

# Menu okolicznościowe

RESTAURACJA PANORAMA

## ZUPY

- *Domowy rosół z makaronem 18zł/os*
- *Zupa krem z pieczonych pomidorów 19zł/os*
- *Bulion rybny 18zł/os*
- *Żurek z jajkiem 23zł/os*
- *Krem z warzyw sezonowych 19zł/os*
- *Krem z batatów z krewetkami i ricottą 26zł/os*
- *Zupa curry z owocami morza i mleczkiem kokosowym 26zł/os*

## DANIA GŁÓWNE(1,5 PORCJI NA OSOBĘ)

- *Rolada wieprzowa z wędzonką i ogórkiem*
- *Kieszonka drobiowa faszerowana szpinakiem i serem feta*
- *Karczek pieczony w czosnku i majeranku*

**CENA 39 zł/os**

- *Tradycyjna wołowa rolada śląska z wędzonką i ogórkiem kiszonym*
- *Pstrąg pieczony w całości z masłem ziołowym*
- *Kieszonka drobiowa faszerowana suszonymi pomidorami i mozzarellą*

**CENA 48 zł/os**

- *Tradycyjna wołowa rolada śląska z wędzonką i ogórkiem kiszonym*
- *Smażona merluza z masłem ziołowym*
- *Filet z indyka faszerowany bakaliami i dynią*

**CENA 51 zł/os**

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

**CENA 55 zł/ os**

- *Tradycyjna rolada wołowa śląska z wędzonką i ogórkiem kiszonym*
- *Filet z sandacza z masłem ziołowym*
- *Kieszonka drobiowa faszerowana szpinakiem i serem dor blue*

**CENA 59 zł/ os**

# Menu okolicznościowe

RESTAURACJA PANORAMA

## DODATKI

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

CENA 18 zł/ os

- *Kluski śląskie*
- *Ziemniaki gotowane z koperkiem*
- *Pieczone bataty*

CENA 20 zł/ os

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

CENA 18 zł/ os

## SURÓWKI

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

CENA 16 zł/ os

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

CENA 16 zł/ os

- *Kapusta zasmażana*
- *Karmelizowana marchewka*
- *Surówka z czerwonej kapusty z rodzynkami*

CENA 16 zł/ os

## DESERY

- *Lody waniliowe z ciepłymi malinami 21 zł/ os*
- *Panna cotta 20 zł/ os*
- *Patera ciast (sernik, szarlotka, ciasto marchewkowe) 28 zł/os*
- *Patera owoców sezonowych 16 zł/ os (min. 10 osób)*

# Menu okolicznościowe

RESTAURACJA PANORAMA

## ZIMNE PŁYTY

**Propozycja nr 1 cena: 47 zł/ os (400 g/ os)**

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

**Propozycja nr 2 cena: 55 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*
- *Salatka Austriacka z ziemniaków gotowanych w bulionie, z wędzonym boczkiem i żółtym serem*
- *Pieczyno*
- *Masło*

**Propozycja nr 3. Cena: 69 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*
- *Salatka z makaronem, kurczakiem, brokułami i migdałami w serowym dipie*
- *Mus z wędzonej ryby podany na krakersie, z kawiolem*
- *Tartaletki z serem dor blue, oliwką i kielkami*
- *Pieczyno*
- *Masło*

# Menu okolicznościowe

RESTAURACJA PANORAMA

## STOŁY

### Swojski

- *Kabanosy*
- *Swojski pasztet*
- *Salceson*
- *Wybór kielbas*
- *Kaszanka*
- *Wędzone ryby*
- *Smalczyk*
- *Ogórki kiszzone lub małosolne*
- *Chleb*
- *Musztarda, chrzan*

**Cena: 40zł/os (min. 20 osób)**

### Wiejski:

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

**Cena: 2300zł (ok. 35-40 porcji)**

### Słodki:

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

**Cena: 49zł/os (min. 20 osób)**

# Menu okolicznościowe

RESTAURACJA PANORAMA

## NAPOJE

- Dzbanek wody 1,5l 9zł
- Dzban soku 1,5l 17zł
- Cola/ fanta/ sprite 0,5l 6 zł/szt
- pakiet ww. napoi bez ograniczeń 30 zł/os
- Kawa, herbata -bufet bez ograniczeń 17 zł/os

