

HOTEL  
PANORAMA

w Mszczonowie ★★★



# OFERTA CHRZCINY

HOTEL PANORAMA





## W każdym pakiecie

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

TEN WYJĄTKOWY DZIEŃ...



*Chrzest Świąty 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 Zbizoza - od 50 do 200 osób



HOTEL  
PANORAMA  
w Mszczonowie ★★★

# Pakiet Mini

(dania serwowane)

Przystawka

Zupa

Danie główne

Deser

Sok 0,5 l / os

Woda mineralna

# 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 -

7 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 -

9 przystawek

Dodatki

Bufet ciast i deserów

Soki, kawa, herbata, woda - bez limitu

# Menu Pakiet Mini

## Przystawka serwowana (do wyboru)

- Krokiet z pasztetu z wątróbką, kandyzowaną morelą, kremem wasabi na konfiturze z ogórka kiszzonego i sezamu
- Plastry marynowanego kurczaka z zalewy dębowej z orzechami i syropem klonowym podane na rwanych sałatach z grzanką ziołową
- Łosoś w auszpiku z majonezem koperkowym i marynowanym zielonym pieprzem
  - Rolada z grillowanego bakłażana z kaszą kuskus i warzywami podana na czerwonym sosie curry z cukinią 🌿

## 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 🌿



## Napoje

- Woda mineralna
- Sok owocowy (jabłkowy/pomarańczowy) 0,5 l /os

# Menu Pakiet Standard

## 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
- 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
- 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 filetowane



## 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 
- 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
- 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 wypełniany delikatnym chrzanowo-jajecznym musem
  - Rollsy z tortilli z kurczakiem, sałatą rzymską i parmezanem
  - 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 oraz bazylią z ziołowym sosem winegret

## 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
  - Bisque z raków i krewetek z brandy, śmietanką i emulsją cytrusową

## 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
  - Pasztet glazurowany z żurawiną
  - Śledzie w 2 smakach (w śmietanie, w salsie pomidorowej)




# Menu Pakiet Premium

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)

Dzieci do 10 lat - 50% ceny pakietu

## MENU DLA DZIECI

- Domowy rosół
- Zupa pomidorowa
- Nuggetsy z kurczaka z mizerią i frytkami
- Naleśniki z serem i sosem czekoladowym
- Pizza z dodatkami

# Animacje dla dzieci



# Sala zabaw

