



Panorama

SALE BANKIETOWE - HOTEL - RESTAURACJA

Oferta Weselna

Zupa:

(1 do wyboru)

- Rosół z kołdunami
- Tradycyjny rosół z makaronem
- Krem z kurek z grzankami
- Krem z białych warzyw z karmelizowanymi orzechami
- Krem z dyni z paluszkami Grissini

II danie:

(2 szt/os. 4 rodzaje do wyboru)

DANIA Z DROBIU:

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

DANIA Z WIEPRZOWINY:

- Schab panierowany
- Rolada wieprzowa zawijana z szynką parmeńską
- Rolada wieprzowa z boczkiem, szparagami i cebulką w sosie
- Gordon Blue
- Pieczeń z szynki wieprzowej w sosie
- Polędwiczki wieprzowe w sosie miodowym
- Żeberka pieczone

DANIA Z WOŁOWINY:

- Stek Hache z Chorizo i Cheddarem
- Rolada wołowa z boczkiem i ogórkiem w sosie
- Bitka wołowa w sosie własnym

RYBY:

- Dorsz w sosie maślano cytrynowym
- Łosoś z maselkiem czosnkowym

DODATKI:
(1 lub 2 do wyboru)

- Ziemniaki gotowane
- Ziemniaki opiekane z rozmarynem
- Frytki

SURÓWKI:
(3 do wyboru)

- Mizeria ze śmietaną
- Surówka Kolesław
- Pekińska z ogórkiem i kukurydzą
- Surówka z selera ze śmietaną i rodzynkami
- Buraczki z chrzanem
- Biała kapusta z selerem naciowym i jabłkiem
- Marchew z pomarańczą
- Kapusta zasmażana
- Buraczki zasmażane z chrzanem

Deser:

(1 do wyboru)

- Suflet czekoladowy z sorbetem o smaku mango (deser za dopłatą: 5 zł/os.)
- Puchar lodów (2 smaki – śmietanka, truskawka + mix owoców)
- Panna Cotta z ciepłym musem jeżynowym i gałką lodów o smaku mięty
- Tarta jabłkowa na ciepło z gałką lodów waniliowych
- Creme brulee z nutą owoców
- Beza Pavlova z owocami i gałką lodów waniliowych

Zimna Płyta:

(w postaci bufetu szwedzkiego)

- Mięso na zimno (karczek, schab, rolada z kurczaka)
- Kiełbasa wiejska, boczek wędzony
- Paszтет z żurawiną
- Wędliny, kabanosy
- Galaretki drobiowe
- Galaretki wieprzowe
- Deska serów (mozzarella z pomidorem, sery pleśniowe, sery zakopiańskie)
- 3 rodzaje sałatek
- Tortellini
- Wrapy z kurczakiem
- Terrina z łososiem
- Mini burgery
- Śledzie w śmietanie, Śledzie po kaszubsku
- Smalec, ogórki kiszane
- Pieczywo mieszane

Danie Gorące:

(2 do wyboru)

- Piers z kaczki podana na sosie śliwkowym z sałatką z buraków i kluskami śląskimi
- Roladka drobiowa nadziewana grzybami podana z ziemniaczkami w soli i surówką z kalarepy i jabłka
- 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 mozzarellą, grattin ziemniaczany, sałatka ze świeżych pomidorów z cebulą
- Filet pod pierzynką porową, dufinki, surówka z marchwi z selerem i chrzanem
- Kurczak marynowany bazylią w sosie maślano cytrynowym z ryżem, pomidory na sałacie
- Talary z polędwiczki wieprzowej w sosie beszamelowym, grattin ziemniaczany, fasolka zielona podsmażana z bułką tartą
- Polędwiczka wieprzowa w sosie musztardowym, bezy ziemniaczane, królewski bukiet warzyw
- Karkówka w sosie własnym, kluski śląskie, czerwona kapusta
- Policzki wieprzowe z kaszą pęczak i surówką z białej kapusty
- Łosoś z maselkiem ziołowym, ryż czarny, fasolka szparagowa podsmażana z bułką
- Dorsz w sosie maślano-cytrynowym, grattin z brokułem, mix sałat
- Smash burger w tortilli z salsą paprykową, frytkami i mixem sałat

