



★★★★★
HOTEL
CHOPIN
Business & Spa

OFERTA
PRZYJĘCIA
WESELNEGO

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

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 Business & Spa jest idealnym miejscem na jego organizację!

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

Z przyjemnością zorganizujemy również Wieczór Panieński oraz Kawalerski.

Oferujemy

- Konsultacje i profesjonalną pomoc w przygotowaniach
- Bogate menu, które skomponujemy zgodnie z Państwa życzeniem
- Ceremoniał powitania Nowożeńców chlebem i solą
- Powitalny kieliszek wina musującego dla Gości
- Apartament lub komfortowy pokój dla Nowożeńców z gwarancją późnego wymeldowania
- Eleganckie pokrowce na krzesła
- Czerwony dywan
- Menu na stoły
- Preferencyjne ceny za nocleg dla Gości weselnych - pokój dwuosobowy ze śniadaniem - 309 zł
- 58 komfortowych pokoi
- Bezpłatny parking dla Gości

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 kiszzone, 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, galaretka 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, ponad to cukierki czekoladowe, ptasie mleczko, tort bezowy
- Drink bar z obsługą barmańską
- Open bar /wódka, wino, piwo/
- Napoje gazowane
- Uroczyste śniadanie lub niedzielny brunch
- Animatorzy dla dzieci
- Oprawa florystyczna
- Aranżacja strefy chillout
- Roll bar Żywiec, Prosecco
- Live cooking
- Dekoracja kwiatowa wykonana przez rekomendowaną florystkę

Rezerwacja i inne

Rezerwacja terminu jest dokonywana po wpłacie zaliczki.

Ostateczna liczba osób obecnych na przyjęciu określona zostanie przez Zleceniodawcę najpóźniej na 7 dni kalendarzowych przed upływem terminu przyjęcia.

Maksymalny czas imprezy - do godziny 4:00

Rozpoczęcie każdej, następczej godziny wiąże się z dopłatą 800 zł/godz.

Zleceniobiorca zastrzega sobie prawo podwyższenia cen w przypadku zmiany stawek podatkowych, wzrostu cen rynkowych na poszczególne grupy produktów, mających wpływ na koszt świadczonych usług, o czym powiadomi Zleceniodawcę przed upływem 7 dni od wyznaczonej daty spotkania.

HOTEL CHOPIN BUSINESS & SPA****

ul. R. Traugutta 21, 96-500 Sochaczew

www.hotelchopin.pl

www.facebook.com/HotelChopinSpaSochaczew

www.instagram.com/hotelchopin

KONTAKT

e-mail: przyjecia@hotelchopin.pl

mobil: +48 696 469 332 / +48 604 256 758

tel.: +48 46 880 59 98 / 97

Wybierz pakiet

PAKIET MAZUREK 339 zł/osoba

Przystawki

- 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 główne - Grillowana pierś kurczaka faszerowana szpinakiem podana na sosie gorgonzola, z risotto pomidorowym i brokułami

Deser - *1 do wcześniejszego wyboru*

- Puchar lodowy z owocami
- 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 pieprzem
- Puree ziemniaczane
- Marynowane buraczkami

IV Danie - *serwowane*

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

Bufet deserowy

- Wybór ciast z hotelowej cukierni
- Patera owoców filetowanych

Napoje gorące i zimne bezalkoholowe

kawa / wybór herbat / soki owocowe / woda

Wybierz pakiet

PAKIET POLONEZ 369 zł/osoba

/w cenie 2 pokoje ze śniadaniem/

Przystawki

- 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 odsłonach
- 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 główne - Sznycel 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
- 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 - serwowane / 1 do wcześniejszego wyboru

- Barszcz czerwony z pierogami z mięsem
- Żur po staropolsku na wędzonce z jajkiem i białą kielbasą

