

OFERTA DLA FIRM NA BOŻE NARODZENIE

**CHABROWY
DWOREK**
HOTEL & EVENT

Boże Narodzenie to doskonała okazja do zorganizowania firmowej wigilii. Spotkanie w gronie współpracowników - osób, z którymi spędzamy znaczną część każdego dnia - stwarza możliwość podsumowania osiągnięć.

Na ten uroczysty dzień Szef Kuchni przygotuje dla Państwa Świąteczne Menu, które składać się będzie z tradycyjnych potraw kuchni polskiej i nie tylko.

Proponujemy spotkanie wigilijne dla Państwa Firmy w naszym Hotelu

Poza samą wieczerzą wigilijną istnieje możliwość zorganizowania dodatkowych atrakcji, takich jak: recital kolęd, spotkanie ze św. Mikołajem i Śnieżynkami oraz wiele innych zgodnie z Państwa życzeniem.

Tradycyjna wigilia przy stołach:

Menu I serwowane w cenie

145 PLN/ netto za osobę

Menu II serwowane w cenie

175 PLN/ netto za osobę

Menu III bufetowe w cenie

175 PLN/netto za osobę

Serdecznie zapraszamy na polską gościnę w najlepszym wydaniu

HOTEL * Chabrowy Dworek, Seroki Wieś 138a,
tel. 46 86 13 055, 46 86 15474
biuro @chabrowy.pl , www.chabrowy.pl**



Menu I (serwowane) 145 zł netto/osoba*

Zupa - 1 do wyboru:

- Wigilijny barszcz czerwony na domowym zakwasie z uszkami
- Wigilijna zupa rybna
- Wigilijna zupa z leśnych grzybów z łazankami

Dania gorące - 1 do wyboru:

- Filet z karpia pieczony z ziołami i złocistą cebulką podawany z pieczonymi ziemniakami i surówką z kiszanej kapusty
- Polędwiczki z dorsza smażone na maśle z cytryną podawane z ziemniakami i surówką z kapusty pekińskiej po żydowsku

Ciepłe przystawki wigilijne :

- Wigilijne pierogi z kapustą i aromatycznymi grzybami
- Wigilijne pierogi z kaszą i kurkami

Zimne przystawki:

- Rolada z karpia z rodzynkami
- Ryba po grecku z warzywami
- Śledź w oleju z cebulką i nutą oleju lnianego
- Rolada szpinakowa z łososem
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka z tuńczykiem z czerwoną fasolą i z jajkiem

Słodki Bufet

- Szarlotka
- Sernik
- Makowiec
- Piernik wigilijny z bakaliami
- Kompot z suszonych owoców

Czas rezerwacji miejsca do 4 godzin.
Każda dodatkowa godzina wiąże się z dopłatą w wysokości 300 zł



Menu II (serwowane)

175zł netto/osoba*

Zupa - 1 do wyboru:

- Wigilijny zupa z leśnych grzybów z łazankami
- Wigilijna zupa rybna

Dania na ciepło - 2 do wyboru:

- Pieczony filet z sandacza z salsą pomidorową, puree ziemniaczanym i surówką z kiszzonej kapusty
- Pieczona polędwiczka wieprzowa na sosie grzybowym podana z kopytkami i warzywami gotowanymi na parze
- Pieczona pierś z kurczaka z kostką na sosie z suszonych pomidorów z kluseczkami gnocchi i bukietem sałat zielonych posypanych prażonymi pestkami

Zimne przystawki w stołach:

- Wybór tradycyjnych mięs pieczonych
- Wybór świątecznych pasztetów
- Śledź w oleju z cebulka z nutą oleju lnianego
- Rolada szpinakowa z łososiem
- Tortilla po meksykańsku
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka z tuńczykiem na krakersach
- Sałatka włoska ze szpinaku z serem gorgonzola i chrustem z boczku na sosie miodowo – musztardowym

Danie na ciepło:/podane po 2 godzinach uroczystości/

- Wigilijny barszcz czerwony na domowym zakwasie podany z tradycyjnymi pierogami z kapustą i aromatycznymi grzybami

Słodki Bufet:

- Szarlotka
- Sernik
- Makowiec
- Piernik wigilijny z bakaliami
- Kompot z suszonych owoców

* Czas rezerwacji miejsca do 4 godzin.