Dania Gorące:

(1 do wyboru)

- Spaetle po góralsku
- Barszcz czerwony z krokietem (farsz mięsny lub pieczarkowo – serowy)
- Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym
- Gołąbki w sosie pomidorowym lub pieczarkowym
- Buef strogonow
- Żurek staropolski
- Kwaśnica z żeberkiem
- Mix pierogów ruskie / z mięsem / kapustą i grzybami podany z półmiskach do samodzielnego serwowania

TORT

(1 do wyboru)

Smak i wygląd do ustalenia z cukiernią:



tel. 666 120 758



tel. 530 180 420

Ciasta i Owoce

(na stołach)

Napoje

(bez ograniczeń)

- Zimne i gorące: kawa, herbata, napoje gazowane, napoje niegazowane, soki owocowe, woda mineralna

Stół wiejski na ciepło

2500 zł

- Pierogi ruskie 100 szt
- Pierogi z mięsem 100 szt
- Golonka 30 szt
- Żeberka 30 porcji
- Udziec wieprzowy 30 porcji
- Kapusta zasmażana 30 porcji

Stół wiejski

2500 zł

- Kielbasa wiejska
- Paszтет pieczony
- Smalec wiejski
- Schab pieczony
- Żeberko pieczone
- Boczek pieczony
- Karkówka pieczona
- Szynka
- Udziec pieczony
- Chleb wiejski

Stół wiejski

2800 zł

- Boczek pieczony
- Karczek
- Udziec pieczony
- Paszтет pieczony
- Schab pieczony
- Polędwica sopocka
- Kielbasa wiejska
- Smalec wiejski
- Żeberko pieczone
- Ogórki kiszone
- Losoś, Pstrąg
- Sery żółte
- Oscypek
- Ser mozzarella
- Ser camembert
- Chleb wiejski



Stoły okrągłe

(maksymalnie 12 osób przy 1 stole)



- Restauracja: maksymalnie 80 osób w 7 stołach okrągłych + stół Nowożeńców + stół obsługi
- Panorama II: maksymalnie 170 osób w 14 stołach okrągłych + stół Nowożeńców + stół obsługi
- Panorama Garden: maksymalnie 200 osób w 16 stołach okrągłych + stół Nowożeńców + stół obsługi

Stoły rzędowe

(ilość osób przy stole do ustalenia)



- Restauracja: maksymalnie 100 osób w 3 stołach rzędowych + stół Nowożeńców + stół obsługi
- Panorama II: maksymalnie 220 osób w 9 rzędach + stół Nowożeńców + stół obsługi
- Panorama Garden: maksymalnie 250 osób w 6 rzędach + stół Nowożeńców + stół obsługi



- Profesjonalną obsługę kelnerską
- Bufet kawowy wraz z samoobsługowym ekspresem kawowym
- Klimatyzowane sale
- Możliwość przygotowania dekoracji przez swoją dekoratorkę
- Place zabaw dla dzieci
- Bezpłatny parking
- Zwrot nieskonsumowanych posiłków (opakowanie w cenie) (należy odebrać do 10:00 dnia następnego)
- Wynajem sali do godziny 5:00 (bez możliwości przedłużenia)
- Możliwość zakupu paczek z ciastem we własnym zakresie oraz przechowanie w chłodni
- Możliwość zakupu alkoholu we własnym zakresie oraz przechowanie w chłodni
- Nie pobieramy opłaty korkowej
- Obrusy w kolorze białym
- Serwety płócienne w kolorze białym
- Pokój dla Nowożeńców
- Sejf w pokoju Nowożeńców
- Możliwość nieodpłatnego wypożyczenia projektora multimedialnego oraz ekranu
- Możliwość wynajęcia Sali w ustalone z kierownikiem dni tygodnia na potrzeby prób tańca
- Nowożeńcy zwolnieni z opłat ZAiKS
- Możliwość własnych usługodawców (foto – budka, ciężki dym, animacje, itp.) po uzgodnieniu z managerem sali
(w przypadku usług barmańskich z zewnątrz dopłata 500 zł), słodki stół we własnym zakresie (dopłata 400 zł)
- Dodatkowe źródło energii w przypadku braku prądu
- Personalizowane menu wegetariańskie, wegańskie, bezglutenowe, itp.
- Możliwość rozłożenia przez obsługę winietek i planu stołów (winietki winny być posegregowane we właściwej kolejności i dostarczone w przeddzień wesela wraz z instrukcją do rozłożenia)
- Sztalugę na ustawienie planu stołów (bez tablicy)
- Szatnię samoobsługową
- Bieżące monitorowanie czystości toalet
- Koszyczki ratunkowe z kosmetykami w toaletach
- Girlandy żarówkowe na suficie na Sali tanecznej w lokalach Panorama II i Garden
- Polecanie sprawdzonych usługodawców: zespołów, Djów, fotografów, kamerzystów, wedding plenerów, itp.

