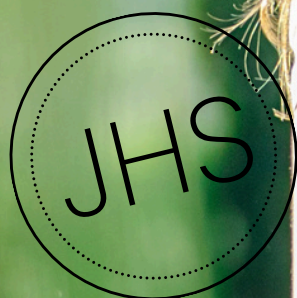


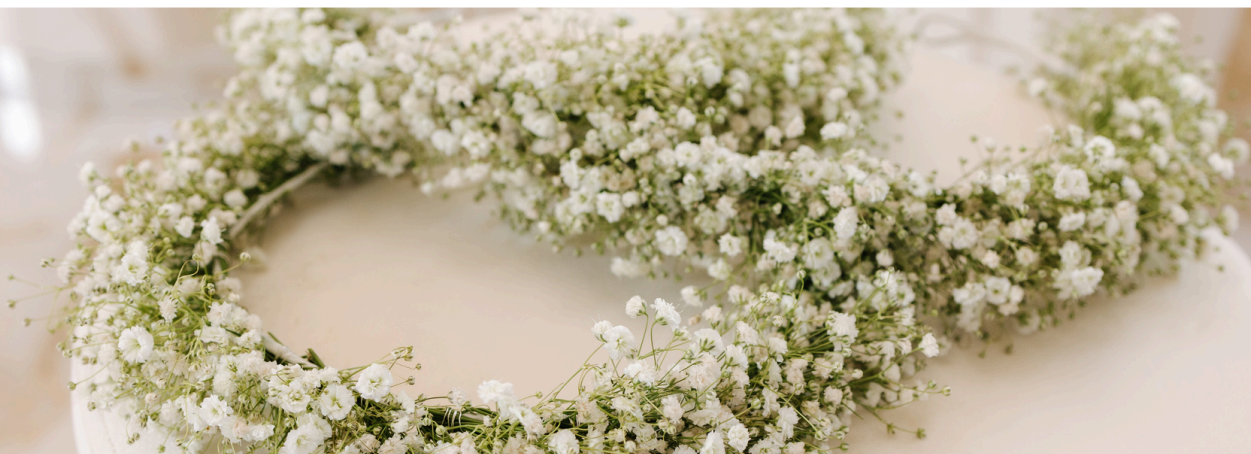
HOTEL
PANORAMA

w Mszczonowie ★★★



OFERTA KOMUNIJNA

HOTEL PANORAMA





W każdym pakiecie

Podstawowa dekoracja stołów:
obrusy, serwety materiałowe białe,
świece i świeczniki, pokrowce na krzesła
Wybrana sala na wyłączność do 6h
Opieka Koordynatora imprezy
Obsługa kelnerska dopasowana do liczby Gości
Monitorowany parking
Szatnia dla Gości

TEN WYJĄTKOWY DZIEŃ...



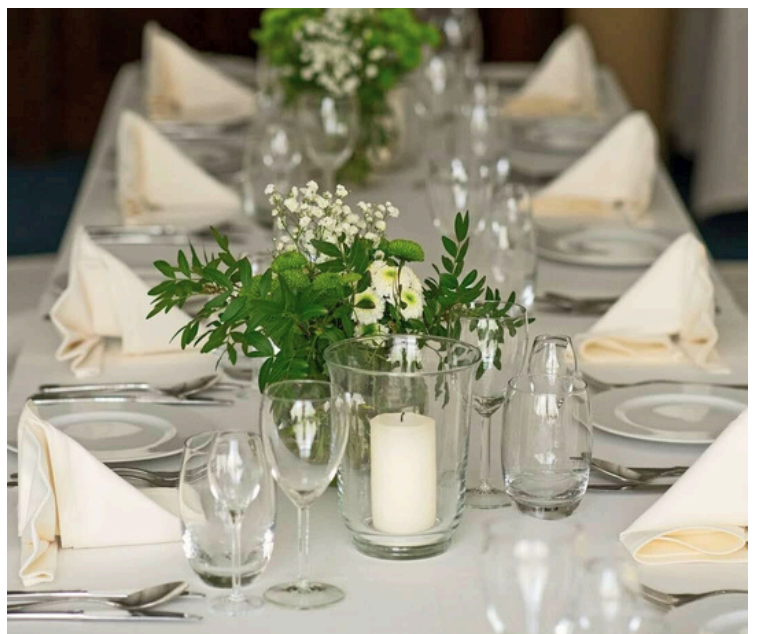
Pierwsza Komunia Święta to jeden z najważniejszych dni każdego dziecka i jego rodziny.

