

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
- 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 ptyśowym 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



Panorama

SALE BANKIETOWE - HOTEL - RESTAURACJA

RECEPCJA I RESTAURACJA

tel.: 14 610 92 30

e-mail: biuro@panorama-wisnicz.pl

KIEROWNIK KOMPLEKSU HOTELOWO-RESTAURACYJNEGO

Bartosz Grabowski

tel.: 607 769 094

e-mail: bartosz@panorama-wisnicz.pl



MENU

WEGETARIAŃSKIE | WEGAŃSKIE | BEZGLUTENOWE | LEKKOSTRAWNE
BEZLAKTOZOWE | POZOSTALE



**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)

- Lasagne wege na cieście lawasz
- Wegetariański gulasz z cukinii
- Makaron penne z pesto ziołowym i kielkami

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 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

III Danie Gorące:

(1 do wyboru)

- Pieczony batat podany z grillowanymi warzywami
- Wegański gulasz z cukinii