

HOTEL
PANORAMA

w Mszczonowie ★★★



OFERTA WESELNA

HOTEL PANORAMA





W każdym pakiecie

Chleb i sól na wejście Młodej Pary
Powitalny toast winem musującym
Czerwony dywan

Nakrycie stołów: obrusy, serwety materiałowe

Pokrowce na krzesłach

Sala na wyłączność na czas 10h

Opieka koordynatora imprezy

Obsługa kelnerska dopasowana do liczby Gości

Apartament dla Państwa Młodych

Monitorowany parking

Szatnia dla Gości

Degustacja 3 wybranych dań
dla 4 osób po podpisaniu umowy

TWÓJ ŚLUB...

TWOJA HISTORIA



*Pragniemy, by wybrana przez Was kompozycja dań, dała
Waszym Gościom więcej niż tylko wspaniały smak potraw,
to ma być smak jednej z najważniejszych chwil,
która otwiera WASZĄ WSPÓLNĄ drogę przez życie.*

WYBIERZ MIEJSCE NA
SWOJE PRZYJĘCIE WESELNE

Chata Góralska - do 100 osób

Sala Art Deco - do 300 osób

Posiadłość Zbiroża - do 180 osób



SALA ART DECO W HOTELU



CHATA GÓRALSKA



POSIADŁOŚĆ ZBIROŻA



Pakiet Srebrny

3 dania gorące serwowane
1 danie gorące w formie bufetu
Bufet ciast i deserów
Zakąski zimne w bufecie lub w stołach- 7 przystawek i 3 sałatki
Napoje zimne i gorące bez limitu

Pakiet Złoty



3 dania gorące serwowane
2 dania gorące w formie bufetu
Deser po daniu głównym
Dodatkowe danie w formie gorącej przekąski
Bufet ciast i deserów
Zakąski zimne w bufecie lub w stołach - 8 przystawek i 3 sałatki
Napoje zimne i gorące bez limitu

Pakiet Platynowy


3 dania gorące serwowane
2 dania gorące w formie bufetu
Deser po daniu głównym
Dodatkowe danie w formie gorącej przekąski
Bufet ciast i deserów
Zakąski zimne w bufecie lub w stołach - 8 przystawek i 3 sałatki
Napoje zimne i gorące bez limitu
Open bar - wódka, wino i piwo butelkowe
w trakcie przyjęcia weselnego
2 pokoje dwuosobowe dla Rodziców

Menu do własnej kompozycji


Zupy (jedna do wyboru)

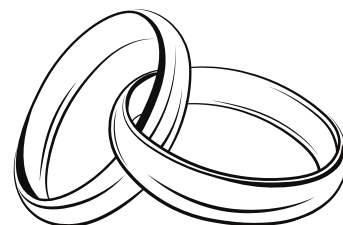
- Domowy rosół z trzech gatunków mięs z makaronem
- Flaki wołowe powoli gotowane na wywarze z warzyw i przypraw korzennych, aromatyzowane majerankiem i imbirem, podane z pieczywem
- Biały krem z pieczonego selera, kwaśnych jabłek i czekolady z imbirem i sokiem z limonki podany z oliwą lubczykową, chipsem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

Dania główne (jedno do wyboru)

- Filet z kurczaka supreme wolno pieczony z grillowanymi warzywami, pieczonym ziemniakiem oraz kremowym serkiem i pomidorowym winegretem
 - Pieczona kaczka z likierem pomarańczowym i szafranową gruszką, kluskami śląskimi i wytrawnymi buraczkami z żurawiną i miodem
- 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
 - Soczysty stek wieprzowy z kością podany z palonym porem z gorczycą i pomidorami, francuskimi ziemniakami z rozmarynem, w towarzystwie pieczonego selera i kolby grillowanej kukurydzy
 - Filet z łososia pieczony w maśle czosnkowym podany z kremowym sosem z pieczonej papryki z dodatkiem imbiru i limonki oraz gołąbkim 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
- Gołąbek włoski z gryką i podgrzybkami podany na musie z pietruszki z sosem paprykowym 

II Danie gorące (jedno do wyboru)