*Nasz doświadczony zespół zadba o każdy szczegół Twojego przyjęcia:
wystrój sali, obsługę, menu, atrakcje dla dzieci ...*

A ty spędź miło czas ze swoimi bliskimi...

Wybierz miejsce na tę wyjątkową uroczystość

Mała chata góralska - od 20 do 40 osób
Duża chata góralska - od 50 do 150 osób
Sala bankietowa w hotelu - od 20 osób
Karczma w Posiadłości Zbieroża - od 50 do 200 osób



Pakiet Standard

2 dania gorące serwowane
(zupa/danie główne)
Zakąski zimne w stole -
5 przystawek
Bufet ciast i deserów
Soki, kawa, herbata, woda - bez limitu

Pakiet Medium

3 dania gorące serwowane
(zupa/danie główne/gorąca przekąska)
Zakąski zimne w stole -
5 przystawek
Bufet ciast i deserów
Soki, kawa, herbata, woda - bez limitu

Pakiet Premium


3 dania gorące serwowane
(zupa/danie główne, gorąca przekąska)
Deser serwowany
Zakąski zimne w stole -
7 przystawek
Dodatki
Bufet ciast i deserów
Soki, kawa, herbata, woda - bez limitu

Pakiet Premium +


3 dania gorące serwowane
(zupa/danie główne, gorąca przekąska)
TORT
Zakąski zimne w stole -
9 przystawek
Dodatki
Bufet ciast i deserów
Soki, kawa, herbata, woda - bez limitu

Menu Pakiet Standard

Zupa serwowana (do wyboru)

- Domowy rosół z trzech gatunków mięs z makaronem
- Krem neapolitański z pomidorów z mozzarellą i świeżą bazylią 

Danie główne serwowane (do wyboru)

- Kotlet schabowy z ziemniakami oraz kapustą zasmażaną z kminkiem
- Filet z kurczaka supreme wolno pieczony z grillowanymi warzywami, pieczonym ziemniakiem oraz kremowym serkiem i pomidorowym winegretem
- Polędwiczka wieprzowa owinięta wędzonym bekonem, serwowana na intensywnym sosie pieprzowym na bazie demi-glace, z fasolką szparagową z parmezanem, masłem ziołowym oraz puree z ziemniaka i marchwi
- Filet z łososia pieczony w maśle czosnkowym podany z kremowym sosem z pieczonej papryki z dodatkiem imbiru i limonki oraz gołąbkami nadziewanym kaszą i warzywami korzeniowymi
- Gołąbek włoski z gryką i podgrzybkami podany na musie z pietruszki z sosem paprykowym 

Zimne przekąski i sałatki

- Schab pieczony wypełniony delikatnym chrzanowo - jajecznym musem
- Rollsy z tortilli z kurczakiem, sałatą rzymską, parmezanem i sosem cezar
 - Crostini z mozzarellą i pomidorami z pesto verde
 - Półmisek tradycyjnych mięs pieczonych i wędlin
- Sałatka z pieczonym rostbefem z parmezanem i sosem czosnkowym

Pikle / Sosy (tatarski, cumberland)

- Pieczywo/masło

Bufet ciast i deserów

- 4 rodzaje ciast
- Mini musy w trzech smakach
- Owoce filetowe

Napoje BEZ LIMITU

- Kawa / Herbata smakowa / Woda
- Soki owocowe (jabłkowy/pomarańczowy)

Menu Pakiet Medium

Zupa serwowana (do wyboru)

- Domowy rosół z trzech gatunków mięs z makaronem
- Flaki wołowe powoli gotowane na wywarze z warzyw i przypraw korzennych, aromatyzowane majerankiem i imbirem, podane z pieczywem
- Biały krem z pieczonego selera, kwaśnych jabłek i czekolady z imbirem i sokiem z limonki podany z oliwą lubczykową, chipsem z marchwi i kiełkami groszku
- Krem neapolitański z pomidorów z mozzarellą i świeżą bazylią

Danie główne serwowane (do wyboru)

