Panorama
SALE BANKIETOWE - HOTEL - RESTAURACJA

MENU IMPREZ OKOLICZNOŚCIOWYCH 2026

Przystawka:
(1 do wyboru 25 zł/os)

- Bruschetta z pomidorami
- Szparaga zielona zawijana w szynkę parmeńską podana z deepem cytrynowym
- Carpaccio z buraka czerwonego z rukolą i kozim serem
- Carpacio z łososia z avocado

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 kukurydzy z nachosami
- Krem z dyni z paluszkami Grissini
- Krem z pomidorów z paluszkami Griissini

II DANIE:

(1 szt./os – 45 zł/os lub 2 szt./os,
4 rodzaje mięsa – 55 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
- Żeberko pieczone
- 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 masełkiem 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

Panorama
SALE BANKIETOWE - HOTEL - RESTAURACJA

MENU IMPREZ OKOLICZNOŚCIOWYCH 2026

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
- Grillowny ananas w miodzie z deepem śmietanowym i melisą

Dania Gorące:
(1 do wyboru) – 45 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 grattinem ziemniaczanym
- Pierś z kaczki podana na sosie śliwkowym z sałatką z buraków i kluskami śląskimi
- Kurczak grillowany w sosie kaparowym, snacki serowe, sałatka z brzoskwinią i karmelizowanymi orzechami
- Karkówka w sosie własnym, kluski śląskie, czerwona kapusta
- Grillowana polędwiczka wieprzowa w sosie miodowym z mini ziemniaczkami 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

Zimna Płyta:
30 zł/os

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

Panorama
SALE BANKIETOWE - HOTEL - RESTAURACJA

MENU IMPREZ OKOLICZNOŚCIOWYCH 2026

Przekąski Bankietowe
30 zł/os

- Tortellini
- Koreczki serowe
- Pomidorowe piramidki z mozzarellą
- Sałatka z kurczakiem
- Sałataka 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.

Panorama
SALE BANKIETOWE • HOTEL • RESTAURACJA

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 36 zł/szt.
- Możliwość domówienia dania gorącego w cenie 25-45 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 600-1000 zł
- Pokoje hotelowe dla gości (10% zniżki w dniu przyjęcia)
- Możliwość zamówienia alkoholu w restauracji w cenach detalicznych
- Pokrowce na krzesła – 7 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