie mięsne
- 1 x danie rybne
- 2 x dodatki (ziemniaki, kasza lub ryż)
- 2 x surówka i/lub warzywa gotowane

KOLACJA SERWOWANA

do 30 osób

Propozycja I - 104 zł/osoba/netto

- Krem z leśnych grzybów z kwaśną śmietaną i ziołową grzanką
- Udko z kaczki konfitowanej, pieczone jabłko z żurawiną z gratin ziemniaczanym i karmelizowanymi buraczkami
- Sernik z gorącą czekoladą

Propozycja II - 99 zł/osoba/netto

- Żur po staropolsku na kiełbasie z jajkiem
- Policzki wołowe w sosie demi glace kluseczki szpinakowe, brokuł gotowany
- Szarlotka na ciepło z gałką lodów

KOLACJA BUFET

powyżej 30 osób

Propozycja I - 99 zł/osoba/netto

Bufet zimny:

- Wybór mięs pieczonych
- Deska serów gatunkowych
- Jajka faszerowane
- Śledź w dwóch smakach
- 2 rodzaje sałatek
- Świeże warzywa i marynaty
- Pieczywo, masło

Bufet ciepły:

- Danie mięsne
- Danie bezmięsne
- 2 x dodatek skrobiowy (ziemniaki, kasza lub ryż)
- 1 dodatek warzywny na ciepło

Do każdego menu w cenie:

Kawa / herbata / soki owocowe / woda mineralna / napoje gazowane / wybór ciast

Propozycja II - 99 zł/osoba/netto

Bufet ciepły:

- Grillowana polędwiczka wieprzowa w sosie z zielonego pieprzu
- Pieczony łosoś w sosie koperkowym
- Pieczone ziemniaki w ziołach
- Pilaw z ryżu basmati
- Warzywa sezonowe na parze

Propozycja III - 99 zł/osoba/netto

Bufet ciepły:

- Sakiewka z piersi kurczaka ze szpinakiem
- Zrazy wieprzowe w sosie grzybowym
- Ziemniaki gotowane ze świeżym koperkiem
- Kluseczki ziemniaczane
- Surówka sezonowa

Bufet zimny

(jednakowy dla II i III propozycji)

- Wybór mięs pieczonych i pasztetów
- Deska serów gatunkowych
- Roladki z cukini z serem feta i suszonym pomidorem
- Śledź w dwóch smakach
- 2 rodzaje sałatek
- Świeże warzywa i marynaty

UROCZYSTA KOLACJA

bufetowana

Propozycja I - 164 zł/osoba/netto

Bufet zimny:

- Półmisek domowych mięs pieczonych
- Tartaletki ze szpinakiem/pieczarkami
- Jajka w trzech smakach
- Paszтет z sosem żurawinowym
- Ozorki w galarecie z paprykową salsą
- Śledź na różne sposoby
- Sałatka a'la Cesar z grillowanym kurczakiem
- Sałatka grecka
- Sałatka hawajska z szynka i ananase
- Smalec, ogórki kiszane, marynaty, pieczywo, masło

Bufet ciepły:

- Krem z białych warzyw z grzankami
- Bitki wołowe w sosie pieczeniowym
- Pierś z kurczaka supreme z sosem z suszonych pomidorów
- Pierogi ze szpinakiem i serem feta
- Dorsz w sosie cytrynowokoperkowym
- Gratin ziemniaczano-brokułowe
- Kluseczki ziemniaczane
- Marchewka paryska w kremowym sosie
- Bukiet surówek sezonowych

Do każdego menu w cenie:

kawa / herbata / soki owocowe / woda mineralna / napoje gazowane / wybór ciast

Propozycja II - 164 zł/osoba/netto

Bufet zimny:

- Półmisek domowych mięs pieczonych
- Deska serów gatunkowych
- Roladki serowe z szynką
- Tradycyjny paszтет z żurawiną i chrzanem
- Sałatka z wędzoną pierśią z kurczaka
- Sałatka z grillowanym kurczakiem i suszonymi pomidorami
- Carpaccio z buraka, ser feta rukola
- Smalec, ogórki kiszane, marynaty, pieczywo, masło

Bufet ciepły:

- Toskański krem pomidorowy z grzankami
- Zrazy wołowe w sosie pieczeniowym
- Pierś z indyka, sos żurawinowy
- Pieczony filet z łososia na porach
- Lasagne szpinakowa
- Pilaw z ryżu basmati
- Warzywa na parze
- Mieszanka sałat z dressingiem miodowo-musztardowym



KOLACJA VIP

bufetowana

Bufet zimny:

- Półmisek domowych mięs pieczonych
- Różyczki z łososia wędzonego
- Befszyk tatarski (wstawka jednorazowa)
- Schab po warszawsku
- Tortilla z nadzieniem meksykańskim
- Quiche - kruche ciasto i wytrawne nadzienie
- Sałatka ze świeżym szpinakiem, fetą i chrupiącym boczkiem
- Sałatka grecka
- Sałatka gyros
- Smalec, ogórki kiszane, marynaty, pieczywo, masło

