



P A N O R A M A
S K Y B A R

OFERTA ŚWIĄTECZNA

dla grup od 30 osób

BUFET ŚWIĄTECZNY I

Kuchnia polska

PRZYSTAWKI

Tatar z łososia

mango, awokado, limonka

Deska ryb wędzonych

cytryna, kapary, cebula marynowana

Karp po syczańsku

soja, kolendra

Śledź w oleju

cebula, ogórek konserwowy, olej lniany

Pasztet z gęsi

żurawina

Pasztet wegetariański

Wędzona pierś z kaczki

jabłko, rokitnik

Pieczone mięsa:

karkówka, boczek z majerankiem, szynka z kminkiem

Carpaccio wołowe

kapary, karczochy, majonez bazyliowy, trufla, Grana Padano

SAŁATKI

Salatka jarzynowa

Salatka z krewetkami

komosa ryżowa, koper włoski, pomarańcza, bób

Salatka z soczewicy

dynia, brokuły, buraki, chili

Salatka z kurczakiem

jarmuż, sos cesarski

ZUPA

Barszcz czerwony, uszka wigilijne

DANIA GŁÓWNE

Dorsz

tymianek, czerwony pieprz, sos porowy

Ragout z dzika

czerwone wino, marchewka

Pierogi wigilijne

smażona cebula

Mini kopytka

sos grzybowy

Zapiekanka wegańska

DESERY

Sernik pieczony

pomarańcze

Szarlotka

kruszonka cynamonowa

Orzechowy torcik

czarna porzeczka

Makowiec z lukrem

migdały

2 4 0

PLN/OS.

+ VAT 8%

PROSIMY O WCZEŚNIEJSZE PRZEKAZANIE INFORMACJI DOTYCZĄCYCH ALERGII POKARMOWYCH.

WSZYSTKIE CENY SĄ WYRAŻONE W PLN I ZAWIERAJĄ PODATEK VAT. OPŁATA SERWISOWA W WYSOKOŚCI 10% ZOSTANIE DOLICZONA DO KOŃCOWEGO RACHUNKU.

BUFET ŚWIĄTECZNY II

Kuchnia śródziemnomorska

PRZYSTAWKI

Łosoś wędzony na ciepło

miód tymiankowy, musztarda francuska

Koktajl z krewetek

sos Marie Rose

Rillettes z makreli

crème fraîche, grillowana cytryna, koperek

Vitello tonnato

kapary, rukola

Klasyczny tatar wołowy

cebula, korniszony, borowik marynowany, musztarda

Pasztet wegetariański

Antipasti:

szynka parmeńska, salami, bresaola, ricotta, oliwki, Grana Padano, karczochy

Terrina rybna

groszek, szyjki rakowe, jajka przepiórcze, mus z awokado, kawior

Pasztet z gęsi

żurawina

SALATKI

Salatka z różowym śledziem

ziemniaki, marynowana cebula, jajko przepiórcze, korniszony, sos miodowo-musztardowy

Salata bok choy

tuńczyk w sezamie, pomarańcza, kiszony ogórek

Pieczone młode buraki

orzechy laskowe, ser pleśniowy, musztarda

Salatka kus-kus z kaczką

prażone jabłko, pieczone kasztany, mięta

ZUPA

Zupa z topinamburu

DANIA GŁÓWNE

Okoń morski

grillowana kolorowa papryka, seler naciowy, oliwki

Policzki wołowe

sos demi-glace, żubrówka, pasternak, brukselka

Wegańskie bolognese

Ravioli z borowikami

trufle, palone masło

Łódeczki ziemniaczane z pieca

DESERY

Sernik pieczony

czekolada Ruby

Tiramisu z malinami

gorzka czekolada

Świąteczny pudding biszkoptowy

rodzynki

Tarta z limonką

beza włoska, żurawina w miodzie pitnym

2 4 0

PLN/OS.

+ VAT 8%

PROSIMY O WCZEŚNIEJSZE PRZEKAZANIE INFORMACJI DOTYCZĄCYCH ALERGII POKARMOWYCH.

WSZYSTKIE CENY SĄ WYRAŻONE W PLN I ZAWIERAJĄ PODATEK VAT. OPŁATA SERWISOWA W WYSOKOŚCI 10% ZOSTANIE DOLICZONA DO KOŃCOWEGO RACHUNKU.

BUFET ŚWIĄTECZNY III

Kuchnia międzynarodowa

PRZYSTAWKI

Tatar z łososia

granat, kolendra, crostini z czarnuszką

Śledź w oleju

cebula, ogórek konserwowy, olej lniany

Antipasti:

szynka parmeńska, salami, bresaola, ricotta, oliwki, Grana Padano, karczochy

Vitello tonnato

kapary, rukola

Wędzona pierś z kaczki

jabłko, rokitnik

Deska serów:

gorgonzola, parmesan, ricotta, żurawina, orzechy

SAŁATKI

Sałatka jarzynowa

Sałatka z ośmiornicą

awokado, rukola, granat

Mozzarella di Buffala

pomidor, pesto, puder z oliwek

Grillowane warzywa

salsa pietruszkowa ze słonecznikiem

Sałatka z wędzonym kurczakiem

mango, cykoria, orzeszki pinii

Sałatka z chorizo

biała fasola, pomidor confit, grillowana papryka, gremolata

ZUPA

Zupa grzybowa

DANIA GŁÓWNE

Dorada

pomidory confit, por, tymianek, czerwony pieprz

Polędwica wołowa

demi-glace, żubrówka, pasternak, karmelizowany burak

Confit z kaczki

czerwona kapusta

Pierogi wigilijne

smażona cebula

Mini kopytka

sos grzybowy

Warzywa korzenne w ziołach

DESERY

Tarta z kremem cytrynowym i migdałami

Sernik pieczony

brzoskwinia

Panna cotta

wisnie, piernikowa kruszonka

Cannoli

ricotta, pistacje

Świąteczne makaroniki

270

PLN/OS.

