

CHABROWY
HOTEL & EVENT



2024



BAL SYLWESTROWY

Hotel Chabrowy

zaprasza na

BAL SYLWESTROWY

31 GRUDNIA 2024 ROKU

STARTUJEMY JUŻ OD 19.00

Zagramy muzykę jaką lubicie, przy wyśmienitych daniach,

wybornych drinkach i doskonałej zabawie

Zaczynamy od godz. 19:00

i zapraszamy na drinka powitalnego

*W Nowy Rok wprowadzi nas **DJ***

Zapraszamy!



2024



ALKOHOL / NAPOJE

Na stołach znajdzie się wódka biała : 0,5 l na 2 osoby
(lub zamiana na wino białe / czerwone, półwytrawne 0,75)

Napoje gazowane, soki, woda

Bar będzie serwował wybrane, **kolorowe drinki**

Klasyczne, orzeźwiające i wytrawne:

Mojito,

Electric Banana

Safe Sex

God Father

Cosmopolitan

Blue Kamikaze

White Lady

Black Russian

Bloody Mary

Margarita

Long Island Iced Tea

Blue Lagoon

John Collins

Coco Extasy

B-52

BMW



4

2



2



Bufet zimny mięs i sałatek

Szynka z musem chrzanowym w cieście francuskim

Szynka parmeńska z tamponadą z czarnych oliwek na cieście francuskim

Schab balsamico z musem avocado

Rolada z rostbefu z musem jabłkowym

Pasztety: z żurawiną, z grzybami,

Grillowana cukinia z serem

Crostini z pieczonym burakiem i kozim serem

Łódeczki z tortilli: z warzywami, z szyjkami rakowymi

Wrapy z kurczakiem i warzywami

Tartoletka z tuńczykiem z musem jabłkowym

Koreczki z mozzarellą i pomidorkami cherry, z ogórkiem i łososiem

Deska Włoska: Prosciutto Crudo, Salami Spinata, Salami Picante, Brasola

Sałata z kurczakiem curry i ryżem

Sałata orientalna z łososiem

Sałata włoska z chrustem z prosciutto, szpinakiem, orzechami gorgonzollą

Sałata szwajcarska



Stacja Sushi i Ryb Wędzonych

Futo-maki, California Maki, Unagi, Tempura i Nigiri

Ryby Wędzone: tuńczyk, łosoś w różyczkach, pstrąg, sielawa

Rolada szpinakowa z łososiem wędzonym

Szczupak faszerowany w całości



Bufet regionalny "Wiejski"

Szynka z kopytkiem

Wybór podrobów wiejskich,

Kiełbasa wiejska wędzona w dymie akacjowym

Boczek wędzony i pieczony

Wędzonka „łososiowa”

Smalec z Chabrowego

Ogórki kiszzone i marynaty



Na początek

Zupę do wyboru: Indyjska curry z kurczakiem

lub

Krem z pomidorów i pieczonej papryki z chipsem z parmezanu

Danie Sylwestrowe serwowane do stołu do wyboru:

Ossobuco

na ziemniaczanym galette i warzywami kuchni włoskiej

lub

Polędwiczka wieprzowa w boczku na ziemniaczanym galette

z puree cebulowe i chatney

lub

Łosoś z fundatem ziemniaczanym, salsą i puree z groszku

Wegetariańskie

Warzywny Wellington z fundatem ziemniaczanym i sosem szpinakowym

Od godz. 21.00 serwujemy Ciepły Bufet, a w nim:

Kaczka pieczona na modrej kapuście posypana karmelizowanym jabłkiem

Karkówka w sosie z leśnych grzybów

Włoska Lasagne wegetariańska

Polędwiczka z dorsza na sosie beurre blanc ze świeżym szpinakiem

Pieczone ziemniaki, Warzywa na parze



O godz. 00:00 kieliszkiem wina musującego przywitamy

Nowy Rok powitamy naszą urodzinową niespodzianką - tortem.

z pokazem fontann pirotechnicznych i zimnych ogni

Godz. 1.00 1 stycznia 2024 roku w bufecie pojawią się nasze specjalności

Wieprzowina po mazowiecku

Kurczak orientalny

Pierogi ze szpinakiem i serem ricotta

Pierogi z kurczakiem i kurkami

Pierogi z farszem mięsnym

Pierogi z kaszą i suszonymi pomidorami

Wszystko w towarzystwie domowego czerwonego barszczu

Godz. 3.00 1 stycznia 2024 roku na pożegnanie balu

Żur Sochaczewski na wędzonce

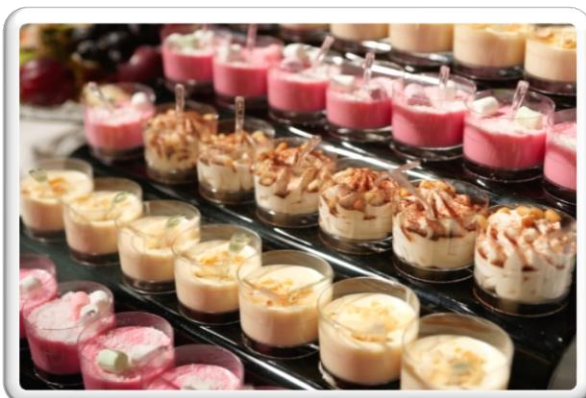
Pieczone biała kiełbasa z suszoną śliwką

BUFET SŁODKI :

Ciasta z Chabrowego, wybór mini deserków, wybór owoców

Tiramisu, Panna Cotta, Creem Brule

Owoce na cieście francuskim z musem karmelowym



Cena Zaproszenia dla 1 osoby : 490,00 zł

*Dla Gości Balu Sylwestrowego
proponujemy nocleg w naszych pokojach hotelowych :*

Apartament Gold z wanną w pokoju – 600,00 zł / doba

Studio – 400,00 zł / doba

De Lux z wanną w pokoju – 500,00 zł / doba

Superior z łóżkiem podwójnym – 360,00 zł / doba

Pokój Comfort dla 2 osób – 280,00 zł / doba

W cenie pokoju śniadanie noworoczne oraz bezpłatny wstęp do sauny

Doba hotelowa 1 stycznia do godz. 16.00

SERDECZNIE ZAPRASZAMY!