Koszty oraz warunki rezerwacji:

2025 rok



- 330zł/os (powyżej 130 osób)

Przy frekwencji poniżej 130 osób pełnopłatnych cena wzrasta o 20zł/os
Od niedzieli do piątku z wyjątkiem świąt - 330 zł/os (brak minimalnej ilości osób, cena nie ulega zmianie)

2026 rok



- 350zł/os (powyżej 130 osób) cena może wzrosnąć maksymalnie do 10%

Przy frekwencji poniżej 130 osób pełnopłatnych cena wzrasta o 20zł/os
Od niedzieli do piątku z wyjątkiem świąt - 350 zł/os (brak minimalnej ilości osób, cena nie ulega zmianie)

2027 rok



- 370zł/os (powyżej 130 osób) cena może wzrosnąć maksymalnie do 10%

Przy frekwencji poniżej 130 osób pełnopłatnych cena wzrasta o 20zł/os
Od niedzieli do piątku z wyjątkiem świąt - 370 zł/os (brak minimalnej ilości osób, cena nie ulega zmianie)



- Dzieci do lat 2 w fotelikach – bezpłatnie (bez świadczeń)
- Dzieci od 2 do 7 lat z nakryciem stołu – 60 % ceny
- Osoby powyżej 7 lat – 100 % ceny
- Obsługa (zespół, dj, fotograf, kamerzysta itp.) – 100 % ceny
- Nowożeńcy – 100 % ceny



Cena poprawin stanowi 60% stawki weselnej.

Oferta poprawin obejmuje:

- Zupę
- II danie wyporcjowane 1 szt. mięsa/os.
- 2 dania gorące
- Zimną płytę w postaci bufetu szwedzkiego
- Ciasta i owoce
- Napoje zimne i gorące bez ograniczeń

Warunki rezerwacji:

- Wstępna rezerwacja bezpłatnie na 2 tygodnie
- Zaliczka w kwocie 4000 zł przy podpisaniu umowy (w przypadku poprawin + 2000 zł)
- 30 dni przed terminem przyjęcia ustalenie menu oraz opcji dodatkowych
- 10 dni przed terminem przyjęcia zgłaszanie ostatecznej ilości osób
- 8 dni przed terminem przyjęcia płatna zaliczka w wysokości 50% wartości przyjęcia
- Do 2 dni po weselu ostateczne rozliczenie
- Rezerwacji pokoi należy dokonać podczas rezerwacji terminu, ponieważ ilość pokoi jest ograniczona.

Zakazy:

- Zakaz używania konfetti w środku Sali oraz na zewnątrz
- Zakaz organizowania atrakcji (lampiony szczęścia)
- Zakaz organizowania pokazu sztucznych ogni
- Zakaz organizowania atrakcji typu "fontanny iskier" wewnątrz sali

