

Zupa:

(1 do wyboru 15 zł/os)

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Krem z cukinii z pieprzem cayenne i grzanką
- Krem z kurek z grzankami
- Krem z borowików z grzankami
- Krem z dyni z paluszkami Grissini
- Krem z pomidorów z policzkami gęsimi
- Krem pomidorowy z grzanką

II DANIE:

(1 szt./os – 30 zł/os lub 2 szt./os,
4 rodzaje mięsa – 40 zł/os)

Dania z drobiu:

- Filet panierowany
- Filet w sezamie
- Kurczak po królewsku (pieczarki, ser żółty, boczek)
- Kotlet De Volaille
- Kurczak zapiekany z mozzarellą i suszonym pomidorem

Dania z wieprzowiny:

- Schab panierowany
- Zraz nadziewany papryką i serem feta
- Gordon Blue (szynka, ser żółty)
- Roladka wieprzowa z boczkiem, szparagami i cebulką w sosie
- Pieczeń z szynki wieprzowej w sosie własnym
- Karczek marynowany w sosie własnym

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 zasmażana |
| • Kapusta biała z majonezem | • Buraczki zasmażane |
| • Kapusta pekińska z ogórkiem i kukurydzą | • Coleslaw |
| • Surówka z selera ze śmietaną i rodzynekami | • Mizeria ze śmietaną |
| • Marchew z pomarańczą | |

Dodatki:

(1 lub dwa do wyboru)

- | | |
|-------------------------------------|-----------|
| • Ziemniaki gotowane | • Talarki |
| • Frytki | • Dufinki |
| • Ziemniaczki opiekane z rozmarynem | |

MENU IMPREZ OKOLICZNOŚCIOWYCH

Deser:

(1 do wyboru) 15 zł/os

- Puchar lodów (2 smaki – wanilia, truskawka, mix owoców)
- Tarta wiśniowa na ciepło z gałką lodów waniliowych
- Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych
- Panna cotta z musem owocowym
- Suflet czekoladowy na ciepło z gałką sorbetu mango (dopłata 5zł/os)

Dania Gorące:

(1 do wyboru) – 30 zł/os

- Filet grillowany z boczkiem, pieczarkami i serem żółtym, talarki, kapusta pekińska z ogórkiem, papryką i pomidorem na bazie sosu winegret
- Szufłada 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
- Kurczak nadziewany szpinakiem i serem Lazur w ziołowym sosie, dufinki, mini marchewki
- 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
- Łosoś z masełkiem czosnkowym podany z ryżem czarnym i fasolą szparagową
- Kaczka duszona w pomarańczach podana na sałatce z mango w towarzystwie ziemniaków opiekanych w mundurkach (+5zł/os)
- Karkówka w sosie kminkowym, kluski śląskie, kapusta czerwona

Danie Gorące:

(1 do wyboru) 20 zł/os

- Barszcz czerwony z krokietem (farsz mięsny lub pieczarkowo/serowym)
- 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 | • 2 rodzaje sałatek |
| • Szyńka | • Galaretki drobiowe |
| • Salami | • Tortellini |
| • Kabanosy | • Pieczywo mieszane |
| • Sery | |

Przekąski Bankietowe

30 zł/os

- | | |
|-------------------------------------|-----------------------|
| • Tortellini | • Tartinki |
| • Koreczki serowe | • Nuggetsy z kurczaka |
| • Pomidorowe piramidki z mozzarellą | z sosem czosnkowym |
| • Sałatka z kurczakiem | |
| • Sałatka z liści szpinaku | |

Tort

15 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 – 50 % ceny (przy wartości zamówienia powyżej 120 zł/os)
- Osoby powyżej 7 lat – 100 % ceny

CENNIK ALKOHOLI

Wódki 0,5L:



- Finlandia, Absolut – 45 zł
- Stumbras z klosem – 40 zł
- Wyborowa, Stock, Pan Tadeusz, Ogiński, Bols – 35 zł

Wina 0,75L:



- Equestre Red/White – 45 zł

Whisky 0,7L:



- Ballantine's – 120 zł
- Jack Daniel's – 140 zł
- Johnie Walker Red – 120 zł
- Johnie Walker Black – 160 zł

Piwo:



- Tyskie 0,5 – 8 zł
- Piwo Tyskie 0,3 – 7 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

Ponadto Oferujemy:

- Paczka z ciastem dla gości w cenie 27 zł/szt.
- Możliwość domówienia dania gorącego w cenie 20-30 zł/os
- Możliwość zwiększenia ilości mięs do obiadu w cenie 15 zł/szt.
- Możliwość domówienia przystawki w cenie 25 zł/os
- 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 (nie ma możliwości wniesienia alkoholu we własnym zakresie)
- Podtalerze dekoracyjne w 3 kolorach – 3 zł/szt.
- Pokrowce na krzesła – 5 zł/szt.
- Obrusy w innych kolorach niż biały 30-45 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