



# MENU

WEGETARIAŃSKIE | WEGAŃSKIE | BEZGLUTENOWE | LEKKOSTRAWNE  
BEZLAKTOZOWE | POZOSTAŁE



**KOMPLEKS  
HOTELOWO - RESTAURACYJNY  
Panorama**

Stary Wiśnicz 508, 32-720 Nowy Wiśnicz

## Menu wegetariańskie

- Zupa:**
- Krem z brokułów z groszkiem ptysiowym i płatkami migdałów
  - Krem z dyni z prażonym słonecznikiem
  - Krem z pomidorów z mozzarellą i bazylią
  - Krem z kurek z grzankami
- Danie Główne:**
- Pstrąg grillowany na maśle z płatkami migdałów + dodatki jw.
  - Losoś z maselkiem czosnkowym z ziemniakami gotowanymi i zestawem surówek
  - Ser Camembert panierowany z ziemniakami gotowanymi i zestawem surówek
  - Kotlety z soczewicy i pieczarek z ziemniakami gotowanymi i zestawem surówek
- Deser i Tort:**
- Ten sam co pozostali goście
- I Danie Gorące:**  
(1 do wyboru)
- Dorsz w sosie maślano – cytrynowym, ryż, mix sałat
  - Burger wegetariański podany z frytkami z batata i mixem sałat
  - Cukinia zapiekana z mozzarellą i pomidorem podana z kaszą kuskus i mixem sałat
- II Danie Gorące:**  
(1 do wyboru)
- Losoś z maselkiem ziołowym, ryż czarny, fasolka szparagowa podsmażana z bułką tartą
  - Kotlety ruskie podane z fasolką szparagową podsmażaną z bułką tartą
  - Pieczarki faszerowane soczewicą podane na puree z kalafiora, fasolka szparagowa podsmażana z bułką tartą
- III Danie Gorące:**  
(1 do wyboru)
- Spaghetti z grillowanymi warzywami i kurkami
  - Wegetariański gulasz z cukinii
  - Makaron penne z pesto ziołowym i kielkami
- IV Danie Gorące:**  
(1 do wyboru)
- Warzywa grillowane podane z kaszą jaglaną
  - Naleśniki ze szpinakiem i serem feta
  - Lasagne wegetariańska na cieście lawasz

## Menu wegańskie

- Zupa:**
- Krem z brokułów z płatkami migdałów
  - Krem z dyni z prażonym słonecznikiem
  - Krem z pomidorów i bazylią
  - Krem z kurek z grzankami
- Danie Główne:**
- Kotlety z soczewicy i pieczarek podane z ziemniakami gotowanymi i zestawem surówek
  - Wegetariański szaszлык podany z gotowanymi ziemniakami i zestawem surówek
- Deser:**
- Pieczone jabłko z żurawiną w miodzie i orzechach z gałką sorbatu mango
  - Sorbet truskawkowy z owocami
- Tort:**
- Sałatka owocowa
  - Gruszka karmelizowana miodem i orzechami z gałką sorbetu mango
- I Danie Gorące:**  
(1 do wyboru)
- Pieczarki faszerowane soczewicą podane na puree z kalafiora, fasolka szparagowa podsmażana z bułką tartą
  - Burger wegański podany z frytkami z batata i mixem sałat
- II Danie Gorące:**  
(1 do wyboru)
- Bakłażan faszerowany kaszą kuskus w sosie pomidorowym podany na grillowanym szpinaku z migdałami
  - Pieczony burak podany z humusem i rukolą skropioną oliwą truflową
- III Danie Gorące:**  
(1 do wyboru)
- Pieczony batat podany z grillowanymi warzywami
  - Wegański gulasz z cukinii
- IV Danie Gorące:**  
(1 do wyboru)
- Makaron ryżowy podany z mini marchewkami i groszkiem zielonym
  - Risotto z warzywami

## Menu bezglutenowe

- Zupa:**
- Krem z brokułów z płatkami migdałów
  - Krem z dyni z prażonym słonecznikiem
  - Krem z pomidorów i bazylią