Bufet deserowy

- Wybór ciast z hotelowej cukierni
- Patera owoców filetowanych

Napoje gorące i zimne bezalkoholowe

kawa / wybór herbat / soki owocowe / woda

Wybierz pakiet

PAKIET ETIUDA 395 zł/osoba

/w cenie 4 pokoje ze śniadaniem/

Przystawki

- 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, paluszkiem krabowym, kukurydzą konserwową
- Torcik szpinakowy
- Śledzie w dwóch odsłonach
- 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 / Flaki wołowe po warszawsku

Danie główne - 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
- Piers kurczaka supreme z kostką z serem wędzonym
- Kopytka ziemniaczane z masełkiem szałwiowym
- Bukiet surówek

IV Danie - serwowane

Strogonow wieprzowy z grzanką ziołową

V Danie - serwowane / 1 do wcześniejszego wyboru

- Barszcz czerwony z pierogami z mięsem
- Żur po staropolsku na wędzonce z jajkiem i białą kiełbasą

Bufet deserowy

- Wybór ciast z hotelowej cukierni
- Patera owoców filetowanych

Napoje gorące i zimne bezalkoholowe

kawa / wybór herbat / soki owocowe / woda

Wybierz pakiet

PAKIET PRELUDIUM 469 zł/osoba

/w cenie 6 pokoi ze śniadaniem/

Przystawki

- Befszyk tatarski
- Mięsa pieczone (schab pieczony ze śliwką i morelą, karczek wieprzowy w ziołach, rolada z boczku)
- Domowe pasztet w cieście francuskim
- 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
- 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 główne - Policzki wołowe podane z kluseczkami śląskimi, pieczonym pomidorem ratatouille warzywnym

Deser - 1 do wcześniejszego wyboru

- Gorące śliwki z gałką lodów waniliowych
- 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 - serwowane / 1 do wcześniejszego wyboru

- Aromatyczna zupa z gęsich żołądków podana z bagietką czosnkową
- Strogonow z grzanką ziołową
- Tradycyjny barszcz czerwony podany ze ślimaczkami z ciasta francuskiego z pieczarkami i serem

Bufet deserowy

- Wybór ciast z hotelowej cukierni
- Patera owoców filetowanych

Napoje gorące i zimne bezalkoholowe

kawa / wybór herbat / soki owocowe / woda

Wybierz pakiet

OBIAD WESELNY 199 zł/osoba

wydanie - serwowane

Przystawka

Carpaccio z wolno pieczonego schabu z sosem tuńczykowym oraz grzanką ziołową

Zupa

- Toskański krem pomidorowy z mozzarellą z pesto
- Aromatyczny rosół z makaronem

Danie główne

Polędwiczka wieprzowa faszerowana mięsem, bakaliami w sosie śliwkowym z brandy podana z puree ziemniaczanym oraz kompozycją warzyw gotowanych na parze

Deser

Trio czekoladowe ze świeżymi owocami oraz sorbetem malinowym

Bufet deserowy

- Wybór ciast z hotelowej cukierni
- Babeczki z kremem i owocami
- Patera owoców filetowanych

Napoje gorące i zimne bezalkoholowe

kawa / wybór herbat / soki owocowe / woda

Wybierz pakiet

UROCZYSTY OBIAD WESELNY 394 zł/osoba

od 15 do 70 osób

wydanie - serwowane

Przystawka

Małże św. Jakuba podane na guacamole z piklowaną czerwoną cebulą oraz sosem limonkowym

Zupa

- Bulion z pieczonej gęsi z warzywami julienne oraz lanymi kluseczkami
- Aksamitny krem z żółtych pomidorów z espumą z parmezanu oraz oliwą szczypiorkową

Danie główne

Wolno pieczony antrykot wołowy z sosem boro, gratin ziemniaczano-ziołowe, różyczki brokuła zapiekane pod parmezanem

Deser

Beza z kremem mascarpone, musem owocowym i owocami sezonowymi

Bufet deserowy

- Wybór ciast z hotelowej cukierni
- Babeczki z kremem i owocami
- Patera owoców filetowanych

