

## Menu bezglutenowe

### Zupa:

- Krem z brokułów z płatkami migdałów
- Krem z dyni z prażonym słonecznikiem
- Krem z pomidorów i bazylią
- Krem z białych warzyw z podsmażanymi orzechami

### 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 galką sorbatu mango
- Gruszka karmelizowana miodem i orzechami z galką sorbetu mango
- Sałatka owocowa

### Tort:

- Sałatka owocowa
- Gruszka karmelizowana miodem i orzechami z galką 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
- Szaszłyk drobiowy podany z frytkami i mixem sałat

### III Danie Gorące:

(1 do wyboru)

- Leczo z kawałkami kurczaka
- Makaron ryżowy z warzywami i kurkami

## Menu lekkostrawne

### Zupa:

- Rosół z makaronem
- Krem z brokułów z groszkiem ptysiowym 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

## 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

## 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)



# 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, ziemniaki gotowane i zestaw surówek
  - Łosoś 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)
- Łosoś 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
  - Smash burger wegetariański w tortilli z frytkami i mixem sałat
- III Danie Gorące:**  
(1 do wyboru)
- Lasagne wege na cieście lawasz
  - Wegetariański gulasz z cukinii
  - Makaron penne z pesto ziołowym i kielkami
  - Parowiec z sałatą lodową i serem halloumi

## Menu wegańskie

- Zupa:**
- Krem z brokułów z płatkami migdałów
  - Krem z dyni z prażonym słonecznikiem
  - Krem z pomidorów z bazylią
- Danie Główne:**
- Kotlety z soczewicy i pieczarek podane z ziemniakami gotowanymi i zestawem surówek
  - Wegetariański szaszłyk 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
  - Smash burger wegański w tortilli z frytkami i mixem sałat
- III Danie Gorące:**  
(1 do wyboru)
- Pieczony batat podany z grillowanymi warzywami
  - Wegański gulasz z cukinii