

### Przystawka:

(1 lub do wyboru 25 zł/os)

- Śledzik podany na pierzynie grzybowo – cebulowej
- Szparaga zielona zawijana w szynkę parmeńską podana z deepem cytrynowym
- Carpaccio z buraka czerwonego z rukolą i kozim serem

### Zupa:

(1 do wyboru 15 zł/os)

- Tradycyjny rosół z makaronem / z kołdunami
- Krem z białych warzyw z karmelizowanymi orzechami
- Krem z kurek z grzankami
- Krem z borowików z grzankami
- Krem z dyni z paluszkami Grissini
- Krem z pomidorów z paluszkami Griissini

### II DANIE:

(1 szt./os – 35 zł/os lub 2 szt./os,  
4 rodzaje mięsa – 45 zł/os)

#### Dania z drobiu:

- Filet panierowany
- Filet w sezamie
- Kurczak po królewsku soute
- Kotlet De Volaille
- Kurczak zapiekany z mozzarellą i pomidorem

#### Dania z wieprzowiny:

- Schab panierowany
- Stek Hache z Chorizo i Cheddarem
- Gordon Blue (szynka, ser żółty)
- Roladka wieprzowa z boczkiem, szparagami i cebulką w sosie
- Pieczeń z szynki wieprzowej w sosie własnym
- Kapsa Juchasa z nadzieniem warzywnym

#### Ryby:

- Łosoś z maselkiem czosnkowym
- Dorsz w sosie maślano-cytrynowym

#### Dania z wołowiny:

- Roladka wołowa z boczkiem i ogórkiem w sosie
- Bitka wołowa w sosie

#### Surówki:

(3 do wyboru)

- |   |                       |
|---|-----------------------|
| • Buraczki z chrzanem                       | • Kapusta zasmażana   |
| • Kapusta biała z majonezem                 | • Buraczki zasmażane  |
| • Kapusta pekińska z ogórkiem i kukurydzą   | • Coleslaw            |
| • Surówka z selera ze śmietaną i rodzynkami | • Mizeria ze śmietaną |
| • Marchew z pomarańczą                      |                       |

### Dodatki:

(1 lub dwa do wyboru)



- |                                     |                     |
|-------------------------------------|---------------------|
| • Ziemniaki gotowane                | • Bezy ziemniaczane |
| • Frytki                            | • Dufinki           |
| • Ziemniaczki opiekane z rozmarynem |                     |

### Deser:

(1 do wyboru) 15 zł/os



- Puchar lodów (2 smaki – wanilia, truskawka, mix owoców)
- Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych
- Panna cotta z musem owocowym i gałką lodów o smaku mięty
- Suflet czekoladowy na ciepło z gałką sorbetu mango (dopłata 5zł/os)
- Creme Brulee (dopłata 5zł/os)

### Dania Gorące:

(1 do wyboru) – 35 zł/os



- Filet grillowany z boczkiem, pieczarkami i serem żółtym, talarki, kapusta pekińska z ogórkiem, papryką i pomidorem na bazie sosu winegret
- Sztufada z suszonymi pomidorami i serem mozzarella, talarki, sałatka ze świeżych pomidorów z cebulą
- Filet pod pierzynką porową, dufinki, surówka z marchwi z selerem i chrzanem
- Roladka drobiowa nadziewana grzybami podana z ziemniakami w soli i surówką z kalarepy i jabłka
- Kurczak marynowany bazylią w sosie maślano cytrynowym z ryżem, pomidory na sałacie
- Polędwiczki wieprzowe w sosie musztardowym podane z bezą ziemniaczaną i surówką z białej kapusty
- Dorsz w sosie maślano cytrynowym podany z gratinem ziemniaczanym i fasolką zieloną podsmażaną z bułką tartą
- Pierś z kaczki podana na sosie śliwkowym z sałatką z buraków i kluskami śląskimi

### Danie Gorące:

(1 do wyboru) 20 zł/os



- Barszcz czerwony z krokietem (farsz mięsny lub pieczarkowo/serowy)
- Barszcz czerwony z pasztecikiem pieczarkowym
- Gołąbki w sosie pomidorowym lub pieczarkowym
- Wołowina po katalońsku
- Buef strogonow
- Żurek staropolski