Bufet ciepły:

- Krem z pieczonego topinamburu z chipsem z jarmużu
- Połędwiczka wieprzowa w boczku z sosem musztardowym
- Udko z kaczki z pieczonym jabłkiem
- Łosoś teriyaki z sezamem
- Makaron sojowy z warzywami
- Ziemniaki francuskie w mundurkach
- Kluski śląskie
- Modra kapusta z suszonymi owocami
- Warzywa sezonowe na parze

Cena: 209 zł / netto /osoba

w cenie: kawa / herbata / soki owocowe / woda mineralna / napoje gazowane / wybór ciast

WZBOGAĆ SWOJĄ KOLACJĘ

Zachęcamy Państwa do wzbogacenia swojego przyjęcia dodatkowo o:

- Befszyk tatarski
- Szyńska pieczona w całości z dodatkami
- Łosoś pieczony w płomieniach z dodatkami
- Fontanna czekoladowa z dodatkami
- Bufet z mini-deserami
- Live cooking

Czas trwania kolacji to 6 godzin, każda następna godzina + 15% wartości wybranego zestawu. Menu kolacji standardowych uzupełniane jest do 1 godziny. Menu kolacji uroczystych i VIP uzupełniane jest do 4 godzin.



KOLACJA GRILLOWA

Zupa w kociołku:

Krem z białych warzyw z nutą oliwy truflowej

Bufet zimny:

- Deska wędlin
- Tortilla z musami smakowymi
- Tradycyjny pasztet z sosem żurawinowym
- Śledź po kruchą cebulką
- Bar sałatkowy z możliwością własnej kompozycji
- Sałatka Colesław
- Sałatka z wędzonym kurczakiem

Cena: 189 zł / netto /osoba

w cenie: kawa / herbata / soki owocowe / woda mineralna / napoje gazowane / wybór ciast

Dania z grilla:

- Karkówka marynowana w musztardzie francuskiej i rozmarynie
- Pierś z kurczaka w ostrej marynacie
- Kiełbasa wiejska
- Kaszanka zapiekana z cebulką
- Boczek pieczony z papryczką jalapeno
- Ryba grillowana z masłem ziołowym
- Warzywa grillowane
- Pieczone ziemniaki



Bufet deserowy: wybór ciast Szefa Kuchni

Dodatki:

Dipy i sosy, smalec, ogórki kwaszone, marynaty, pieczywo, masło w dwóch smakach

Dania grillowane przez 2 h, następnie serwowane w bemaarach

Wszystkie ceny obowiązują do 31.03.2023 r. po tym terminie prosimy o kontakt.

MENU WEGAŃSKIE I WEGETARIAŃSKIE

cena netto za osobę, jak wybrane menu główne

Zupy

- Krem z pieczonego buraka
- Krem szpinakowy
- Krem pomidorowy
- Krem marchewkowo-pomarańczowy

Bufet zimny:

- Roladki z cukini i twarożku z tofu, rzodkiewką, natka pietruszki i ogórkiem
- Humus z ciecierzycy, mix sałat, falafel
- Paluchy z ciasta francuskiego z tofu
- Boczniaki po kaszubsku (a'la śledzie)
- Chrupiąca pita z guacamole
- Paszteciki z soczewicy

Bufet ciepły:

- Falafel z ciecierzycy
- Grillowane tofu z czarną soczewicą
- Kalafior w tempurze lub chrupiącej panierce
- Nugetsy wegańskie i dipami
- Papryka faszerowana kaszą jęczmienną i warzywami
- Ratatouille z ciecierzycy
- Orientalne tofu z pastą curry i kolendrą
- Komosa ryżowa z warzywami stir fry
- Pierogi z kaszą jęczmienną i suszonym pomidorem



OPEN BAR

Pakiet I - 59 zł / netto / osoba
Piwo lane, wino bankietowe białe i czerwone

Pakiet II - 89 zł / netto / osoba
Piwo lane, wino bankietowe białe i czerwone,
wódka

Pakiet III - 115 zł / netto / osoba
Piwo lane, wino bankietowe białe i czerwone,
wódka, Jack Daniels

Pakiet IV - 135 zł / netto / osoba
Piwo lane, wino bankietowe białe i czerwone,
wódka, Jack Daniels, Tequila, Gin, Bacardi,
Malibu, Martini

Do 6 godzin, każda następna godzina +15% wartości wybranego pakietu.



