

Zupa:



- Rosół z makaronem

II danie:

(4 rodzaje mięs, 2 szt/os)



- Kotlet De volaille
- Kurczak zapiekany z mozzarellą i pomidorem
- Schab panierowany
- Roladka wieprzowa z boczkiem, szparagami i cebulką w sosie
- Ziemniaczki młode + frytki

Zestaw Surówek:



- Mizeria ze śmietaną
- Pekińska z ogórkiem i kukurydzą
- Zasmażana młoda kapusta

Deser:



- Flip truskawkowy na bazie lodów waniliowych z bitą śmietaną

Gorące danie:

(1 do wyboru)



- Barszcz czerwony z krokietem
- Naleśnik ze szpinakiem i fetą w sosie czosnkowym
- Gołąbki w sosie pomidorowym

Napoje

(bez ograniczeń)



- Zimne i gorące: kawa, herbata, napoje gazowane, napoje niegazowane, soki owocowe, woda mineralna

Zimna Płyta:



- Mięsa na zimno
- Wędliny
- Sery
- Kielbasa wiejska
- Kabanos
- 2 rodz. sałatek (gyros, jarzynowa)
- Galaretki drobiowe
- Pieczywo

Ciasta i Owoce



- Dzieci do lat 2 w fotelikach – bezpłatnie
- Dzieci od 2 do 7 lat z nakryciem stołu – 50 % ceny
- Osoby powyżej 7 lat – 100 % ceny

Opcja I
210 zł/os.

Zupa:



- Rosół z makaronem

II danie:

(4 rodzaje mięs, 2 szt/os)



- Kotlet De volaille
- Kurczak zapiekany z mozzarellą i pomidorem
- Schab panierowany
- Roladka wieprzowa z boczkiem, szparagami i cebulką w sosie
- Ziemniaczki młode + frytki

Zestaw Surówek:



- Mizeria ze śmietaną
- Pekińska z ogórkiem i kukurydzą
- Zasmażana młoda kapusta

Deser:



- Flip truskawkowy na bazie lodów waniliowych z bitą śmietaną

Gorące danie:

(1 do wyboru)



- Kurczak marynowany bazylią w sosie maślano-cytrynowym, ryż, mix sałat z pomidorem i oliwą
- Gordon Blue podany z ziemniaczkami opiekanymi i mixem sałat z pomidorem i oliwą
- Łosoś z masłem ziołowym, gratin z brokułem, fasolka zielona podsmażana na maśle z bułką tartą

Napoje

(bez ograniczeń)



- Zimne i gorące: kawa, herbata, napoje gazowane, napoje niegazowane, soki owocowe, woda mineralna

Zimna Płyta:



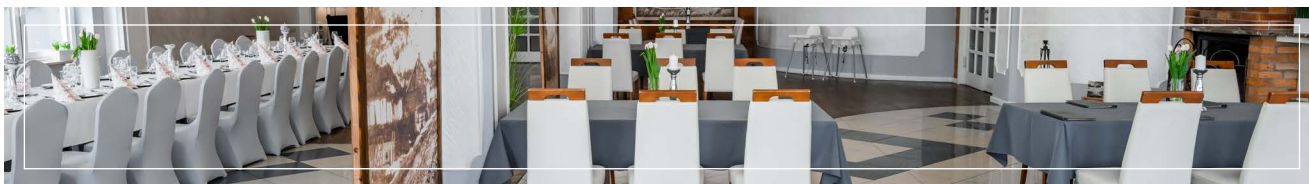
- Mięsa na zimno
- Wędliny
- Sery
- Kielbasa wiejska
- Kabanos
- 2 rodz. sałatek (gyros, jarzynowa)
- Galaretki drobiowe
- Pieczywo

Ciasta i Owoce



- Dzieci do lat 2 w fotelikach – bezpłatnie
- Dzieci od 2 do 7 lat z nakryciem stołu – 50 % ceny
- Osoby powyżej 7 lat – 100 % ceny

Opcja II
220 zł/os.



W cenie gwarantujemy:

- Profesjonalną obsługę kelnerską
- Okolicznościową dekorację stołu i Sali wraz z elementami kwiatów żywych
- Profesjonalną opiekę animatorek nad dziećmi podczas przyjęcia – zabawy i animacje dla dzieci w wieku 3-10 lat w środku lub na zewnątrz
- Plac zabaw dla dzieci
- Bezpłatny parking
- Zwrot nieskonsumowanych posiłków (opakowania w cenie)
- Wynajem sali do godziny 20:00
- Możliwość zakupu we własnym zakresie tortu komunijnego oraz paczek z ciastem dla gości oraz przechowanie w chłodni
- Możliwość zamówienia spersonalizowanego menu dla wegetarian, wegan, osób bez tolerancji na gluten, laktozę lub innych uczuleniowców

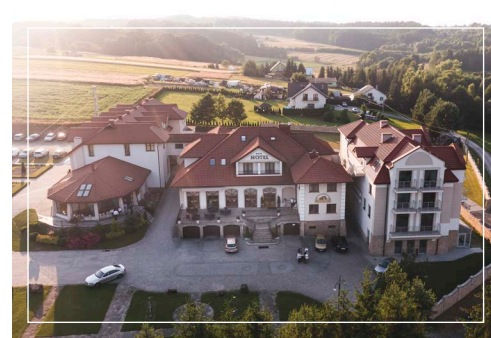
Ponadto Oferujemy:

- Tort komunijny (smak i wygląd do ustalenia) w cenie ok. 16 zł/os
- Paczka z ciastem dla gości w cenie ok. 30 zł/szt
- Możliwość domówienia dania gorącego w cenie ok. 15-25 zł/os
- Możliwość zwiększenia ilości mięs do obiadu w cenie ok. 20 zł/os
- Możliwość domówienia przystawki w cenie ok. 20 zł/os
- Płatną degustację posiłków przed wyborem menu (do ustalenia z Managerem)
- Wino w cenie od 45 zł/butelka
- Pokoje hotelowe dla gości (10% zniżki w dniu przyjęcia)



Rezerwacje przyjęć okolicznościowych można dokonywać w:

Poniedziałki, środy, czwartki, piątki w godz. 9:00-17:00
u Kierownika Kompleksu pod numerem telefonu: **607 769 094**



Kompleks Hotelowo - Restauracyjny Panorama



Stary Wiśnicz 508, 32-720 Nowy Wiśnicz

Tel: 607 769 094

biuro@panorama-wisnicz.pl