Przystawki - bufet

- Befszyk tatarski
- Mięsa pieczone (schab pieczony ze śliwką i morelą, karczek wieprzowy w ziołach, rolada z boczku)
- Domowe pasztety z sosem chrzanowo żurawinowym i piklami
- Tatar z łososia
- Polędwiczka wieprzowa w galarecie
- Łosoś wędzony z musem cytrynowym
- Fileciki z sandacza faszerowane w galarecie
- Sałatka z wędzonym indykiem
- Vitello Tonnato z cielęciny z sosem tuńczykowym
- Sałatka grecka
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem

Napoje gorące i zimne bezalkoholowe

kawa / wybór herbat / soki owocowe / woda



SALA BALOWA PRELUDIUM

Stylowa sala bankietowa z antresolą jest idealnym miejscem do organizacji najbardziej ekskluzywnego przyjęcia weselnego. Sala Preludium posiada bezpośrednie wyjście na Patio. Podczas przyjęcia można zaczerpnąć świeżego powietrza i złapać nieco wytchnienia.

powierzchnia - 500 m²

ilość osób:

- stoły okrągłe - 140
- stoły długie - 180



Nasze sale

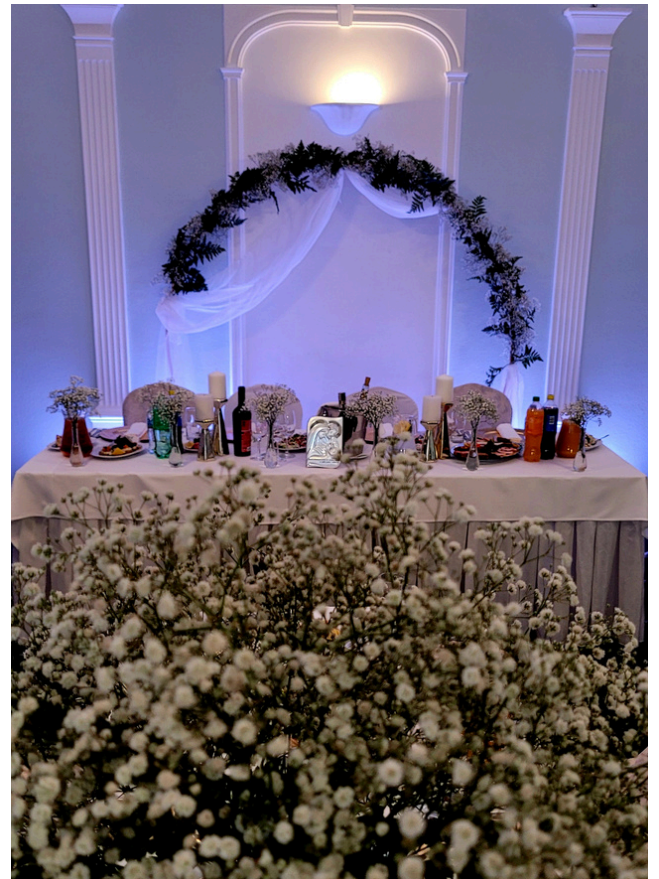


SALA POLONEZ

Sala bankietowa z salą taneczną jest idealnym miejscem do organizacji mniejszego przyjęcia weselnego. Mieści się na parterze.

powierzchnia - 117 m² + 91 m² sala taneczna
ilość osób:

- stoły okrągłe - 60
- stoły długie - 90



Nasze sale

KLUB FRYDERYK

Elitarny Klub Fryderyk z kominkiem, barem i bilardem. Idealny na większy obiad weselny.

Mieści się na 1 piętrze.

powierzchnia - 85 m²

ilość osób stoły długie - 40



SALA MAZUREK / ETIUDA / SONATA

Salę idealną na obiad weselny.

Mieszczą się odpowiednio na 1 / 2 / 3 piętrze.

powierzchnia sal - po 51 m²

ilość osób stoły długie - 30

