

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:

- 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 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, zadatek 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
+48 509 041 362

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



Menu 1

250,00 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 (opcjonalnie vege)

SURÓWKI DOMOWE (150g./os. - prosimy o wybranie max 2 pozycji):

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

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

- 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

Menu 2

250,00 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 (opcjonalnie vege)

SURÓWKI DOMOWE (150g./os. - prosimy o wybranie max 2 pozycji):

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

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

- 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

Menu 3

220,00 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, 1 do wyboru, ok. 150g./os.):

- Polędwica wieprzowa sous vide, sos grzybowy
- Indyk faszerowany z orzechami i suszonymi pomidorami, sos porowo - estragonowy
- Pieczony filet z dorsza
- Naleśniki gryczane ze szpinakiem i serem regionalnym na salsie ze świeżych pomidorów i bazylii (opcjonalnie vege)

SURÓWKI DOMOWE (150g./os. - prosimy o wybranie max 2 pozycji):

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

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

- 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

Opcje dodatkowo płatne

ZAKĄSKI ZIMNE

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

zestaw: ok.400g./130,00 PLN/os.

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

DLA DZIECI (opcjonalnie):

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

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

WINO - 95,00zł/1l.

domowe, białe/czerwone, wytrawne

TORT OKOLICZNOŚCIOWY

25,00 zł./150g./os.

Smaki do wyboru:

- śmietankowy z owocami
- czekoladowy węgierski
- bezowy z mascarpone i owocami
- orzechowy
- tiramisu
- kawowy

lub inny do ustalenia