

Przyjęcie komunijne 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:

- 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 - 5PLN/h

WARUNKI PŁATNOŚCI:

- zarezerwowanie terminu przyjęcia, zadatek w wysokości 1000 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

290,00 PLN/osoba

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

- Mus z łososia, sos limonkowy, pieczywo, masło
- Rostbef aromatyzowany trawą żubrową ze szparagami, pieczywo, masło
- Rolada biszkoptowa ze szpinakiem, serem i warzywami, pieczywo, masło

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

- Krem szparagowy z granką ziołową
- Rosół domowy z makaronem

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

- Polędwica wieprzowa sous-vide, sos grzybowy
- Tradycyjne rolady wołowe w sosie myśliwskim
- Indyk faszerowany z orzechami i suszonymi pomidorami w sosie porowo-estragonowym
- Pierś z kaczki sous-vide, sos pieczeniowy
- Stek z łososia na szpinaku
- Pieczony filet z dorsza, oliwa ziołowa
- Naleśniki gryczane ze szpinakiem i serem regionalnym na salsie ze świeżych pomidorów i bazylii (opcjonalnie wegetariańskie)

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

- Mix świeżych sałat z malinowym vinegrette
- Kapusta z papryką i kukurydzą
- Marchewka z brzoskwinia
- Buraczki

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

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Kluski śląskie
- Ziemniaki pieczone z ziołami
- Frytki
- Ryż

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

- Jarzyny gotowane na parze
- Warzywa pieczone
- Kapusta zasmażana z kminkiem

DESER (150g./os.):

- Patera ciast bankietowych

NAPOJE:

- Kawa
- Herbata
- Woda mineralna
- Soki 100%: jabłko, pomarańcza

Opcje dodatkowo płatne

ZAKĄSKI ZIMNE

podawane po obiedzie w formie bufetu
lub serwowane na półmiskach do stołu,
min. 50% liczby osób dorosłych, min. 5 zestawów,
zestaw: ok. 400g./os./130,00PLN

- Sandacz faszerowany, seler naciowy, zioła
- Łosoś wędzony z serem ricottą i świeżym ogórkiem
- Rostbef po angielsku z kremem chrzanowym
- Schab na sałacie z marynowanymi grzybkami
- Pierś z kaczki sous vide na mango
- Terryrna drobiowa z suszonymi pomidorami i bazylią
- Roladki biszkoptowe z fetą i warzywami
- Sałatka z serem regionalnym, pestki dyni
- Sałatka z makaronem orzo, grillowanym kurczakiem, orzechami, selerem naciowym, papryką i oliwkami
- Pieczywo, masło

TORT OKOLICZNOŚCIOWY Z

PERSONALIZACJĄ - 30,00PLN/150g./os.

DLA DZIECI (opcjonalnie):

- Rosół z makaronem
- Panierowane polędwiczki drobiowe lub kotlet schabowy, frytki, surówka z marchewki

PATERA OWOCÓW FILETOWANYCH

I SEZONOWYCH - 25,00PLN/150g./os.

WINO - 95,00PLN/1l. (rozliczenie według spożycia)

białe/czerwone, wytrawne