



# Przyjęcie komuniyjne 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

+48 502 427 186

Magdalena:

mrogalska@hotelepark.pl

+48 509 041 362

Restauracja

restauracja\_wroclaw@hotelepark.pl

+48 (71) 32 08 555





# Menu 1

250 PLN/osoba



## **ZAKĄSKA ZIMNA (do wyboru, ok. 150g./os.):**

Mus z łososia, sos limonkowy

Rostbef aromatyzowany trawą żubrową ze szparagami

Rolada biszkoptowa ze szpinakiem, serem i warzywami

## **ZUPA (do wyboru, 200ml./os.):**

Krem szparagowy z grzanką ziołową

Rosół domowy z makaronem

## **DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru, 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)

## **DANIE WEGETARIAŃSKIE (opcjonalnie, 200g./os.):**

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

## **SURÓWKI DOMOWE (max 2 do wyboru, 200g./os.):**

Mix sałat wiosennych z malinowym vinegrette

Kapusta z papryką i kukurydzą

Marchewka z brzoskwinia

Buraczki

## **DODATKI (max 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.

## **DLA DZIECI (opcjonalnie):**

Rosół z makaronem (200ml./os.)

Polędwiczki drobiowe lub kotlet schabowy (panierowane/y), frytki, surówka (120g., 150g., 100g./os.)

## **DESER (150g./os.):**

Patera ciast bankietowych

## **NAPOJE:**

Kawa, herbata

Woda mineralna

Soki 100%: jabłko, pomarańcza, czarna porzeczka



# Menu 2

250 PLN/osoba



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

Mus z łososia, sos limonkowy

Rostbef aromatyzowany trawą żubrową ze szparagami

Rolada biszkoptowa ze szpinakiem, serem i warzywami

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

Krem szparagowy z grzanką ziołową

Rosół domowy z makaronem

## DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru, serwowane na półmiskach, ok. 200g./os.):

Indyk faszerowany z orzechami i suszonymi pomidorami w sosie z papryki

Tradycyjne rolady wołowe w sosie myśliwskim

Pieczony fileć z dorsza

## DANIE WEGETARIAŃSKIE (opcjonalnie, 200g./os.):

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

## SURÓWKI DOMOWE (max 2 do wyboru, 200g./os.):

Mix sałat wiosennych z malinowym vinegrette

Kapusta z papryką i kukurydzą

Marchewka z brzoskwinia

Buraczki

## DODATKI (max 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.

## DLA DZIECI (opcjonalnie):

Rosół z makaronem (200ml./os.)

Polędwiczki drobiowe lub kotlet schabowy (panierowane/y), frytki, surówka (120g., 150g., 100g./os.)

## DESER:

Patera ciast bankietowych

## NAPOJE:

Kawa, herbata

Woda mineralna

Soki 100%: jabłko, pomarańcza, czarna porzeczka



# Menu 3

210 PLN/osoba



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

Mus z łososia, sos limonkowy

Rostbef aromatyzowany trawą żubrową ze szparagami

Rolada biszkoptowa ze szpinakiem, serem i warzywami

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

Krem szparagowy z grzanką ziołową

Rosół domowy z makaronem

## DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru, serwowane, ok. 150g./os.):

Polędwica wieprzowa sous vide, sos grzybowy

Indyk faszerowany z orzechami i suszonymi

pomidorami, sos porowo estragonowy

Tradycyjne rolady wołowe w sosie myśliwskim

Pieczony filet z dorsza

## DANIE WEGETARIAŃSKIE (opcjonalnie, 200g./os.):

Naleśniki gryczane ze szpinakiem i serem

regionalnym na salsie ze świeżych pomidorów

i bazylii

## SURÓWKI DOMOWE (max. 2 do wyboru, 100g/os.):

Mix sałat wiosennych z malinowym vinegrette

Kapusta z papryką i kukurydzą

Marchewka z brzoskwinia

Buraczki

## DODATKI (1 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.

## DLA DZIECI (opcjonalnie):

Rosół z makaronem (200ml./os.)

Polędwiczki drobiowe lub kotlet schabowy

(panierowane/y), frytki, surówka (120g., 150g., 100g./os.)

## DESER (150g./os.):

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

Pieczyno, masło

## TORT (150g./25 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)