Menu okolicznościowe

RESTAURACJA PANORAMA

ZUPY:

- *Domowy rosół z makaronem 21zł/os*
- *Zupa krem z pieczonych pomidorów z mozzarella 23zł/os*
- *Bulion rybny 21zł/os*
- *Krem z warzyw sezonowych 23zł/os*
- *Zupa curry z owocami morza i mleczkiem kokosowym 29zł/os*

DANIA GŁÓWNE(1,5 PORCJI NA OSOBĘ)

- *Rolada wieprzowa z wędzonką i ogórkiem*
- *Kieszonka drobiowa faszerowana szpinakiem i serem feta*
- *Karczek faszerowany czosnkiem i majerankiem*

CENA 59 zł/os

- *Tradycyjna wołowa rolada śląska z wędzonką i ogórkiem kiszonym*
- *Filet z sandacza z masłem ziołowym*
- *Kieszonka drobiowa faszerowana suszonymi pomidorami i mozzarellą*

CENA 65 zł/os

- *Tradycyjna rolada wołowa śląska z wędzonką i ogórkiem kiszonym*
- *Łosoś z masłem ziołowym*
- *Medaliony polędwiczki wieprzowej panierowane w ziołach*

CENA 72 zł/ os

Menu okolicznościowe

RESTAURACJA PANORAMA

DODATKI:

- *Kluski śląskie*
- *Ziemniaki gotowane z koperkiem*
- *Frytki*

CENA 24 zł/ os

- *Kluski śląskie*
- *Puree ziemniaczane z koperkiem*
- *Ziemniaki pieczone z ziołami*

CENA 24 zł/ os

- *Kluski śląskie w dwóch odsłonach*
- *Ziemniaki pieczone z ziołami*
- *Dufinki ziemniaczane*

CENA 24 zł/ os

SURÓWKI:

- *Surówka colesław*
- *Surówka z marchwi*
- *Modra kapusta z boczkiem*

CENA 20 zł/ os

- *Modra kapusta z boczkiem*
- *Biała kapusta z porem*
- *Tarte buraczki*

CENA 20 zł/ os

- *Kapusta zasmażana*
- *Karmelizowana marchewka*
- *Mizeria z ogórków*

CENA 20 zł/ os

Menu okolicznościowe

RESTAURACJA PANORAMA

ZIMNE PŁYTY

Propozycja nr 1 cena: 55 zł/ os (400 g/ os)

- *Selekcja wędlin*
- *Deska serów*
- *Sałatka w stylu greckim*
- *Tymbaliki drobiowe*
- *Jaja faszerowane*
- *Śledź w śmietanie z jabłkiem*
- *Pieczywo mieszane*
- *Masło*

Propozycja nr 2 cena: 69 zł/ os (400 g/ os)

- *Patera tradycyjnych polskich wędlin*
- *Deska serów żółtych i pleśniowych*
- *Śledź w śmietanie z jabłkiem*
- *Pasztet beskidzki z sosem żurawinowym*
- *Jaja faszerowane*
- *Tymbaliki drobiowe*
- *Bukiet sałat z serem feta oraz świeżymi warzywami z*
- *miodowo- musztardowym dipem*
- *Sałatka Austriacka z ziemniaków gotowanych w bulionie, z*
- *wędzonym boczkiem i żółtym serem*
- *Pieczywo*
- *Masło*

Menu okolicznościowe

RESTAURACJA PANORAMA

ZIMNE PŁYTY

Propozycja nr 3.Cena: 75 zł/ os (400 g/ os)

- *Plastry pieczonej karkówki marynowanej w czosnku i majeranku*
- *Pasztet beskidzki z sosem żurawinowym*
- *Tatar z łososia podany na łódeczkach cykorii z koperkiem*
- *Grzanki z jajkiem przepiórczym i pastą chrzanową*
- *Bukiet sałat z pieczonymi burakami, ricottą, granatem i orzechami włoskimi*
- *z miodowo- cytrynowym vinegrette*
- *Sałatka z makaronem, kurczakiem, brokułami i migdałami w serowym dipie*
- *Mus z wędzonej ryby podany na krakersie, z kawiorem*
- *Tartaletki z serem dor blue, oliwką i kiełkami*
- *Pieczywo*
- *Masło*

DESERY

- *Lody waniliowe z ciepłymi malinami lub owocami sezonowymi* **25 zł/ os**
- *Patera ciast (sernik, szarlotka, ciasto marchewkowe) 35* **zł/os**
- *Patera owoców sezonowych* **19 zł/ os (min. 10 osób)**

WIEJSKI STÓŁ

- *Prosię pieczone (podawane w całości, faszerowane kaszą, kapustą i grzybami)*
- *Zapiekane ziemniaczki*
- *Ogórki kiszone/małosolne*
- *Chleb swojski*
- *Musztarda, chrzan*

Cena: 2300zł (ok. 35-40 porcji)

Menu okolicznościowe

RESTAURACJA PANORAMA

CANDY BAR

- *Tarty*
- *Ciasta*
- *Ciasteczka*
- *Beziki*
- *Cukierki*
- *Cakepops*
- *Muffinki*
- *Mini pączuszki*

Cena: 79 zł/os.