- Kotlet schabowy z ziemniakami oraz kapustą zasmażaną z kminkiem
- Filet z kurczaka supreme wolno pieczony z grillowanymi warzywami, pieczonym ziemniakiem oraz kremowym serkiem i pomidorowym winegretem
- Polędwiczka wieprzowa owinięta wędzonym bekonem, serwowana na intensywnym sosie pieprzowym na bazie demi-glace, z fasolką szparagową z parmezanem, masłem ziołowym oraz puree z ziemniaka i marchwi
- Filet z łososia pieczony w maśle czosnkowym podany z kremowym sosem z pieczonej papryki z dodatkiem imbiru i limonki oraz gołąbkami nadziewanym kaszą i warzywami korzeniowymi
 - Pieczona kaczka z likierem pomarańczowym, kluskami śląskimi i wytrawnymi buraczkami z żurawiną i miodem
- Gołąbek włoski z gryką i podgrzybkami podany na musie z pietruszki z sosem paprykowym

Zimne przekąski i sałatki

- Schab pieczony wypełniony delikatnym chrzanowo - jajecznym musem
- Rollsy z tortilli z kurczakiem, sałatą rzymską, parmezanem i sosem cezar
 - Crostini z mozzarellą i pomidorami z pesto verde
 - Półmisek tradycyjnych mięs pieczonych i wędlin
- Sałatka z pieczonym rostbefem z parmezanem i sosem czosnkowym

Pikle / Sosy (tatarski, cumberland)

- Pieczywo/masło

Przekąska gorąca (do wyboru)

- Żurek z jajkiem i kiełbasą
- Czerwony barszcz z pierogami (2 rodzaje)
- Boeuf Strogonow – wołowina w sosie śmietanowo-grzybowym
 - Krem z warzyw z grzankami i oliwą

Bufet ciast i deserów

- 4 rodzaje ciast
- Mini musy w trzech smakach
- Owoce filetowane

Napoje BEZ LIMITU

- Kawa / Herbata smakowa / Woda
- Soki owocowe (jabłkowy/pomarańczowy)

Menu Pakiet Premium

Zupa serwowana (do wyboru)

- Domowy rosół z trzech gatunków mięs z makaronem
- Flaki wołowe powoli gotowane na wywarze z warzyw i przypraw korzennych, aromatyzowane majerankiem i imbirem, podane z pieczywem
- Biały krem z pieczonego selera, kwaśnych jabłek i czekolady z imbirem i sokiem z limonki podany z oliwą lubczykową, chipsem z marchwi i kiełkami groszku
 - Zupa porowa velouté z ziemniakiem confit i olejem szczypiorkowym
 - Krem neapolitański z pomidorów z mozzarellą i świeżą bazylią

Danie główne serwowane (do wyboru)

- Kotlet schabowy z ziemniakami oraz kapustą zasmażaną z kminkiem
- Filet z kurczaka supreme wolno pieczony z grillowanymi warzywami, pieczonym ziemniakiem oraz kremowym serkiem i pomidorowym winegretem
- Polędwiczka wieprzowa owinięta wędzonym bekonem, serwowana na intensywnym sosie pieprzowym na bazie demi-glace, z fasolką szparagową z parmezanem, masłem ziołowym oraz puree z ziemniaka i marchwi
 - Filet z łososia pieczony w maśle czosnkowym podany z kremowym sosem z pieczonej papryki z dodatkiem imbiru i limonki oraz gołąbkami nadziewanym kaszą i warzywami korzeniowymi
- Poliki wieprzowe wolno gotowane w smalcu serwowane z gładkim mousseline ziemniaczanym z bekonem i szczypiorem, młodą marchewką, brokułem bimi i sosem na bazie porto
 - Pieczona kaczka z likierem pomarańczowym, kluskami śląskimi i wytrawnymi buraczkami z żurawiną i miodem
- Gołąbek włoski z gryką i podgrzybkami podany na musie z pietruszki z sosem paprykowym

Deser serwowany (do wyboru)

- Szarlotka z cynamonem i kremem angielskim aromatyzowanym wanilią
 - Sernik z ciemną kruszonką z musem z białej czekolady
 - Fondant czekoladowy na emulsji malinowej
 - Wegańskie tiramisu z musem z borówek


Zimne przekąski i sałatki

- Schab pieczony wypełniany delikatnym chrzanowo-jajecznym musem
- Rollsy z tortilli z kurczakiem i blanszowanymi warzywami z sosem chilli
 - Crostini z mozzarellą i pomidorami z pesto verde
 - Półmisek tradycyjnych mięs pieczonych i wędlin
 - Mini burgery z szarpanym indykiem i sosem kimchi
- Sałatka z pieczonym rostbefem z parmezanem i sosem czosnkowym
- Sałatka frezze z fetą, oliwkami, pomidorami ogórkiem i bazylią z ziołowym sosem winegret
 - Pickle / Sosy (tatarski, cumberland)
 - Pieczywo/masło

