



Szanowni Państwo,

Zbliżają się Święta Bożego Narodzenia.

To doskonały moment na integrację współpracowników i podziękowanie za wspólnie spędzony rok, dlatego przygotowaliśmy dla Państwa ofertę firmowej kolacji wigilijnej.

Proponujemy Państwu dwie formy podawania potraw: serwis lub bufet powyżej 25 osób.





PROPOZYCJA I
Koszt 89zł/os. netto
do 2 godzin

Zimne przekąski

Tymbaliki z karpia z zielonym groszkiem
Torcik tuńczykowy z jajkiem i szczypiorkiem
Śledzie w oleju z cebulką
Nuggetsy rybne z sosem koperkowym
Sałatka pieczarkowa
Sałatka brokułowa z oliwkami i fetą
Pieczywo mieszane

Danie Gorące

Wigilijny barszczyk czerwony z nutą majeranku
Domowe pierogi z kapustą i leśnymi grzybami
Paszteciki z ciasta francuskiego z pieczarkami

Wybór Świątecznych ciast

piernik staropolski, makowiec z bakaliami,
jabłecznik z cynamonem

**KAŻDA DODATKOWA GODZINA SERWISU WIĄŻE SIĘ Z DOPLATĄ
W WYSOKOŚCI 10% WYBRANEGO MENU**



PROPOZYCJA II
Koszt 115zł/os. netto
do 2 godzin

Zimne przekąski

Tymbaliki z łososia z sosem czosnkowym
Pasztet z soczewicy z suszonymi pomidorami
torcik tuńczykowy z jajkiem i szczypiorkiem
Ryba po japońsku
Śledzie w dwóch smakach (w oleju/ ze śmietaną)
Sałatka migdałowa
Pieczywo mieszane

Danie Gorące

Zupa (1 do wyboru):

Krem z białych warzyw z nutą oliwy truflowej
Aromatyczna Zupa grzybowa z łazankami

Filet z karpia na puree ziemniaczano-chrzanowym
z kapustą z grzybami lub sałatką z marynowanych
buraczków

Wybór Świątecznych ciast

piernik staropolski, makowiec z bakaliami,
jabłecznik z cynamonem

**KAŻDA DODATKOWA GODZINA SERWISU WIĄŻE SIĘ Z DOPLATĄ
W WYSOKOŚCI 10% WYBRANEGO MENU**



PROPOZYCJA III
Koszt 139zł/os. netto
do 4 godzin

Zimne przekąski

Roladki z łososia z musem chrzanowym
Śledź na dwa sposoby
Półmisek mięs pieczonych
Wybór domowych pasztetów z sosem żurawinowym
Tortille z nadzieniem meksykańskim
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka brokułowa z serem feta
Pieczywo mieszane

Danie Gorące

Krem borowikowy z groszkiem ptysiowym

Dorsz w sosie cytrynowym z koperkiem
Medaliony z indyka w migdałach z salsą pomidorową
Polędwiczki wieprzowe w sosie z zielonego pieprzu
Opiekane ziemniaki
Kluseczki ziemniaczane
Bukiet surówek

II Danie Gorące

Barszczyk czerwony z pierogami

Wybór Świątecznych ciast
piernik staropolski, makowiec z bakaliami,
jabłecznik z cynamonem

**KAŻDA DODATKOWA GODZINA SERWISU WIĄŻE SIĘ Z DOPLATĄ
W WYSOKOŚCI 10% WYBRANEGO MENU**



PROPOZYCJA IV
Koszt 149zł/os. netto
do 4 godzin

Zimne przekąski

Tymbaliki z łososia z sosem czosnkowym
Torcik tuńczykowy z jajkiem i szczypiorkiem
Roladki z łososia z musem chrzanowym
Śledzie na dwa sposoby
Tarteletki ze szpinakiem i fetą
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka migdałowa
Pieczywo mieszane

Danie Gorące

Krem borowikowy z groszkiem ptysiowym

Filet z łososia na szpinaku
Karp w złocistej panierce
Dorsz w sosie cytrynowym z koperkiem
Gratine ziemniaczane z brokułami
Opiekane ziemniaki
Duet surówek

