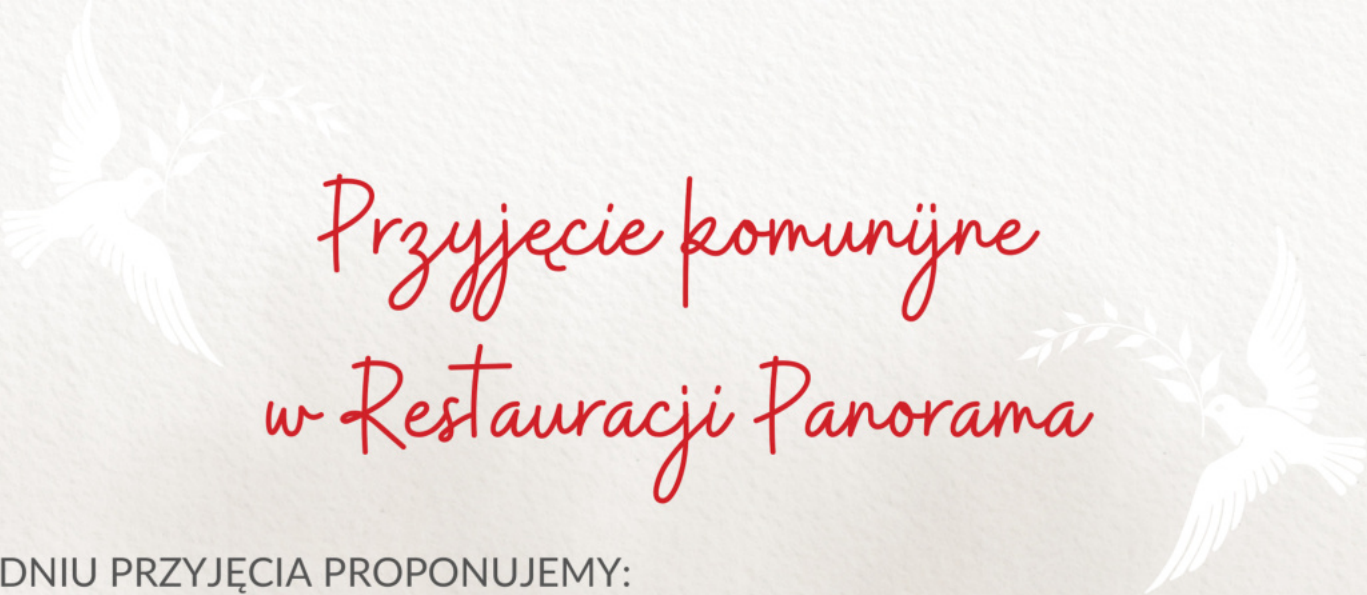




Przyjęcie komunijne w Restauracji Panorama

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 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 minimum 500 PLN wpłatę należy dokonywać na min. 6 miesięcy przed terminem uroczystości
- 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

KONTAKT:

Dariusz:

dserwatka@hotelepark.pl

tel. 502 427 186

Magdalena:

restauracja_wroclaw@hotelepark.pl

tel. +48 (71) 32 08 555





Menu 1

240 PLN/osoba



ZAKĄSKA ZIMNA (do wyboru):

Mus z łososia, sos limonkowy

Rostbef aromatyzowany trawą żubrową ze szparagami

Rolada biszkoptowa ze szpinakiem, serem i warzywami

ZUPA (do wyboru):

Krem szparagowy z grzanką ziołową

Rosół domowy z makaronem

DANIE GŁÓWNE (serwowane na półmiskach, ok 200g./os.):

Pierś z kaczki sous vide, sos pieczeniowy

Polędwica wieprzowa sous vide, sos grzybowy

Stek z łososia sous vide na szpinaku

Naleśniki gryczane ze szpinakiem i serem regionalnym na salsie ze świeżych pomidorów i bazylii (vege)

SURÓWKI DOMOWE (2 do wyboru):

Mix sałat wiosennych z malinowym vinaigrette

Kapusta z papryką i kukurydzą

Marchewka z brzoskwinia

Buraczki

DODATKI (2 do wyboru, ok 200g./os.):

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Kluski śląskie

Ziemniaki pieczone z ziołami,

Frytki

Ryż

Jarzyny gotowane na parze lub warzywa pieczone lub kapusta zasmażana/100g.os.

