

Celebracja
Pierwszej
Komunii Świętej

2026

Wybierz menu

MENU I - 299 zł/osoba

Zupa

- Bulion wołowo-drobiowy z marchewką oraz natką pietruszki
- Krem pomidorowy z mlekiem kokosowym oraz prażonymi migdałami
- Dla Dzieci - Rosółek bez zielonego

Danie główne - *podane na półmiskach*

- Pierś z kurczaka z sosem z suszonych pomidorów
- Wolno pieczone żeberka wieprzowe z sosem myśliwskim
- Roladka drobiowa panierowana faszerowana duszonymi pieczarkami i serem mozzarella
- Kluski śląskie
- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Bukiet surówek sezonowych
- Marchewka po parysku
- Dla Dzieci - Kotleciki z kurczaka z frytkami i surówką z marchwi i jabłka

II Danie - *serwowane*

- Sznycel wieprzowy panierowany w panco podany z ziemniakami opiekany z ziołami oraz surówką Colesław

Przystawki i sałatki

- Półmisek mięs pieczonych
- Selekcja pasztetów własnej produkcji
- Śledzie po kaszubsku z rodzynekami
- Carpaccio z buaka z serem feta
- Mini burgery wołowe
- Nuggetsy drobiowe z sosem czosnkowym
- Wybór pieczywa

Bufet deserowy

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

Napoje zimne i gorące

kawa / herbata / soki owocowe / woda mineralna

Wybierz menu

MENU II - 329 zł/osoba

Zupa

- Bulion wołowo-drobiowy z marchewką oraz natką pietruszki
- Flaki wołowe z płatkami chili oraz imbirem
- Dla Dzieci - Rosółek bez zielonego

Danie I - *podane na półmiskach*

- Confitowane udko z kaczki z żurawiną
- Wolno pieczone żeberka z sosoem myśliwskim
- Piersz kurczaka z sosem z suszonych pomidorów
- Ziemniaki gratin
- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Bukiet surówek sezonowych
- Warzywa gotowane z masłem czosnkowym
- Dla Dzieci - Kotleciki z kurczaka z frytkami i surówką z marchwi i jabłka

Danie II - *serwowane*

- Policzki wieprzowe z sosem chrzanowym, kluski śląskie podane z fasolką szparagową

Przystawki i sałatki

Selekcja wykwintnych przystawek podanych na lustrach:

- Deska mięs i pasztetów z piklami i żurawiną
- Roladki z łososia i sandacza
- Rożki z szynki z pastą chrzanową
- Galetki ziemniaczane z grzybami i kurczakiem
- Sałatka z kaszą bulgur, cynamonem i miętą
- Mieszanka sałat z warzywami, serem pleśniowym i octem balsamicznym
- Sałatka makaronowa z szynką i serem
- Wybór pieczywa

Bufet deserowy

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

Napoje zimne i gorące

kawa / herbata / soki owocowe / woda mineralna

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:

- Tort bezowy - cena ustalana indywidualnie
- Deser serwowany - puchar lodowy / panna cotta / tiramisu
- Befszyk tatarski
- Pakiet napojów gazowanych (Pepsi, Mirinda, 7Up)
- Bufet Candy Bar (mini deserki, babeczki, lizaki bezowe)
- Opłata za przyłącze energetyczne oprawy muzycznej - 350 zł/do 6 godzin
- Opłata za pojemniki jednorazowe
- Opłata serwisowa od wniesienia własnego tortu
- Opłata serwisowa od wniesienia własnego alkoholu
- Nie zezwalamy na wnoszenie do lokalu: piwa, nalewek, bimbrow
- W przypadku przyjęć powyżej 40 osób dorosłych istnieje możliwość dostarczenia własnego alkoholu, bez opłaty korkowej. W przypadku przyjęć dla mniejszej ilości osób, proponujemy zakup alkoholu u nas w promocyjnych cenach.

Dzieci na przyjęciu

Maluszki do lat 3 - goszczą u nas bezpłatnie.

Dzieci w wieku od 3 do 10 lat - opłata wynosi 50% ceny wybranego menu.

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