## CIEPŁA KOLACJA

- Barszcz czerwony z domowym krokiem 25 zł/porcja
- Strogonow z kociołką, podawany z bagietką 24zł/porcja
- Golonko pieczone, podane na panczkraucie 38zł/porcja

## WEGE

- Bukiet sałat z pieczonym burakiem, awokado, orzechami, jajem "0" w lekkim vinegrette 33zł/porcja
- Warzywne kotlety podane na kaszy gryczanej, surówka z kiszanej kapusty 35zł/porcja
- Tagliatelle w serowo-porowym sosie 28zł/porcja

## 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)- 500 zł.

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

Przyjęcia organizujemy powyżej 20 pełnych porcji menu.

# Menu okolicznościowe

## RESTAURACJA PANORAMA

### PROPOZYCJA MENU NR 1

#### Zupa

- *Domowy rosół z makaronem*

#### Danie główne (1,5 porcji/ os.)

- *Tradycyjna wołowa rolada śląska z wędzonką i ogórkiem kiszonym*
- *Pieczeń wieprzowa faszerowana suszonymi pomidorami*
- *Kieszonka drobiowa faszerowana serem i szpinakiem*

#### Dodatki

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

#### Surówki

- *Biała kapusta z porem*
- *Surówka z marchwi*
- *Modra kapusta z boczkiem*

#### Deser

- *Bufet kawa/herbata bez ograniczeń*
- *Szarlotka z lodami i bitą śmietaną lub puchar lodów z gorącymi malinami*

145 ZŁ / OS

# Menu okolicznościowe

## RESTAURACJA PANORAMA

### PROPOZYCJA MENU NR2

#### Zupa

- Tradycyjny rosół z makaronem

#### Danie Główne ( 2 porcje/ os.)

- Tradycyjna wieprzowa rolada śląska z wędzonką i ogórkiem kiszonym
- Filet z sandacza z masłem ziołowym
- Kieszonka drobiowa faszerowana szpinakiem i serem feta

#### Dodatki

- Kluski śląskie w dwóch odstonach
- Sos pieczeniowy
- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Frytki

#### 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

- Strogonow z kociółka, podawany z bagietką

199 ZŁ / OS

# Menu okolicznościowe

## RESTAURACJA PANORAMA

### PROPOZYCJA MENU NR 3

#### Zupa:

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

#### Danie główne ( 2 porcje/os.):

- *Rolada wołowa*
- *Kieszonka drobiowa*
- *Pieczony filet z łosia*

#### Dodatki:

- *Kluski śląskie i ciemne (tarte)*
- *Ziemniaki puree*
- *Frytki*

#### Surówki:

- *Kapusta modra*
- *Kapusta zasmażana z boczkiem*
- *Gotowane warzywa ( kalafior/brokul/marchew) okraszone bułką tartą i masłem*

#### Sos pieczeniowy

#### Deser:

- *Puchar lodów z sosem malinowym i bitą śmietaną lub torcik marchewkowy z serkiem mascarpone*

#### Kawa, herbata (bez ograniczeń) ciasto:

- *Ciasta własnego wypieku podawane na paterach 2szt./os.*

#### Zimne zakąski:

- *Patera mięs pieczonych selekcja i wędlin*
- *Deska serów*
- *Tymbaliki drobiowe*
- *Roladki z łosia w serowym omlecie*
- *Opiekane filety rybne w zalewie octowej*
- *Śledź w korzennych przyprawach*
- *Jaja w sosie tatarskim*
- *Salatka gyros*
- *Salatka jarzynowa*
- *Pasztet swojski z sosem tatarskim*
- *Masło*
- *Pieczyno*

#### Kolacja:

- *Bouef Strogonow podawany z bagietką*