

Chrzcziny w Restauracji Panorama

bufet

W tym wyjątkowym dniu dla Państwa Dziecka przygotowaliśmy specjalną propozycję. Mamy nadzieję, że ten wspaniały moment zechcą Państwo świętować w Restauracji Panorama Hotelu HP Park Plaza.

W DNIU PRZYJĘCIA PROPONUJEMY:

- uroczyste nakryty stół z dekoracją kwiatową
- specjalne menu, dopasowane indywidualnie do Państwa potrzeb i gustów kulinarnych zaproszonych Gości, w tym również Dzieci
- tort okolicznościowy oraz ciasta przygotowane specjalnie dla Państwa, zgodnie z indywidualnym zamówieniem
- dla Gości przyjezdnych nocleg ze śniadaniem w cenie specjalnej
- parking bezpośrednio przy hotelu, 2 auta organizatorów gratis, parking dla Gości 5,00 PLN/h

WARUNKI PŁATNOŚCI:

- zarezerwowanie terminu przyjęcia, zadatek w wysokości 1000,00 PLN
- pozostała płatność w dniu imprezy, kartą płatniczą lub gotówką
- w szczególnych przypadkach istnieje możliwość płatności przelewem na konto hotelu

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU TELEFONICZNEGO LUB MAILOWEGO:

Dariusz Serwatka
dserwatka@hotelepark.pl
+48 502 427 186

Magdalena Rogalska
mrogalska@hotelepark.pl
+48 509 041 362

Restauracja
restauracja_wroclaw@hotelepark.pl
+48 71 320 85 55



Menu

250,00 PLN/osoba

ZAKĄSKA ZIMNA, 150g./os. (do wyboru 1 pozycja):

- Galantyna z łososia i sandacza, pieczywo, masło
- Mus cielęcy w omlecie szpinakowym, pieczywo, masło
- Rostbef aromatyzowany trawą żubrową, pieczywo, masło
- Piersz z kaczki sous vide na pikantnej sałatce z gruszki, pieczywo, masło

ZUPA, 200ml./os. (do wyboru 1 pozycja):

- Krem pomidorowy z pianką serową i bazylią
- Zupa z cukinii z kurczakiem i makaronem
- Krem borowikowy
- Rosół z makaronem domowym
- Consomme z indyka, kluski Royal

lub inna zupa do ustalenia

DANIE GŁÓWNE, 220g./os. (serwis na półmiskach, do wyboru max 3 pozycje):

- Rolada z indyka z orzechami i suszonymi pomidorami w sosie z papryki
- Rolada drobiowa ze szpinakiem w sosie porowo-estragonowym
- Polędwiczki wieprzowe sous-vide w sosie z borowików
- Schab duszony w cydrze aromatyzowany trawą żubrową
- Rolady wołowe w sosie myśliwskim
- Dorsz pieczony w ziołach
- Filet z sandacza zapiekany z mozzarellą i szpinakiem

DANIA WEGETARIAŃSKIE, 300g./os.

(opcjonalnie):

- Tarty serowe z warzywami
- Cukinie faszerowane pieczarkami papryką i serem
- Tortelloni z ricottą szpinakiem i sosem ziołowym

DODATKI SKROBIOWE, 200g./os. (do wyboru max 2 pozycje):

- Ziemniaki gotowane
- Ziemniaki pieczone
- Frytki
- Krokiety ziemniaczane
- Ryż

DODATKI WARZYNNE, 100g./os. (do wyboru 1 pozycja)

- Jarzyny gotowane na parze
- Warzywa pieczone

SURÓWKI DOMOWE, 150g./os. (do wyboru max 2 pozycje):

- Buraczki
- Kapusta biała
- Marchewka z brzoskwinia lub jabłkiem
- Por z jabłkiem
- Seler z bakalią
- Mix świeżych sałat z malinowym vinegrette

DLA DZIECI (opcjonalnie):

- Rosół z makaronem
- Kotlet schabowy tradycyjny lub polędwiczki z kurczaka w chrupiącej panierce z frytkami, sałatka sezonowa

lub inne ulubione danie do ustalenia

DESER, 150g./os.:

- Patera ciast bankietowych

NAPOJE:

- Kawa
- Herbata
- Woda mineralna
- Wybór soków (0,5l./os.)

Opcje dodatkowo płatne

TORT OKOLICZNOŚCIOWY
30,00 PLN/150g./os.

**PATERA OWOCÓW FILETOWANYCH
I SEZONOWYCH** - 25,00 PLN/150g./os.

WINO - 95,00 PLN/1l.
białe/czerwone, wytrawne

ZAKĄSKI ZIMNE - zestaw 130,00 PLN/400g./os.
(min. 50% liczby osób dorosłych, min. 5
zestawów)

- Terryrna z dorsza w glonach nori
- Łosoś wędzony z serem ricottą i świeżym ogórkiem
- Rostbef po angielsku z kremem chrzanowym
- Terryrna drobiowa z suszonymi pomidorami i bazylią
- Mini roladki biszkoptowe z fetą i warzywami
- Sałatka z makaronem ryżowym, grillowanym kurczakiem, orzechami, selerem naciowym, papryką i oliwkami
- Pieczywo, masło