+ VAT 8%

PROSIMY O WCZEŚNIEJSZE PRZEKAZANIE INFORMACJI DOTYCZĄCYCH ALERGII POKARMOWYCH.

WSZYSTKIE CENY SĄ WYRAŻONE W PLN I ZAWIERAJĄ PODATEK VAT. OPŁATA SERWISOWA W WYSOKOŚCI 10% ZOSTANIE DOLICZONA DO KOŃCOWEGO RACHUNKU.

PAKIETY NAPOJÓW

FLIGHT IN THE SKY I

170

PLN/OS.
+ VAT 23%

Prosecco na powitanie
Piwo beczkowe Książęce
Wino białe Conquesta Chardonnay
Wino białe Eisberg Sauvignon Blanc 0%
Wino czerwone Conquesta Cabernet Sauvignon
Wino czerwone Eisberg Merlot 0%
Woda mineralna, soki, napoje gazowane
Kawa, herbata

FLIGHT IN THE SKY II

195

PLN/OS.
+ VAT 23%

Prosecco na powitanie
Piwo beczkowe Książęce
Wino białe Conquesta Chardonnay
Wino białe Eisberg Sauvignon Blanc 0%
Wino czerwone Conquesta Cabernet Sauvignon
Wino czerwone Eisberg Merlot 0%
Wódka Finlandia
Cocktaile na bazie wódki Finlandia
Woda mineralna, soki, napoje gazowane
Kawa, herbata

FLIGHT IN THE SKY III

215

PLN/OS.
+ VAT 23%

Prosecco na powitanie
Piwo beczkowe Książęce
Wino białe Conquesta Chardonnay
Wino białe Eisberg Sauvignon Blanc 0%
Wino czerwone Conquesta Cabernet Sauvignon
Wino czerwone Eisberg Merlot 0%
Alkohol i koktajle na bazie:
bourbon Buffalo Trace, rumu Planteray, ginu Tanqueray London, wódki Finlandia
Woda mineralna, soki, napoje gazowane
Kawa, herbata

FLIGHT IN THE SKY IV

257

PLN/OS.
+ VAT 23%

Prosecco na powitanie
Piwo beczkowe Książęce
Wino białe Conquesta Chardonnay
Wino białe Eisberg Sauvignon Blanc 0%
Wino czerwone Conquesta Cabernet Sauvignon
Wino czerwone Eisberg Merlot 0%
Alkohol i koktajle na bazie:
tequili El Jimador, bourbon Buffalo Trace, rumu Planteray, ginu Tanqueray London, wódki Finlandia, Aperolu, Cointreau, Martini Rubino, Passoa
Woda mineralna, soki, napoje gazowane
Kawa, herbata

PROSIMY O WCZEŚNIEJSZE PRZEKAZANIE INFORMACJI DOTYCZĄCYCH ALERGII POKARMOWYCH.

WSZYSTKIE CENY SĄ WYRAŻONE W PLN I ZAWIERAJĄ PODATEK VAT. OPŁATA SERWISOWA W WYSOKOŚCI 10% ZOSTANIE DOLICZONA DO KOŃCOWEGO RACHUNKU.

USTALENIA KOŃCOWE

1. Oferta ważna jest dla max. 90 osób przy dokonaniu rezerwacji nagórnym poziomie.
2. Pakiety z jedzeniem są dostępne do 3godzin.
3. Jedzenie jest serwowane w formie bufetu. Minimalna ilość osób dla opcji bufetu to 20 osób.
4. Pakiety z napojami są dostępne do 4godzin.
5. Obowiązuje 100% przedpłaty.
6. Opłata serwisowa 10%.
7. Każda rozpoczęta godzina powyżej 4 godzin to dodatkowa opłata liczona od przyjętych w kontrakcie pakietowych cen netto za osoby nadal uczestniczące w imprezie. 10% za pakiet z jedzeniem oraz 20% za pakiet z napojami.
8. Podane ceny są cenami netto i za osobę.
9. Podatek VAT w wysokości 8% zostanie dodany do cen żywności, a 23% vat do pozostałych usług.

METODY PŁATNOŚCI

- Karta kredytowa
- Gotówka
- Przelew bankowy

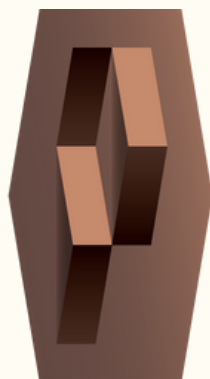
DZIAŁ KSIĘGOWOŚCI

Joanna Wycichowska
Credit Supervisor
+48 22 630 5436

joanna.wycichowska@presidential.pl

PROSIMY O WCZEŚNIEJSZE PRZEKAZANIE INFORMACJI DOTYCZĄCYCH ALERGII POKARMOWYCH.

WSZYSTKIE CENY SĄ WYRAŻONE W PLN I ZAWIERAJĄ PODATEK VAT. OPŁATA SERWISOWA W WYSOKOŚCI 10% ZOSTANIE DOLICZONA DO KOŃCOWEGO RACHUNKU.



PANORAMA
SKY BAR

REZERWACJE

panorama@presidential.pl

+48 22 630 74 35

www.panoramaskybar.com