ALKOHOLE

wg spożycia

Wódka Wyborowa – 59 zł / netto / 0,5 l

Wódka Finlandia – 75 zł / netto / 0,5 l

Whisky Ballantine's – 209 zł / netto / 0,7 l

Wino Pluvium białe lub czerwone – 49 zł / netto / 0,75 l

Piwo lane – 9 zł / netto / 0,5 l

Beczka piwa – 385 zł / netto / 20 l

SPA&WELLNESS TO WYJĄTKOWE MIEJSCE W HOTELU CHOPIN****

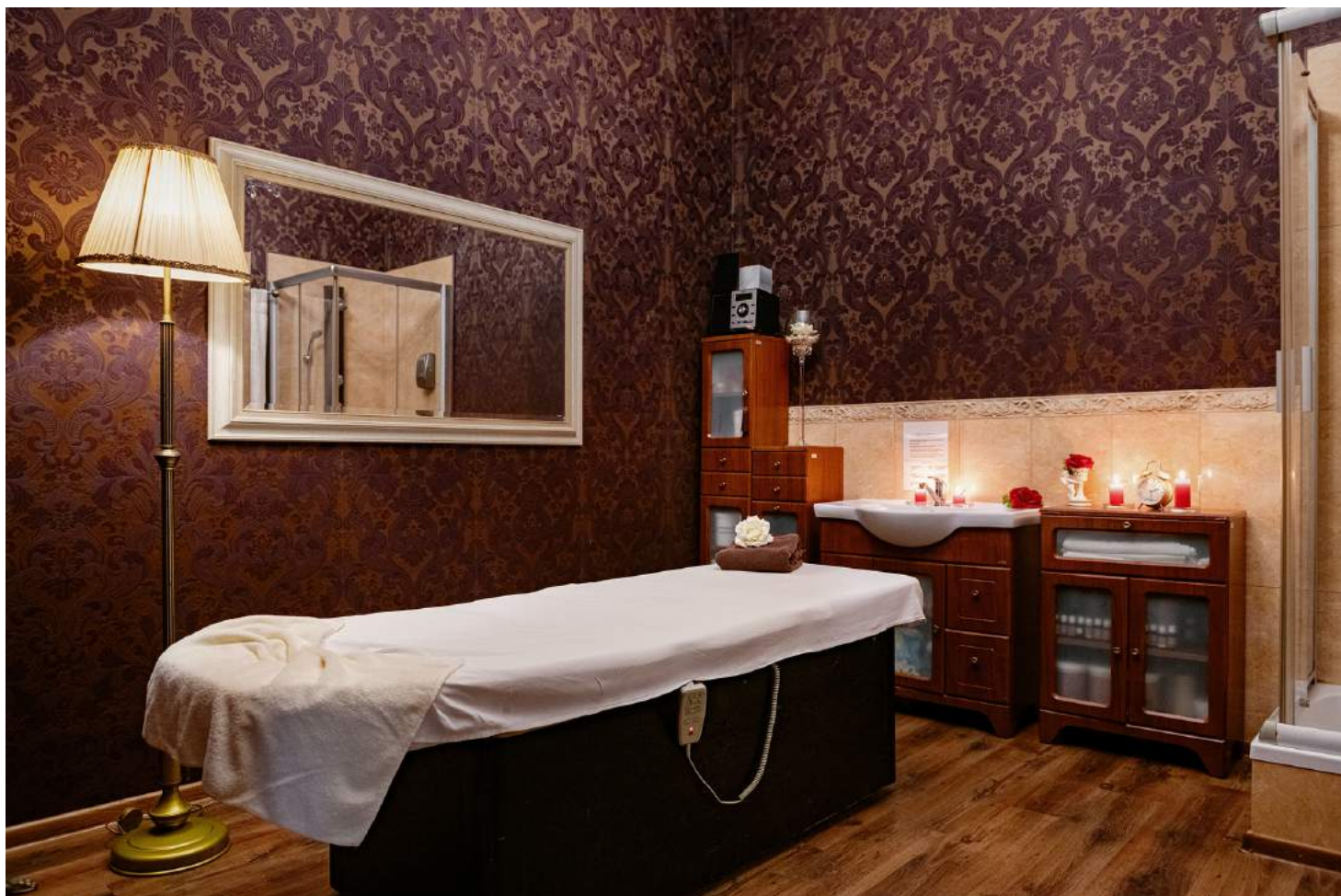
Z nami poprawicie samopoczucie, zrelaksujecie ciało, wyciszycie umysł oraz przywrócić siły witalne.

W ofercie znajdują się m.in. zabiegi pielęgnacyjne i odmładzające, rytuały, masaże: relaksacyjny, klasyczny, aromatyczną świecą, oraz zabiegi dla mężczyzn.

DO DYSPOZYCJI GOŚCI ODDAJEMY:

- łaźnię parową
- saunę (w okresie od IV do IX)
- gabinety masażu
- gabinet kosmetyczny
- gabinet stylizacji paznokci

Pełna oferta na www.hotelchopin.pl/spa



HOTEL CHOPIN BUSINESS & SPA****

ul. R. Traugutta 21, 96-500 Sochaczew

www.hotelchopin.pl

www.facebook.com/HotelChopinSpaSochaczew/

www.instagram.com/hotelchopin/

Wioletta Forysiak

Manager Sprzedaży i Marketingu

mail: w.forysiak@hotelchopin.pl

konferencje@hotelchopin.pl

tel. +48 604 256 758 / +48 46 880 59 97

Przedstawiony katalog ma charakter reklamowy i nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu Art.66 par.1 Kodeksu Cywilnego
Wszelkie materiały wykorzystane w katalogu stanowią własność intelektualną twórcy i są objęte ochroną prawną.