

Przystawka:

(1 do wyboru 25 zł/os)



- Salsa śledziowa
- Szparaga zielona zawijana w szynkę parmeńską podana z deepem cytrynowym
- Carpaccio z buraka czerwonego z rukolą i kozim serem

Zupa:

(1 do wyboru 20 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 – 40 zł/os lub 2 szt./os,
4 rodzaje mięsa – 50 zł/os)

Dania z drobiu:



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

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
- Polędwiczki wieprzowe w sosie miodowym

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 biała z majonezem
- Kapusta pekińska z ogórkiem i kukurydzą
- Surówka z selera ze śmietaną i rodzynkami
- Marchew z pomarańczą

- Kapusta zasmażana
- Buraczki zasmażane
- Coleslaw
- Mizeria ze śmietaną

MENU IMPREZ OKOLICZNOŚCIOWYCH 2024

Dodatki:

(1 lub dwa do wyboru)



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

Deser:

(1 do wyboru) 20 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

Dania Gorące:

(1 do wyboru) – 40 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 gratin ziemniaczanym
- Pierś z kaczki podana na sosie śliwkowym z sałatką z buraków i kluskami śląskimi
- Talary z polędwiczki wieprzowej w sosie beszamelowym, gratin ziemniaczany, fasolka zielona podsmażana z bułką tartą
- Smash burger w tortilli z salsą paprykową, frytkami i mixem sałat

Danie Gorące:

(1 do wyboru) 25 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
- Spetzle po góralsku

Zimna Płyta:

30 zł/os



- Schab pieczony
- Szynka
- Salami
- Kabanosy
- Sery
- 2 rodzaje sałatek
- Galaretki drobiowe
- Tortellini
- Pieczywo mieszane
- Wrapy z kurczakiem

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
- Mini burgery

Tort

20 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 – 60 % ceny (przy wartości zamówienia powyżej 150 zł/os)
- Osoby powyżej 7 lat – 100 % ceny

CENNIK ALKOHOLI

Wódki 0,5L:

- Finlandia, Absolut – 60 zł
- Wyborowa – 50 zł

Wina 0,75L:

- Estimulo Tinto/Rosso – 60 zł

Whisky 0,7L:

- Ballantine's – 140 zł
- Jack Daniel's – 160 zł
- Johnie Walker Red – 140 zł
- Johnie Walker Black – 180 zł

Piwo:

- Tyskie 0,5 – 12 zł
- Tyskie 0,3 – 10 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
- Możliwość wyboru koloru obrusów, serwet, podtalerzy, spośród kilku dostępnych wzorów
- Możliwość wniesienia alkoholu we własnym zakresie bez doliczania opłaty korkowej

Ponadto Oferujemy:

- Paczka z ciastem dla gości w cenie 34 zł/szt.
- Możliwość domówienia dania gorącego w cenie 25-40 zł/os
- Możliwość zwiększenia ilości mięs do obiadu w cenie 20 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
- Pokrowce na krzesła – 5 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