

WIGILIJNE SPOTKANIA FIRMOWE



Wybierz menu

MENU - 179 zł netto/osoba

wydanie - na półmiskach

Zupa - do wcześniejszego wyboru

- Zupa borowikowa z łazankami

lub

- Barszcz czerwony z uszkami

Danie główne

- Dorsz smażony z chutney porowym
- Devolay ze szpinakiem i masłem ziołowym
- Pierogi z kapustą i grzybami (3 szt na osobę)
- Ziemniaki opiekane
- Kaszotto z kuskus izraelskiego
- Bukiet surówek / mieszanka sałat

Przystawki

- Półmisek mięs pieczonych i domowych pasztetów
- Śledź w dwóch smakach
- Torcik tuńczykowo – szpinakowy
- Sałatka z grzybowymi tortellini
- Sałatka włoska z mini mozzarellą i sosem miodowo - musztardowym

Bufet deserowy - wybór ciast z hotelowej cukierni

- Szarlotka z cynamonem
- Makowiec z bakaliami
- Pierniki z polewą

Napoje zimne

soki owocowe / woda mineralna

Wybierz menu

MENU - 229 zł netto/osoba

Zupa - wydanie - serwowane

Zupa grzybowa z łazankami

Danie główne - wydanie - serwowane

Dorsz smażony z chutneyem z czerwonej cebuli i mango, z puree ziemniaczanym i brokułem z płatkami migdałów

II danie - wydanie - na półmiskach

- Karkówka w sosie BBQ
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Ziemniaki opiekane
- Fasolka szparagowa z masłem ziołowym

III danie - wydanie - serwowane

Barszcz czerwony z pasztecikami z ciasta francuskiego (3 smaki)

Przystawki

- Półmisek własnych mięs pieczonych
- Wybór domowych paszтетów z sosem żurawinowym
- Jajka w majonezie
- Tortille z nadzieniem meksykańskim
- Sałatka brokułowa z serem feta
- Mini burgery wołowe z konfiturą z białej cebuli
- Śledzie w dwóch smakach

Bufet deserowy - wybór ciast z hotelowej cukierni

- Szarlotka z cynamonem
- Makowiec z bakaliami
- Pierniki z polewą

Napoje zimne

kawa z ekspresu / wybór herbat / soki owocowe / woda mineralna

Dodatkowe informacje

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

- Barszczyk czerwony z pasztecikami w 3 smakach /pieczarki/mięsne/ze szpinakiem/250ml/ - 21 zł
- Duszone eskalopki wieprzowe w sosie z maślaków, kluseczki ziemniaczane,

bukiet warzyw z masłem - 39 zł

- Żur po staropolsku z jajkiem i białą kiełbasą /250 ml/ - 19 zł
- Domowe pierogi z mięsem /250g ok. 6 szt./ - 35 zł
- Domowe pierogi z kaszą jęczmienną i boczkiem /250g ok. 6 szt./ - 34 zł
- Pakiet napojów gazowanych /pepsi/mirinda/7Up/ - 19 zł/os
- Kompot z suszu - 19 zł/os
- Serwowany deser po daniu głównym - 19 zł

do wyboru: deser bezowo-lodowy, panna cotta z musem owocowym, tiramisu

- Mini Candy Bar: mini deserki, babeczki, bezy - 28 zł/os
- Kawa z ekspresu / wybór herbat - 25 zł/os
- Zakup alkoholu u nas w promocyjnych cenach:

wódka - 59 zł/0,5L, wino - 59 zł/0,75l

- Drink bar z obsługą barmańską

Oferta obejmuje:

- Profesjonalną obsługę kelnerską
- Nadzór przez osobę koordynującą przyjęcie
- Bezpłatny parking dla Gości
- Atrakcyjne ceny noclegów dla uczestników spotkania

Menu

Z przyjemnością informujemy, że nasze menu możemy dostosować do różnych preferencji żywieniowych. Oferujemy szeroki wybór dań bezglutenowych oraz opcje wegetariańskie i wegańskie, aby zapewnić naszym Gościom różnorodność i możliwość wyboru zgodnie z ich potrzebami i preferencjami żywieniowymi. Zapraszamy do spróbowania wyjątkowych smaków, które spełnią oczekiwania nawet najbardziej wymagających smakoszy.

Alkohol

W przypadku dostarczenia własnego alkoholu obowiązuje opłata serwisowa 10 zł/os.

Przy zamówieniu powyżej 30 osób - wódka Wyborowa 0,5l w specjalnej cenie - 50 zł brutto

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

Podane ceny są cenami netto. 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

 www.linkedin.com/company/91809082

KONTAKT

 konferencje@hotelchopin.pl

 48 604 256 758 / 48 696 469 332

 48 46 880 59 97 / 98