NAPOJE

- *Dzban wody 1,5l/ 13 zł*
- *Dzban soku 1,5l/ 21zł*
- *Cola/ fanta/ sprite 0,5l 11 zł/szt*
- *Pakiet ww. napoi bez ograniczeń 39 zł/os*
- *Kawa, herbata -bufet bez ograniczeń 22 zł/os*

CIEPŁA KOLACJA

- *Barszcz czerwony z domowym krokietem* **28 zł/porcja**
- *Strogonow z kociołka, podawany z bagietką* **27zł/porcja**
- *Golonko pieczone, podane na panczkraucie 41***zł/porcja**

WEGE

- *Bukietsałat z pieczonym burakiem, awokado, orzechami, jajem "0" w lekkim vinegrette 36zł/porcja*
- *Warzywne kotlety podane na kaszy gryczanej, surówka z kiszonej kapusty 38zł/porcja*
- *Tagliatelle w serowo-porowym sosie 31zł/porcja*

Menu okolicznościowe

RESTAURACJA PANORAMA

INFORMACJE DODATKOWE

Opłata korkowa (własny alkohol)

10 zł od otwartej butelki lub 6 zł/ os.

Obsługa własnych ciast 5zł/os.

Powitanie chlebem i solą Pary Młodej oraz lampka prosecco dla gości 10zł/os.

Dzieci do 2 roku życia - gratis (nie otrzymują porcji)

od 2. do 10. roku życia - 50% ceny.

Żywe kwiaty, balony w kolorze przewodnim przyjęcia, balony dmuchane helem (1 lub 2 cyfry)- wycena indywidualna

Pokrowiec na krzesło 5 zł / szt.

Obsługa kelnerska po godzinie 24:00 - 60zł/h.

Przyjęcia organizujemy powyżej 20 pełnych porcji menu.

Menu okolicznościowe

RESTAURACJA PANORAMA

PROPOZYCJA MENU NR 1 CENA 219 ZŁ/ OS.

Zupa:
- *Tradycyjny rosół z makaronem*

Danie Główne (2 porcje/ os.) :
- *Tradycyjna wołowa rolada śląska z wędzonką i ogórkiem kiszonym*
- *Kieszonka drobiowa faszerowana szpinakiem i serem feta*
- *Karczek faszerowany czosnkiem i majerankiem*

Dodatki :
- *Kluski śląskie w dwóch odsłonach*
- *Sos pieczeniowy*
- *Ziemniaki gotowane z koperkiem*
- *Frytki*

Surówki :
- *Surówka colesław*
- *Surówka z marchwi*
- *Modra kapusta z boczkiem*

Deser :
Szarlotka z lodami i bitą śmietaną lub puchar lodów z gorącymi malinami

Bufet kawa, herbata (bez ograniczeń)

Cena obejmuje:
- *obrusy*
- *pokrowiec na krzesło solenizanta/ pary młodej*
- *podstawowy wystrój sali*
- *serwetki tematyczne*

Menu okolicznościowe

RESTAURACJA PANORAMA

PROPOZYCJA MENU NR 2 269 ZŁ/OS.

Zupa:
- *Tradycyjny rosół z makaronem*

Danie Główne (2 porcje/ os.) :
- *Tradycyjna wołowa rolada śląska z wędzonką i ogórkiem kiszonym*
- *Filet z sandacza z masłem ziołowym*
- *Kieszonka drobiowa faszerowana szpinakiem i serem feta*

Dodatki :
- *Kluski śląskie*
- *Puree ziemniaczane z koperkiem*
- *Ziemniaki pieczone z ziołami*
- *Sos pieczeniowy*

Surówki :
- *Kapusta czerwona aromatyzowana boczkiem*
- *Surówka z marchewki i antonówki*
- *Surówka z białej kapusty z porem*
- *Buraczki*

Deser :
Sernik wiedeński z sosem malinowym lub puchar lodów z owocami sezonowymi i bitą śmietaną

Bufet kawa, herbata (bez ograniczeń), ciasto
Ciasta własnego wypieku podawane na paterach 2szt./os

Zakąski zimne :
- *Selekcja wędlin*
- *Deska serów*
- *Tymbaliki drobiowe*
- *Śledź w marynacie korzennej*
- *Ziemniaczana sałatka z chrupiącym boczkiem, ogórkiem kiszonym i*
- *koperkiem*
- *Sałata z grillowanym kurczakiem, świeżymi warzywami i sosem ziołowym*
- *Pieczywo*
- *Masło*

Kolacja gorąca
Barszcz czerwony z domowym krokietem

Menu okolicznościowe

RESTAURACJA PANORAMA

PROPOZYCJA MENU NR 3 299 ZŁ/OS.

Zupa:
- *Krem z pieczonych pomidorów z szarpaną mozzarellą i bazylią*

Danie Główne (2 porcje/ os.) :
- *Tradycyjna rolada wołowa śląska z wędzonką i ogórkiem kiszonym*
- *Łosoś z masłem ziołowym*
- *Medaliony polędwiczki wieprzowej panierowane w ziołach*

Dodatki :
- *Kluski śląskie w dwóch odsłonach*
- *Ziemniaki pieczone z ziołami*
- *Dufinki ziemniaczane*
- *Sos pieczeniowy*

Surówki :
- *Kapusta modra*
- *Kapusta zasmażana z boczkiem*
- *Gotowane warzywa (kalafior/brokuł/marchew) okraszane bułką tartą i masłem*

Deser :
Puchar lodów z sosem malinowym i bitą śmietaną lub torcik marchewkowy z serkiem mascarpone

Bufet kawa, herbata (bez ograniczeń), ciasto
Ciasta własnego wypieku podawane na paterach 2szt./os

Zakąski zimne :
- *Patera mięs pieczonych selekcja i wędlin*
- *Deska serów*
- *Tymbaliki drobiowe*
- *Roladki z łososia w serowym omlecie*
- *Opiekane filety rybne w zalewie octowej*
- *Śledź w korzennych przyprawach*
- *Jaja w sosie tatarskim*
- *Sałatka gyros*
- *Sałatka jarzynowa*
- *Pasztet swojski z sosem tatarskim*
- *Masło*
- *Pieczywo*

Kolacja gorąca
Bouef Strogonow podawany z bagietką