Menu Pakiet Premium

- Pickle / Sosy (tatarski, cumberland)
 - Pieczywo/masło

Przekąska gorąca (do wyboru)

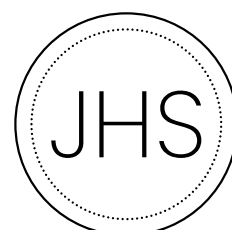
- Żurek z jajkiem i kiełbasą
- Czerwony barszcz z pierogami (2 rodzaje)
- Boeuf Strogonow – wołowina w sosie śmietanowo-grzybowym
 - Krem z warzyw z grzankami i oliwą 

Bufet ciast i deserów

- 4 rodzaje ciast
- Mini musy w trzech smakach
- Owoce filetowe


Napoje BEZ LIMITU

- Kawa / Herbata smakowa / Woda
- Soki owocowe (jabłkowy/pomarańczowy)




Menu Pakiet Premium +

Zupa serwowana (do wyboru)

- Domowy rosół z trzech gatunków mięs z makaronem
- Flaki wołowe powoli gotowane na wywarze z warzyw i przypraw korzennych, aromatyzowane majerankiem i imbirem, podane z pieczywem
- Biały krem z pieczonego selera, kwaśnych jabłek i czekolady z imbirem i sokiem z limonki podany z oliwą lubczykową, chipsem z marchwi i kiełkami groszku
 - Zupa porowa velouté z ziemniakiem confit i olejem szczypiorkowym
 - Krem neapolitański z pomidorów z mozzarellą i świeżą bazylią 

Danie główne serwowane (do wyboru)

- Kotlet schabowy z ziemniakami oraz kapustą zasmażaną z kminkiem
- Filet z kurczaka supreme wolno pieczony z grillowanymi warzywami, pieczonym ziemniakiem oraz kremowym serkiem i pomidorowym winegretem
- Polędwiczka wieprzowa owinięta wędzonym bekonem, serwowana na intensywnym sosie pieprzowym na bazie demi-glace, z fasolką szparagową z parmezanem, masłem ziołowym oraz puree z ziemniaka i marchwi
 - Filet z łososia pieczony w maśle czosnkowym podany z kremowym sosem z pieczonej papryki z dodatkiem imbiru i limonki oraz gołąbkami nadziewanym kaszą i warzywami korzeniowymi
- Poliki wieprzowe wolno gotowane w smalcu serwowane z gładkim mousseline ziemniaczanym z bekonem i szczypiorem, młodą marchewką, brokułem bimi i sosem na bazie porto
 - Pieczona kaczka z likierem pomarańczowym, kluskami śląskimi i wytrawnymi buraczkami z żurawiną i miodem
- Gołąbek włoski z gryką i podgrzybkami podany na musie z pietruszki z sosem paprykowym 


TORT

Zimne przekąski i sałatki

- Schab pieczony wypełniany delikatnym chrzanowo-jajecznym musem
- Rolly z tortilli z kurczakiem i blanszowanymi warzywami z sosem chilli
 - Crostini z mozzarellą i pomidorami z pesto verde
 - Półmisek tradycyjnych mięs pieczonych i wędlin
 - Mini burgery z szarpanym indykiem i sosem kimchi
- Sałatka z pieczonym rostbefem z parmezanem i sosem czosnkowym
- Sałatka frezze z fetą, oliwkami, pomidorami ogórkiem i bazylią z ziołowym sosem winegret
 - Paszтет glazurowany z żurawiną
 - Śledzie w 2 smakach (w śmietanie, w salsie pomidorowej)
- Pickle / Sosy (tatarski, cumberland)
 - Pieczywo/masło

Menu Pakiet Premium +

Przekąska gorąca (do wyboru)

- Żurek z jajkiem i kiełbasą
- Czerwony barszcz z pierogami (2 rodzaje)
- Boeuf Strogonow – wołowina w sosie śmietanowo-grzybowym
 - Krem z warzyw z grzankami i oliwą 

Bufet ciast i deserów

- 4 rodzaje ciast
- Mini musy w trzech smakach
- Owoce filetowane

Napoje BEZ LIMITU

- Kawa / Herbata smakowa / Woda
- Soki owocowe (jabłkowy/pomarańczowy)

Animacje dla dzieci



Sala zabaw

