

Chrzcziny w Restauracji Panorama

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:

- uroczyście 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 w naszej cukierni specjalnie dla Państwa, zgodnie z indywidualnym zamówieniem
- dla Gości przyjezdnych nocleg ze śniadaniem w cenie specjalnej
- parking bezpośrednio przy hotelu, dozorowany, z rabatem 25%

WARUNKI PŁATNOŚCI:

- zarezerwowanie terminu przyjęcia, zaliczka w wysokości 500 PLN
- pozostała płatność w dniu imprezy, kartą płatniczą lub gotówką
- w szczególnych przypadkach istnieje możliwość płatności przelewem na konto hotelu
- koszt parkingu dla Gospodarzy imprezy na czas trwania przyjęcia wliczony w cenę menu

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU TELEFONICZNEGO LUB MAILOWEGO:

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

Magdalena Rogalska
mrogalska@hotelepark.pl
+48 (71) 32 08 560

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



hotelepark.pl/wroclaw
hpwroclaw@hotelepark.pl
+48 71 32 08 400

Hotel HP Park Plaza
ul. Drobnera 11-13
50-257 Wrocław

Menu

240,00 PLN/osoba

ZAKĄSKA ZIMNA (do wyboru):

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

ZUPA (do wyboru):

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

lub inna zupa do ustalenia

DANIE GŁÓWNE (serwowane na półmiskach, prosimy o wybór max 3 pozycji):

- 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 sous-vide warzywami
- Filet z sandacza zapiekany z mozzarellą i szpinakiem

DANIA WEGETARIAŃSKIE (opcjonalnie):

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

DODATKI (200g./os. - prosimy o wybranie max 2 pozycji):

- Ziemniaki gotowane
- Ziemniaki pieczone
- Frytki
- Krokiety ziemniaczane
- Ryż
- Jarzyny gotowane na parze

SURÓWKI DOMOWE (150g./os. - prosimy o wybranie max 3 pozycji):

- Buraczki
- Kapusta biała
- Marchewka z brzoskwinią lub jabłkiem
- Por z jabłkiem
- Seler z bakaliami
- 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:

- Patera ciast bankietowych

NAPOJE:

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

Opcje dodatkowo płatne

FONTANNA CZEKOLADOWA Z OWOCAMI SEZONOWYMI - 35,00 zł./os.

TORT OKOLICZNOŚCIOWY (możliwość personalizacji) - 25,00 zł./150g./os.

Smaki do wyboru:

- śmietankowy z owocami (truskawka, wiśnia, malina, owoce leśne)
- czekoladowy
- orzechowy
- rokitnik
- cappuccino
- kawowy

lub inny do ustalenia

PATERA OWOCÓW FILETOWANYCH I SEZONOWYCH - 20,00 zł./150g./os.

WINO - 75,00zł/1l.

Santa Carolina Premio Chile, białe/czerwone, wytrawne

ZAKĄSKI ZIMNE - 120,00 zł/400g./os.

- Terryna z dorsza w glonach nori
- Łosoś wędzony z serem ricottą i świeżym ogórkiem
- Rostbef po angielsku z kremem chrzanowym
- Terryna 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
- Warzywa świeże i konserwowe, pikle
- Pieczywo, masło