

HOTEL
PANORAMA
w Mszczonowie ★★★

Firmowe jajeczko

Takie chwile tworzą wyjątkowe relacje...

FIRMOWE JAJECZKO

Wielkanocne spotkanie z pracownikami to doskonała okazja do wspólnego świętowania w wiosennej atmosferze. Może przybrać formę **catering** *dostarczonego prosto do firmy lub odbyć się w eleganckiej restauracji* Hotelu Panorama, gdzie goście mogą spotkać się przy świątecznym stole.



Zestaw wielkanocny 1

Zupa

Aksamitna emulsja z rzeżuchy i młodych ziemniaków, jajko sous-vide, chrupiący boczek w formie chrustu, wykończone aromatycznym olejem z czosnku niedźwiedziego.

Danie główne

Polędwiczka wieprzowa w aromatycznej panierce ziołowej, skąpana w aksamitnym sosie kurkowym z delikatną nutą białego wina obok fondant z młodych ziemniaków oraz marchew glazurowana imbirem

Deser

Sernik z białą czekoladą na żelu z marakui

Kawa, herbata z wiosenną nutą (cytryna, świeża mięta, imbir)
woda

CENA 115 netto/os. (czas do 3h)

Zestaw wielkanocny 2

Zupa

Żurek na domowym zakwasie owsianym z wędzonką z delikatną pianką z chrzanu i pudrem z majeranku

Danie główne

Kaczka w miodzie pitnym, podana z kopytkami ze szpinaku, musem z czerwonej kapusty z czarną porzeczką i chrupiącym jarmużem

Deser

Mus z białej czekolady i cytryny z pistacjową kruszonką

Kawa, herbata z wiosenną nutą (cytryna, świeża mięta, imbir)
woda

CENA 115 netto/os. (czas do 3h)

Zestaw wielkanocny 3

Zupa

Delikatny bulion drobiowy z nutą lubczyku, domowy makaron nitki z kurkumą, julienne z warzyw korzeniowych.

Danie główne

Pieczeń z kurczaka w aromatycznym sosie własnym z szałwią z kremowym risotto z zielonym groszkiem i parmezanem oraz delikatną fasolką szparagową z nutą palonego masła

Deser

Tradycyjny mazurek wielkanocny

Kawa, herbata z wiosenną nutą (cytryna, świeża mięta, imbir)
woda

CENA 115 netto/os. (czas do 3h)

Zestaw wielkanocny 4

Zupa

Aksamitny krem z młodego szczawiu podany z delikatnymi lanymi kluseczkami na crème fraîche i aromatycznym pstrągiem wędzonym w naszej wędzarni

Danie główne

Filet z dorady pieczony w pergaminie z cytryną i koperkiem podany z puree z pasternaku i wanilii oraz sałatką z buraka

Deser

Pascha wielkanocna z bakalią w formie musu podana z sosem z pieczonych jabłek i tiulem miodowym.

Kawa, herbata z wiosenną nutą (cytryna, świeża mięta, imbir)
woda

CENA 115 netto/os. (czas do 3h)

Bufet przystawek 1

Terrina z kurczaka z pistacjami i galaretką z białego wina.
Wędliny rzemieślnicze na naszej wędzarni, sos tatarski z marynowanymi rydzami.
Jajka faszerowane musem z wędzonej makreli i szczypiorkiem.
Sałatka z młodych ziemniaków z rzodkiewką, ogórkiem i sosem jogurtowo-ziołowym.
Śledź w occie jabłkowym z sałatką z kopru włoskiego i pomarańczy.
Tradycyjna sałatka jarzynowa z domowym majonezem i gorczycą

CENA 69 netto/os

Bufet przystawek 2

Pasztet tradycyjny z musem z żurawiny i jałowca.
Pieczony schab z morelą w glazurze miodowej, chrzan tarty z jabłkiem.
Jaja gotowane na sałatce z soczewicy i pieczonych buraków.
Ruloniki z wędzonego łososa z twarożkiem chrzanowym i koperkiem.
Sałatka Cezar z wędzonym kurczakiem i płatkami dojrzewającego sera.
Tradycyjna sałatka jarzynowa z domowym majonezem i gorczycą

CENA 69 netto/os

Bufet przystawek wydłuża kolację o dodatkowe 3h
Wstawienie przystawek w stół - dodatkowo 10 zł netto/os.

Bufet wielkanocny 1

Zupa

Tradycyjny żurek wielkanocny z białą kielbasą i jajkiem

Dania główne

Pieczona biała kielbasa w sosie cebulowym na piwie pszenicznym.

Filet z kurczaka nadziewany szpinakiem i fetą.

Pieczone pierogi z soczewicą i suszonymi pomidorami z sosem jogurtowym.

Dodatki

Puree ziemniaczane z koperkiem, młoda kapusta zasmażana z koperkiem i boczkiem

Na słodko

Bufet ciast świątecznych
(mazurki, babka cytrynowa, sernik domowy)

Napoje

Kawa, herbata z wiosenną nutą (cytryna, świeża mięta, imbir)
woda

CENA 99 netto/os (czas do 2h)

Bufet wielkanocny 2

Zupa

Krem z białych warzyw z oliwą truflową i grzankami ziołowymi.

Dania główne

Rolada z udźca indyka z żurawiną i rozmarynem.

Dorsz pieczony w sosie cytrynowo-maślanym z kaparami.

Kluski śląskie w sosie z grzybowym

Dodatki

Ziemniaki pieczone z tymiankiem, bukiet warzyw gotowanych na parze z masłem ziołowym.

Na słodko

Bufet ciast świątecznych
(mazurki, babka cytrynowa, sernik domowy)

Napoje

Kawa, herbata z wiosenną nutą (cytryna, świeża mięta, imbir)
woda

CENA 99 netto/os (czas do 2h)

Dodatkowo: Domowa lemoniada rabarbarowa - 16,67 netto/1 litr

Sprawdź wolne terminy!!!
sprzedaz@hpm.com.pl