- Kotlet schabowy z młodymi ziemniakami oraz kapustą zasmażaną z kminkiem
 - Udziec z kurczaka z musem szpinakowym, glazurowany w pomarańczy podany z kopytkami i smażoną marchwią z imbirem i miętą
- Żeberko duszone w czerwonym winie z wędzoną papryką, zapieczone w autorskim sosie BBQ podane na kwaśnej kapuście z pomidorami oraz pieczonymi ziemniakami
- Morszczuk kapski kukurydziany podany na ratatouille z bakłażanem i oliwkami, trufłowymi puree ziemniaczanymi z sosem z pieczonej papryki
 - Rolada z grillowanego bakłażana z kaszą kuskus i warzywami podana na czerwonym sosie curry z cukinią 



Deser serwowany

(w pakiecie Złotym i Platynowym)

- 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 🌿

Bufet gorący

(w zależności od pakietu 1 lub 2 dania do wyboru)

- Barszcz czerwony oraz mix ręcznie wyrabianych pierogów:
 - pierogi faszerowane duszoną wieprzowiną w okrasie duszonej cebuli
 - pierogi ze szpinakiem na kremowym sosie z suszonych pomidorów 🌿
- pierogi z nadzieniem ziemniaczano-serowym z podsmażanym boczkiem
- Karkówka pieczona w sosie grzybowym, kluski śląskie, bukiet surówek

Gorąca przekąska w bufecie

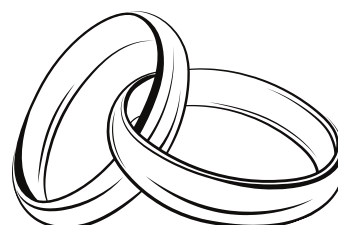
(jedno danie do wyboru)

- Żurek na naturalnym zakwasie, podany z białą kiełbasą i jajkiem aromatyzowany majerankiem i czosnkiem
- Boeuf Strogonow - wołowina w sosie śmietanowo-grzybowym
- Velouté z dojrzewających serów z pulpecikami wieprzowymi i kolendrą
 - Krem z warzyw z grzankami i oliwą 🌿

Sałatki

(trzy do wyboru)

- Sałatka z wędzonym tofu, avocado i tortellini z sosem koktajlowym na białym winie z pieczonym czosnkiem
- Sałatka z brokułów z pomidorami, serem bałkańskim i wędzonym łososiem z sosem z anchois i limonki
 - Sałatka na liściach szpinaku z kruszonym serem pleśniowym, marynowaną gruszką i granatem
- Sałatka orientalna z makaronem ryżowym, kaczką teryjaki, palonymi orzechami i filetemi z pomidorów
 - Rwane sałaty z cytrusami, plastrowanym indykiem marynowanym w mango z mięta i limonką
 - Sałata rzymska z sosem cesar, bekonem, parmezanem i grzankami
 - Sałatka z selera naciowego z kurczakiem i suszonymi pomidorami
- Płonąca szynka/ziemniaki po staropolsku/kapusta serwowana przy Gościach przez Szefa Kuchni
 - dopłata do pakietu 20,00 zł/osoba



Bufet zimnych przystawek (siedem lub osiem do wyboru)

- Deska serów w kompozycji z winogronami i orzechami
 - Trio jaj faszerowanych pastami smakowymi
- Rollsy z tortilli z sałatą rzymską, bekonem, parmezanem i sosem cezar
 - Rollsy z tortilli z chilli con carne
 - Crostini z mozzarellą, pomidorami i bazylią,
 - Półmisek tradycyjnych mięs pieczonych i wędlin
 - Pasztet tradycyjny z konfiturą z czerwonej cebuli
- Schab pieczony wypełniany delikatnym chrzanowo-jajecznym musem
 - Schab sous vide z sosem tonnato
- Polędwiczka wieprzowa faszerowana wędzonymi śliwkami i suszoną morelą
 - Klasyczne tymbaliki wieprzowe
- Roladka z kurczaka z musem z wątróbki i żurawiny w glazurze jabłkowej
 - Terrina z łososia i halibuta w aldze morskiej, z młodą marchwią.
 - Pasztet warzywny z majonezem wasabi
 - Łosoś w cieście francuskim z serem śmietankowym
 - Tatar ze śledzia z gorczyczą oraz kwaśną śmietaną
- Śledź w kompozycji dwóch smaków: śmietana z jabłkiem/salsa z pomidorami i rodzynkami
 - Vol au venty 3 rodzaje: z pastą z tuńczykiem, z serkiem bazyliowym, z hummusem

Dodatki

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

Bufet deserów

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

Napoje BEZ LIMITU

- Kawa
- Herbata
- Woda
- Soki owocowe (jabłkowy/pomarańczowy)
- Napoje gazowane (Pepsi/7up/Mirinda)