### Zimna Płyta:

30 zł/os



- |                  |                      |
|------------------|----------------------|
| • Schab pieczony | • 2 rodzaje sałatek  |
| • Szynka         | • Galaretki drobiowe |
| • Salami         | • Tortellini         |
| • Kabanosy       | • Pieczywo mieszane  |
| • Sery           |                      |

### Przekąski Bankietowe

30 zł/os

- Tortellini
  - Koreczki serowe
  - Pomidorowe piramidki z mozzarellą
  - Sałatka z kurczakiem
  - Sałatka z liści szpinaku
- Tartinki
  - Nuggetsy z kurczaka z sosem czosnkowym

### Tort

15 zł/os

### Ciasta i Owoce

30 zł/os

### Napoje zimne i gorące

kawa, herbata, napoje gazowane, napoje niegazowane, soki owocowe (bez ograniczeń) – **30 zł/os**  
kawa, herbata, napoje niegazowane, soki owocowe (bez ograniczeń) – **20 zł/os**



- Dzieci do lat 2 w fotelikach – bezpłatnie
- Dzieci od 2 do 7 lat z nakryciem stołu – 50 % ceny (przy wartości zamówienia powyżej 140 zł/os)
- Osoby powyżej 7 lat – 100 % ceny

### CENNIK ALKOHOLI

#### Wódki 0,5L:

- Finlandia, Absolut – 55 zł
- Stumbras z kłosem – 50 zł
- Wyborowa, Stock, Pan Tadeusz, Ogiński, Bols – 45 zł

#### Wina 0,75L:

- Estimulo Tinto/Rosso – 60 zł

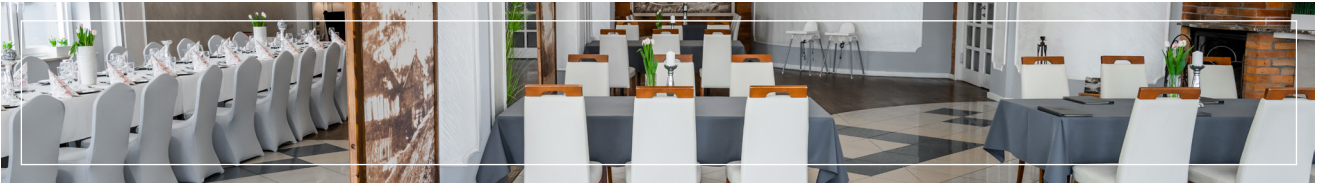
#### Whisky 0,7L:

- Ballantine's – 120 zł
- Jack Daniel's – 140 zł
- Johnie Walker Red – 120 zł
- Johnie Walker Black – 160 zł

#### Piwo:

- Tyskie 0,5 – 10 zł
- Tyskie 0,3 – 8 zł

Ostateczna cena alkoholi będzie ustalona ok. 30 dni przed terminem przyjęcia.



### W cenie gwarantujemy:

- Profesjonalną obsługę kelnerską
- Okolicznościową dekorację stołu i sali wraz z elementami kwiatów żywych
- Place zabaw dla dzieci
- Bezpłatny parking
- Zwrot nieskonsumowanych posiłków (opakowania w cenie)
- Wynajem sali do godz. 22.00
- Możliwość zakupu tortu i paczek z ciastem we własnym zakresie oraz przechowanie ich w chłodni

### Ponadto Oferujemy:

- Paczka z ciastem dla gości w cenie 30 zł/szt.
- Możliwość domówienia dania gorącego w cenie 20-35 zł/os
- Możliwość zwiększenia ilości mięs do obiadu w cenie 15 zł/szt.
- Płatną degustację posiłków przed wyborem Menu (do ustalenia z Managerem)
- Możliwość wynajęcia animatorów dla dzieci w cenie 400-1000 zł
- Pokoje hotelowe dla gości (10% zniżki w dniu przyjęcia)
- Możliwość zamówienia alkoholu w restauracji w cenach detalicznych (nie ma możliwości wniesienia alkoholu we własnym zakresie)
- Podtalerze dekoracyjne w 3 kolorach – 3 zł/szt.
- Pokrowce na krzesła – 5 zł/szt.
- Obrusy w innych kolorach niż biały od. 35 zł/szt.



**Rezerwacje przyjęć :**  
pod nr tel. **605 951 236** w godz. **9.00-17.00**



## Kompleks Hotelowo - Restauracyjny Panorama



Stary Wiśnicz 508, 32-720 Nowy Wiśnicz

Tel: 607 769 094

biuro@panorama-wisnicz.pl