Każda dodatkowa godzina wiąże się z dopłatą w wysokości 300 zł .



Menu III w formie bufetu

175 zł netto/osoba*

Zupa 2 rodzaje do wyboru:

- Wigilijny barszcz czerwony na domowym zakwasie z uszkami
- Wigilijna zupa rybna
- Wigilijna zupa z leśnych grzybów z łazankami

Bufet ciepły w bemarach:

- Pieczone polędwiczki z dorsza na sosie grzybowym
- Pieczony filet z karpia z salsą pomidorową
- Wigilijne pierogi z kapustą i aromatycznymi grzybami
- Wigilijne pierogi z kaszą i kurkami
- Wigilijna kapusta z grzybami
- Ziemniaki podsmażone z ziołami
- Warzywa gotowane na parze

Dodatkowo

- Surówka z kapusty marynowanej

Zimne przystawki w bufecie:

- Rolada z karpia z rodzynkami
- Wigilijne tymbaliki /galaretki / z ryb
- Śledź z cebulką i nutą oleju lnianego
- Ryba po grecku w warzywach z brzoskwinia
- Rolada szpinakowa z łososiem
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka z tuńczykiem na krakersach
- Sałatka na rukoli z wędzonym łososiem

Słodki Bufet

- Szarlotka
- Sernik
- Makowiec
- Piernik wigilijny z bakaliami
- Kompot z suszonych owoców.

* Czas rezerwacji miejsca do 4 godzin.

Każda dodatkowa godzina wiąże się z dopłatą w wysokości 300 zł ,



**Polecamy wzbogacenie
wybranego Menu w dodatkowe dania i napoje**

PRZYSTAWKI

- Pasztet pieczony z marynowanymi grzybami – 10 zł / os.
- Pasztet pieczony z żurawiną, z migdałami – 10 zł / os.
- Schab pieczony a'la Carpaccio – 10 zł / os.
- Boczek z musem bawarskim z awokado – 10 zł / os.
- Rolada z karpia z rodzynką (w galarecie) – 12 zł / os.
- Różyczki z łososia na tostach – 16 zł / os.
- Pstrąg faszerowany w całości 1 szt. – 200 zł / 15 os.
- Tatar z łososia i śledzia – 20 zł / os.
- Półmisek mięs pieczonych/schab, karkówka, polędwica/ – 10 zł / os..

SAŁATKI

- Sałatka śledziowa z marynowaną czerwoną kapustą i śliwką – 10 zł / os.
- Sałatka z tuńczyka z czerwoną fasolą i jajkiem – 10 zł / os.
- Sałatka śledziowa pod pierzynką – 10 zł / os .
- Sałatka z grillowanym kurczakiem i selerem naciowym – 10 zł/os.
- Sałatka z awokado i paluszkami krabowymi – 10 zł/os..

OPEN BAR

Proponujemy możliwość nielimitowanego dostępu do napojów bezalkoholowych i alkoholowych w ramach poniższych pakietów

Pakiet napoi bezalkoholowych

25 zł / os. do 3 godz.

45 zł /os. do 6 godz.

Napoje gazowane:

/Pepsi, Mirinda, 7 Up/,
soki owocowe, woda mineralna
kawa, herbata

Pakiet alkoholowy I

99 zł / os. do 3 godz.

wino białe i czerwone, wódka biała,
piwo beczkowe

Pakiet alkoholowy II

139 zł / os. do 6 godz.

wino białe i czerwone, wódka biała,
piwo beczkowe , whiskey, gin, Martini

Wszystkie podane w ofercie ceny są cenami netto.

Serdecznie zapraszamy na polską gościnę w najlepszym wydaniu

HOTEL * Chabrowy Dworek, Seroki Wieś 138a, tel. 46 86 13 055, 46 86 15 474 biuro@chabrowy.pl, www.chabrowy.pl**