II Danie Gorące

Barszczyk czerwony z pierogami

Wybór Świątecznych ciast
piernik staropolski, makowiec z bakaliami,
jabłecznik z cynamonem

**KAŻDA DODATKOWA GODZINA SERWISU WIĄŻE SIĘ Z DOPLATĄ
W WYSOKOŚCI 10% WYBRANEGO MENU**



PROPOZYCJA IV
Koszt 149zł/os. netto
do 4 godzin

Zimne przekąski

Tymbaliki z łososia z sosem czosnkowym
Torcik tuńczykowy z jajkiem i szczypiorkiem
Roladki z łososia z musem chrzanowym
Śledzie na dwa sposoby
Tarteletki ze szpinakiem i fetą
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka migdałowa
Pieczywo mieszane

Danie Gorące

Krem borowikowy z groszkiem ptysiowym

Filet z łososia na szpinaku
Karp w złocistej panierce
Dorsz w sosie cytrynowym z koperkiem
Gratine ziemniaczane z brokułami
Opiekane ziemniaki
Duet surówek

II Danie Gorące

Barszczyk czerwony z pierogami

Wybór Świątecznych ciast
piernik staropolski, makowiec z bakaliami,
jabłecznik z cynamonem

**KAŻDA DODATKOWA GODZINA SERWISU WIĄŻE SIĘ Z DOPLATĄ
W WYSOKOŚCI 10% WYBRANEGO MENU**





Dodatkowo polecamy wzbogacenie Państwa spotkania o kolejne dania i napoje

Przystawki

- Cuppucino borowikowe z palonym masłem 14zł/os.
- Pasztet z żurawiną - 8zł/os.
- Pasztet z selera i pieczarek - 8zł/os.
- Pasztet klasyczny - 8 zł/os.
- Fileciki z dorsza faszerowane w galarecie - 15zł/os.
- Terina z krewetkami - 9zł/os.
- Gravlax z łososia w burakach z chrzanem - 19zł/os.
- Rolada szpinakowa z łososiem - 6zł/os.
- Kompot z suszu wigilijnego 200ml - 4zł

Pakiet nielimitowany dostęp do napojów bezalkoholowych

- do 2 godzin - 25zł/os.,
- do 4 godzin - 39zł/os.

Napoje gazowane /soki owocowe /woda mineralna /kawa /herbata

Opłata serwisowa 300zł (do 4 godzin) doliczana do każdego cateringu:

- W cenie opłaty serwisowej zawarte jest :
- Wypożyczenie porcelanowej zastawy stołowej
- Wypożyczenie bielizny stołowej (obrusy, serwetki)
- Wypożyczenie sprzętu cateringowego (podgrzewacze, sztucce itp.)
- Przygotowanie bufetów
- Obsługa kelnerska
- Transport na terenie miasta Sochaczew*

*poza terenem miasta cena ustalana indywidualnie

Hotel Chopin Business & Spa
ul. Traugutta 21, 96-500 Sochaczew
Tel. (46) 862 59 95, 696 469 332
e-mail: konferencje@hotelchopin.pl



OD PONAD 20 LAT NIEPRZERWANIE DZIAŁAMY
W ZAKRESIE PROFESJONALNYCH USŁUG CATERINGOWYCH
DLA FIRM ORAZ OSÓB PRYWATNYCH.

Obsługujemy zarówno imprezy okolicznościowe
(chrzciny, urodziny, wesela, jubileusze), jak
i imprezy firmowe - konferencje, szkolenia,
bankiety. Działamy także na rzecz instytucji
publicznych takich jak urzędy, domy kultury,
szkoły i przedszkola.

Zapewniamy kompleksowe usługi gastronomiczne
i cateringowe przy okazji organizacji wydarzeń
i eventów o różnym charakterze i rozmiarze.

Od małych imprez firmowych, po szkolenia,
konferencje, bankiety, gale oraz wesela i huczne
jubileusze.

Obsługujemy także imprezy plenerowe.
Zapewniamy nie tylko smaczne dania, ale również
obsługę kelnerską, zastawę, stoły, krzesła.