- Danie Główne:**
- Schab grillowany z ziemniakami gotowanymi i surówką
  - Pierś z kaczki soute z ziemniakami gotowanymi i surówką
  - Wątróbki drobiowe z ziemniakami gotowanymi i surówką

- Deser:**
- Pieczone jabłko z żurawiną w miodzie i orzechach z gałką sorbatu mango
  - Gruszka karmelizowana miodem i orzechami z gałką sorbetu mango
  - Sałatka owocowa

- Tort:**
- Sałatka owocowa
  - Gruszka karmelizowana miodem i orzechami z gałką sorbetu mango
  - Sorbet truskawkowy z owocami

- I Danie Gorące:**
- (1 do wyboru)
- Grillowany stek z łososia podany z warzywami grillowanymi
  - Duszone polędwiczki wieprzowe podane z puree z kalafiora i bukietem warzyw

- II Danie Gorące:**
- (1 do wyboru)
- Filet zapiekany z mozzarellą i pomidorem podany z ryżem i mixem sałat
  - Szaszлык drobiowy podany z frytkami i mixem sałat

- III Danie Gorące:**
- (1 do wyboru)
- Leczo z kawałkami kurczaka
  - Makaron ryżowy z warzywami i kurkami

- IV Danie Gorące:**
- (1 do wyboru)
- Makaron ryżowy podany z mini marchewkami i groszkiem zielonym
  - Risotto z warzywami

## Menu lekkostrawne

- Zupa:**
- Rosół z makaronem
  - Krem z brokułów z groszkiem pyśniowym i płatkami migdałów
  - Krem z dyni z prażonym słonecznikiem
  - Krem z pomidorów z mozzarellą bazylią

- Danie Główne:**
- Udko z kurczaka na parze z ziemniakami gotowanymi i zestawem surówek
  - Kaczka duszona na parze z ziemniakami gotowanymi i zestawem surówek
  - Łosoś z maselkiem ziołowym z ziemniakami gotowanymi i zestawem surówek

- I Danie Gorące:**
- (1 do wyboru)
- Udko z kurczaka na parze, gratin z brokułem i surówką
  - Kaczka duszona na parze, puree z kalafiora i warzywa gotowane
  - Łosoś z maselkiem ziołowym, ryżem czarnym i mixem sałat

- II Danie Gorące:**
- (1 do wyboru)
- Duszone polędwiczki wieprzowe, ryż czarny, pekińska z papryką, pomidorem i ogórkiem
  - Wątróbki drobiowe podane na puree z kalafiora z bukietem warzyw gotowanych

- III Danie Gorące:**
- (1 do wyboru)
- Gulasz z cukinii
  - Makaron penne z pesto ziołowym i kielkami

- IV Danie Gorące:**
- (1 do wyboru)
- Pierogi z mięsem
  - Naleśnik ze szpinakiem i serem feta

## Munu bezlaktozowe

Menu bezlaktozowe będzie personalizowane przez Szefa kuchni dostosowane do wybranych potraw dla pozostałych gości weselnych z uwzględnieniem uczulenia na laktozę.

## Zimne przekąski

wege, vegan, bezgluten  
(szwedzki stół)

- Koreczki serowe
- Ser mozzarella z pomidorem
- Sałatka z liści szpinaku
- Sałatka grecka
- Terrina z łososia
- Galaretki wegetariańskie
- Tortellini wegetariańskie
- Tartinki



**Panorama**  
SALE BANKIETOWE - HOTEL - RESTAURACJA

### RECEPCJA I RESTAURACJA

tel.: 14 610 92 30  
e-mail: [biuro@panorama-wisnicz.pl](mailto:biuro@panorama-wisnicz.pl)

KIEROWNIK KOMPLEKSU HOTELOWO-RESTAURACYJNEGO

### Bartosz Grabowski

tel.: 607 769 094  
e-mail: [bartosz@panorama-wisnicz.pl](mailto:bartosz@panorama-wisnicz.pl)