

Celebracja
Pierwszej
Komunii Świętej

2025

Wybierz menu

MENU I - 264 zł/osoba

wydanie - serwowane

Zupa

- Rosół z makaronem przepiórczym i warzywami julienne
- Krem z pieczonego kalafiora z chrustem ziemniaczanym

Danie główne

- Długo pieczone nóżki kaczki z sosem żurawinowym podane z młodymi ziemniakami z koperkiem oraz zasmażanymi buraczkami lub
- Wolno gotowana wieprzowina w sosie hiszpańskim z puree ziemniaczanym i fasolką szparagową otuloną szynką szwarcwaldzką

Deser

- Tiramisu z dodatkiem brandy oraz świeżych truskawek
- Dla dzieci - Puchar lodowy z owocami

Przystawki

Selekcja wykwintnych przystawek podanych na lustrach:

- Schab pieczony z suszonymi owocami
- Rolada z boczku
- Jajka faszerowane w kilku smakach
- Tortilla (2 rodzaje z kurczakiem oraz wege)
- Roladki z szynki serrano z melonem
- Roladka z łososia wędzonego z serkiem cytrynowym
- Domowe pasztety z sosem tatarskim
- Mini burgery
- Nuggetsy z kurczaka z dipem czosnkowym
- Mieszanka sałat z kurczakiem i z sosem miodowo-musztardowym
- Sałatka meksykańska
- Pieczywo, masło, wybór pikli i marynat

Bufet deserowy

- Wybór ciast z hotelowej cukierni
- Patera owoców filetowanych
- Mini deserki
- Mieszanka cukierków

Napoje zimne i gorące

kawa / herbata / soki owocowe / woda mineralna

Wybierz menu

MENU II - 290 zł/osoba

Zupa

- Rosół z makaronem przepiórczym i warzywami julienne
- Krem pomidorowy z pesto bazyliowym i mini mozzarellą

Danie I - *na półmiskach*

- Kotlet devolay z masłem cytrynowo-pietruszkowym
- Sakiewka ze schabu z serem i pieczarkami podana na sosie kurkowym
- Bitki wołowe w sosie demi-glace
- Kluski śląskie
- Ziemniaki gotowane
- Kompozycja surówek sezonowych
- Warzywa gotowane na parze z masłem czosnkowym

Deser - Panna cotta z sosem owocowym oraz bitą śmietaną

Danie II - *serwowane*

- Cordon blue z serem, szynką, cukinią
- Ziemniaki opiekane
- Mieszanka sałat

Przystawki

Selekcja wykwintnych przystawek podanych na lustrach:

- Schab pieczony z suszonymi owocami,
- Rolada z boczkiem
- Jajka faszerowane w kilku smakach
- Tortilla (2 rodzaje z kurczakiem oraz wege)
- Roladki z szynki serrano z melonem
- Roladka z łososia wędzonego z serkiem cytrynowym
- Duet domowych pasztetów z sosem tatarskim
- Mini burgery
- Nuggetsy z kurczaka z dipem czosnkowym
- Sałatka z kurczakiem na mieszance sałat z sosem miodowo-musztardowym
- Sałatka meksykańska
- Pieczywo, masło, wybór pikli i marynat

Bufet deserowy

- Wybór ciast z hotelowej cukierni
- Patera owoców filetowanych
- Mini deserki
- Lizaki bezowe
- Mieszanka cukierków

Napoje zimne i gorące

kawa / herbata / soki owocowe / woda mineralna



SALA BALOWA PRELUDIUM

Stylowa sala bankietowa z antresolą jest idealnym miejscem do organizacji najbardziej ekskluzywnego przyjęcia komunijnego. Sala Preludium posiada bezpośrednie wyjście na patio. Podczas przyjęcia można zaczerpnąć świeżego powietrza.

powierzchnia - 500 m²
ilość osób:

- stoły długie - 180
- stoły okrągłe - 140



Nasze sale



SALA POLONEZ

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

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

- stoły długie - 90
- stoły okrągłe - 60



KLUB FRYDERYK

Elitarny Klub Fryderyk z kominkiem, barem i bilardem.

Mieści się na 1 piętrze.

powierzchnia - 85 m²

ilość osób:

- stoły długie - 40
- stoły okrągłe - 30



RESTAURACJA CHOPIN

Idealna na średnie przyjęcie komunijne. Mieści się na parterze. Restauracja posiada bezpośrednie wyjście na patio.

powierzchnia - 90 m²

ilość osób:

- stoły długie - 70
- stoły okrągłe - 60



SALA MAZUREK / ETIUDA / SONATA

Salę idealną na mniejsze przyjęcia komunijne.

Mieszczą się odpowiednio na 1 / 2 / 3 piętrze.

powierzchnia sal - po 51 m²

ilość osób:

- stoły długie - 30
- stoły okrągłe - 20



Dodatkowe informacje

W cenie organizacji przyjęcia zapewniamy:

- Aranżację sali - ustawienie stołów zgodnie z Państwa życzeniem
- Elegancką dekorację krzeseł, stołów - serwetki i świece
- Wyśmienite menu
- Profesjonalną obsługę kelnerską
- Nadzór przez osobę koordynującą przyjęcie
- Bezpłatny parking dla Gości
- Atrakcyjne ceny noclegów dla uczestników spotkania

Polecamy usługi dodatkowo płatne:

- Pakiet napojów gazowanych (Pepsi, Mirinda, 7Up)
- Bufet Candy Bar (mini deserki, babeczki, lizaki bezowe) - 29 zł/os
- Opłata za zorganizowanie we własnym zakresie oprawy muzycznej - 350 zł/do 6 godzin
- Opłata za pojemniki jednorazowe - 2 zł/szt
- Opłata serwisowa od wniesienia własnego tortu - 7 zł/os
- Opłata serwisowa od wniesienia własnego alkoholu - 10 zł/os
- Nie zezwalamy na wnoszenie do lokalu: piwa, nalewek, bimbru
- Proponujemy zakup alkoholu u nas w promocyjnych cenach.

Dzieci na przyjęciu

Maluszki do lat 3 - goszczą u nas bezpłatnie.

Dzieci w wieku 4 - 10 lat - opłata wynosi 50% ceny wybranego menu.

Propozycja menu dla najmłodszych gości:

- Nuggetsy z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki i jabłka
- Naleśniki z musem czekoladowym i bitą śmietaną

Rezerwacja

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.

Ceny

Zleceniobiorca zastrzega sobie prawo podwyższenia cen w przypadku zmiany stawek podatkowych, stopy inflacji, 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

 przyjecia@hotelchopin.pl

 +48 696 469 332 / 604 256 758

 +48 46 880 59 98 / 97