# SPOTKANIE ŚWIĄTECZNE

## OFERTA DLA FIRM 2026







DWÓR CHOINY

HOTEL*** RESTAURACJA


**KONTAKT:**

794 913 888 I marketing@dworchoiny.pl

Kazimierzówka 11A, 21-040 Świdnik

DWÓR CHOINY

HOTEL*** RESTAURACJA

## PAKIET I - 120zł netto / osoba

(przyjęcie do 3 godzin)

- **OBIAD / KOLACJA SERWOWANA**
  (starter, zupa, danie główne, deser)
- **NAPOJE GORĄCE**
  (kawa z ekspresu, herbata)
- **NAPOJE ZIMNE**
  (soki, woda mineralna)



---

## PAKIET II - 170zł netto / osoba

(przyjęcie do 5 godzin)

- **OBIAD / KOLACJA SERWOWANA**
  (zupa, danie główne)
- **8 PRZEKĄSEK ZIMNYCH**
- **BUFET SŁODKI**
- **NAPOJE GORĄCE**
  (kawa z ekspresu, herbata)
- **NAPOJE ZIMNE**
  (soki, woda mineralna)



---

## PAKIET III - 220zł netto / osoba

(przyjęcie do 8 godzin)

- **OBIAD / KOLACJA SERWOWANA**
  (zupa, danie główne)
- **4 DANIA GORĄCE PODANE W BUFECIE**
- **8 PRZEKĄSEK ZIMNYCH**
- **BUFET SŁODKI**
- **NAPOJE GORĄCE**
  (kawa z ekspresu, herbata)
- **NAPOJE ZIMNE**
  (soki, woda mineralna)





OFERTA JEST PROPOZYCJĄ, KTÓRĄ MOŻEMY DOSTOSOWAĆ DO INDYWIDUALNYCH POTRZEB.

# PROPOZYCJA MENU

**STARTER (jeden starter do wyboru - dla pakietu I):**
- carpaccio z buraka / ser wędzony / orzechy karmelizowane / rukola / crema balsamico
- rolada szpinakowa z łososiem / kremowy twarożek
- łosoś wędzony / grzanka / cytryna
- pasztet staropolski / konfitura z cebuli

**ZUPA SERWOWANA (jedna zupa do wyboru):**
- barszcz wigilijny / uszka z grzybami
- zupa z suszonych grzybów / kluseczki kładzione
- krem borowikowy / groszek ptysiowy / oliwa ziołowa
- krem z pieczonych warzyw / orzechy / pikantna oliwa

**DANIE GŁÓWNE SERWOWANE (jedno danie do wyboru):**
- dorsz w cieście piwnym / puree maślane / kiszona kapusta
- filet z karpia saute / sos borowikowy / puree chrzanowe / sałata endywia / groszek zielony
- schab nadziewany grzybami / sos własny / kluski śląskie / sałatka z buraczka z pesto bazyliowym
- rolada drobiowa w boczku / suszone pomidory / mozzarella / sos berneński / puree maślane / pieczone warzywa korzeniowe
- confitowana noga z kaczki / karmelizowane jabłka / kopytka / sos z owoców leśnych
- ravioli z ricottą i szpinakiem / maślana okrasa - wersja wegetariańska

**DESER (jeden deser do wyboru - dla pakietu I):**
- panna cotta cynamonowa / mus śliwkowy
- mus z gorzkiej czekolady / owoce sezonowe / migdały
- tiramisu włoskie / owoce sezonowe

**DANIE GORĄCE W BUFECIE (dla pakietu III):**
**Dwa dania do wyboru:**
- dorsz podany na szpinaku / sos cytrynowy / dziki ryż
- golonka Szefa Kuchni / kapusta zasmażana
- rolada z indyka z suszonymi pomidorami i szpinakiem / sos maślano - cytrynowy
- gołąbki wigilijne / kasza gryczana z grzybami / sos grzybowy

**Dwa dania do wyboru:**
- kapusta wigilijna z grzybami
- pierogi z kapustą i grzybami
- łazanki z kapustą kiszoną
- bigos staropolski

**PRZEKĄSKI ZIMNE (osiem przekąsek do wyboru - dla pakietu II i III):**
- mięsa pieczone na staropolski sposób
- pasztet z dziczyzny z suszonymi grzybami
- pasztet staropolski / konfitura z cebuli
- pieczona śliwka w boczku
- schab z chrzanową nutą
- rolada drobiowa z omletem / sos tatarski
- rolada szpinakowa z wędzonym łososiem
- rolada z karpia po żydowsku
- ryba w sosie słodko - kwaśnym
- ryba po grecku
- śledzie marynowane w cytrusach
- śledzie w oleju lnianym / cebulka
- śledzie marynowane w buraczkach / sałatka z selera z musztardą francuską
- sałatka śledziowa z ziemniakiem
- sałatka wielowarzywna

**BUFET SŁODKI (dla pakietu II i III):**
- sernik świąteczny
- makowiec japoński
- muffinki świąteczne
- mini beza Pavlova
- mini deserki świąteczne