- Dekoracje stołów, Sali kwiatami (cena do uzgodnienia z florystką w zależności od ilości, rodzaju kwiatów)
Dekoracje wykonuje firma "Pracownia Przesadzone" tel. 721 674 855
Możliwość wprowadzenia własnej florystki (bez dopłaty)
- Stoły wiejskie od 2500 zł
- Bufet przekąsek bankietowych 2900 zł
- Fontanna czekoladowa od 1000 zł do 1600 zł
- Słodki stół od 1500 zł (oferta w załączniku)
- Alkohol w cenach detalicznych (poniżej cennik)
- Usługa kelnerska (roznoszenie alkoholu) od 500 – 700 zł
- Możliwość nalewania wina do obiadu przez kelnerów 400 zł
- Możliwość własnej beczki z piwem (+ 200 zł nalewanie piwa, schładzarka, gaz)
- Pokrowce na krzesła 5zł/szt.
- Usługa animatorek dla dzieci od 1400 zł (szczegóły na kolejnych stronach)
- Dodatkowa usługa barmana „PANORAMA BAR” (oferta w załączniku) (w przypadku usług barmańskich z zewnątrz: opłata 500 zł za udostępnienie baru, zbieranie, mycie szklanek itp.)
- Dodatkowa dekoracja sali światłem od 1000 zł (listwy LED)
- Pod talerze dekoracyjne: złote, srebrne, golden rose 3 zł/szt (zdjęcia w załączniku)
- Świetlny napis LOVE 300 zł, księżyc 400 zł (zdjęcia w załączniku)
- Dotyczy sali GARDEN: możliwość powieszenia kurtyn świetlnych na zasłonach na sali tanecznej -600 zł
możliwość zdjęcia zasłon i zawieszenia kurtyny na sali tanecznej - 1000 zł
- Ciężki dym do pierwszego tańca 600 zł
- Transport gości 9 osobowym busem od 700 zł (szczegóły na kolejnych stronach)
- Bufet świeżych soków "Fit Corner" od 1200 zł
- Możliwość domówienia przystawki 25zł/os.
- Możliwość domówienia dania gorącego 25-35 zł/os
- Możliwość domówienia dodatkowych mięs do obiadu 20 zł/szt
- Możliwość zamówienia paczek z ciastem dla gości w cenie od 32 zł/szt
- Możliwość odpłatnej degustacji posiłków przed ustaleniem menu (termin, zakres oraz cena do ustalenia)
- Pokazy taneczne od 1000 zł
- Możliwość wynajęcia obrusów w innych kolorach niż białe w cenie od 35 zł/szt w zależności od rozmiaru (oferta w załączniku)
- Możliwość wynajęcia serwet materiałowych oraz muslinowych w różnych kolorach w cenie od 2,50 zł/szt (oferta w załączniku)
- Możliwość wynajęcia pod talerzy transparentnych – 4 zł/szt (zdjęcia w załączniku)
- Możliwość wynajęcia czerwonego dywanu na powitanie przed wejściem do Sali – 200 zł
- Możliwość zbadania trzeźwości alkomatem 5zł/badanie
- 23 pokoje hotelowe dla maksymalnie 80 osób (pokoje należy rezerwować przy ustaleniu terminu)

Rodzaj pokoju	1 os.	2 os.	3 os.	4 os.	5 os.	6 os.
Cena	200 zł	300 zł	450 zł	550 zł	600 zł	650 zł

- 10 pokoi o podwyższonym standardzie dla maksymalnie 30 osób (pokoje należy rezerwować przy ustaleniu terminu)

Rodzaj pokoju	1 os.	2 os.	3 os.	4 os.
Cena	280 zł	400 zł	600 zł	700 zł

* w cenę noclegu wliczone jest śniadanie

Podane ceny usług dodatkowych obowiązują na 2025 rok. Ceny na rok 2026 i 2027 mogą wzrosnąć maksymalnie do 20%

Wódki:

(Pojemność: 0,5l)

- Finlandia – 60 zł
- Absolut – 60 zł
- Stumbras z kłosem – 55 zł
- Wyborowa – 50 zł
- Stock – 50 zł
- Pan Tadeusz – 50 zł
- Ogiński – 50 zł
- Żubrówka Biała – 50 zł
- Krupnik – 50 zł
- Soplca – 50 zł
- I inne (ceny u managera)

Wina:

(Pojemność: 0,75l)

- Estimulo Tinto – 60 zł
- Estimulo Rosso – 60 zł
- I inne (ceny u managera)

Whisky:

(Pojemność: 0,7l)

- Ballantine's – 140 zł
- Jack Daniel's – 160 zł
- Johnnie Walker Red – 140 zł
- Johnnie Walker Black – 180 zł
- I inne (ceny u managera)

Piwa:

- Piwo Tyskie Beczka 60 piw – 600 zł



W przypadku zakupu alkoholu w restauracji opłata za roznoszenie wódki przez kelnera nie jest pobierana.
Zleceniodawca płaci tylko i wyłącznie za otwarte butelki.