DESER:

Patera ciast bankietowych

NAPOJE:

Kawa, herbata

Woda mineralna

Soki 100%: jabłko, pomarańcza, czarna porzeczka



Menu 2

240 PLN/osoba



ZAKĄSKA ZIMNA (do wyboru):

Mus z łososia, sos limonkowy

Rostbef aromatyzowany trawą żubrową ze szparagami

Rolada biszkoptowa ze szpinakiem, serem i warzywami

ZUPA (do wyboru):

Krem szparagowy z grzanką ziołową

Rosół domowy z makaronem

DANIE GŁÓWNE (serwowane na półmiskach, ok 200g./os.):

Indyk faszerowany z orzechami i suszonymi pomidorami w sosie z papryki

Tradycyjne rolady wołowe w sosie myśliwskim

Pieczony filet z dorsza

Naleśniki gryczane ze szpinakiem i serem regionalnym na salsie ze świeżych pomidorów i bazylii (vege)

DODATKI (2 do wyboru, ok 200g/os.):

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Kluski śląskie

Ziemniaki pieczone z ziołami,

Frytki

Ryż

Jarzyny gotowane na parze lub warzywa pieczone lub kapusta zasmażana/100g.os.

DESER:

Patera ciast bankietowych

NAPOJE:

Kawa, herbata

Woda mineralna

Soki 100%: jabłko, pomarańcza, czarna porzeczka

SURÓWKI DOMOWE (2 do wyboru):

Mix sałat wiosennych z malinowym vinegrette

Kapusta z papryką i kukurydzą

Marchewka z brzoskwinia

Buraczki



Menu 3

210 PLN/osoba



ZAKĄSKA ZIMNA (do wyboru):

Mus z łososia, sos limonkowy

Rostbef aromatyzowany trawą żubrową ze szparagami

Rolada biszkoptowa ze szpinakiem, serem i warzywami

ZUPA (do wyboru):

Krem szparagowy z grzanką ziołową

Rosół domowy z makaronem

DANIE GŁÓWNE (serwowane na półmiskach, ok 200g./os.):

Polędwica wieprzowa sous vide, sos grzybowy

Indyk faszerowany z orzechami i suszonymi

pomidorami, sos porowo estragonowy

Tradycyjne rolady wołowe w sosie myśliwskim

Pieczony fileć z dorsza

Naleśniki gryczane ze szpinakiem i serem

regionalnym na salsie ze świeżych pomidorów i bazylii (vege)

SURÓWKI DOMOWE (2 do wyboru):

Mix sałat wiosennych z malinowym vinegrette

Kapusta z papryką i kukurydzą

Marchewka z brzoskwinia

Buraczki

DODATKI (2 do wyboru, ok 200g./os.):

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Kluski śląskie

Ziemniaki pieczone z ziołami,

Frytki

Ryż

Jarzyny gotowane na parze lub warzywa pieczone lub kapusta zasmażana/100g.os.

DESER:

Patera ciast bankietowych

NAPOJE:

Kawa, herbata

Woda mineralna

Soki 100%: jabłko, pomarańcza, czarna porzeczka



Oferta dodatkowa



OFERTA WIN (1,0l. - 75 PLN):

Santa Carolina Premio, Chile,
półwytrawne białe lub czerwone

ZAKĄSKI ZIMNE

podawane po obiedzie w formie bufetu
lub serwowane na półmiskach do stołu,
min. 5 zestawów,

zestaw: ok. 400 g./130PLN/os.

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

Mini roladki biszkoptowe z fetą i warzywami

Salatka z serem regionalnym, pestki dyni

Salatka z makaronem ryżowym, grillowanym
kurczakiem, orzechami,

selerem naciowym, papryką i oliwkami

Warzywa konserwowe, pikle

Pieczywo, masło

TORT (150g./20 PLN):

Smaki do wyboru: śmietankowy, czekoladowy,
orzechowy, rokitnik, cappuccino, kawowy (lub inny)
z owocami

DLA DZIECI (opcjonalnie):

Rosół z makaronem

Panierowane polędwiczki drobiowe lub kotlet
schabowy, frytki, surówka

OWOCE FILETOWANE (150g./20 PLN)