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

Bufet przekąsek bankietowych

2900 zł



- Polędwiczka wieprzowa zawijana z szynką parmeńską na ciepłym pieczywie
- Tortilla nadziewana szynką, suszonymi pomidorami i serkiem mascarpone
- Sery: mozzarella, feta, camembert, pleśniowy, kozi
- Pomidory faszerowane serem mascarpone
- Bruschetta z łososia na ciemnym pieczywie
- Rożki z ciasta francuskiego ze szpinakiem
- Pomidorowe piramidki z mozzarellą
- Sałatki: grecka, szpinakowa
- Roladki z ogórka z serem
- Róża z szynki parmeńskiej
- Oliwki faszerowane
- Koreczki śledziowe
- Tartinki

Animatorki:

Standardowy scenariusz animacji na wesele wygląda następująco:

- Prezent dla Państwa Młodych w postaci pracy plastycznej i balonowej niespodzianki
- Zabawa z chustą i tunelem animacyjnym
- Gry, zabawy, i konkursy z rekwizytami
- Pokaz wielkich baniek mydlanych
- Modelowanie balonów
- Malowanie buziek
- Tańce integracyjne
- Kącik plastyczny

Ponadto możliwość zorganizowania animacji w dowolnej tematyce wybranej przez Parę Młodą!

Koszt:

Weekend: 5 godzin zabawy (do 15 dzieci) – 1400 zł
Każde następne dziecko 5 zł za godz.
Każda następna godzina 100 zł

Możemy jeszcze zaproponować:

- Watę cukrową dla wszystkich w cenie 200zł
- Balony z helem za 6 zł/szt.
- 10 calowe, mały zamek dmuchany w cenie 500 zł

Oferta fontanny czekoladowej:

Mała fontanna:

1000 zł

- 3 kg czekolady
- Owoce sezonowe: truskawki, banany, melony, kiwi, jabłka, winogrona;
- Wafelki, ciasteczka
- Pianki marshmallow

Średnia fontanna:

1300 zł

- 5 kg czekolady
- Owoce sezonowe: truskawki, banany, melony, kiwi, jabłka, winogrona;
- Wafelki, ciasteczka
- Pianki marshmallow

Duża fontanna:

1600 zł

- 7 kg czekolady
- Owoce sezonowe: truskawki, banany, melony, kiwi, jabłka, winogrona;
- Wafelki, ciasteczka
- Pianki marshmallow

Dodatkowo:

- Obsługa fontanny podczas całego wydarzenia – 200 zł
- Inne smaki czekolady za dopłatą:
(Truskawkowa, Karmelowa, Miodowa, Limonkowa, Cappuccino, Pomarańczowa)

Cena zależy od ilości czekolady oraz ceny na daną chwilę
- Dodatkowe dekoracje świece, lampiony, dodatkowe podstawy – 50 – 100 zł



OFERTA WYNAJMU BUSA:

*Pakiet obejmuje wynajem busa marki Ford Transit wraz z kierowcą: 700 zł
8 osób + kierowca*

- Dostępność od godziny 18:00 do 7:00 dnia następnego w pakiecie 100 km
- Każde następane rozpoczęte 50 km (dopłata 100 zł)



Notatki:



Panorama

SALE BANKIETOWE - HOTEL - RESTAURACJA

Panorama II



Panorama Garden



Restauracja Panorama



Panorama

SALE BANKIETOWE - HOTEL - RESTAURACJA



Adres

Stary Wiśnicz 508
32-720 Nowy Wiśnicz



Godziny otwarcia

Poniedziałek - Piątek: 10:00-18:00
Sobota - Niedziela: 10:00-20:00



Rezerwacje

607 769 094
Pon, śr, czw, pt, sob