

RESTAURACJA Z WIDOKIEM NA GDAŃSK

PANORAMA



Christmas PARTY 2025

FIRMOWA WIGILIA
#z głową w chmurach



PANORAMA

RESTAURACJA Z WIDOKIEM NA GDAŃSK



Wigilia Firmowa

Wyobraź sobie spotkanie w miejscu, gdzie świąteczne światła Gdańska mienią się pod Twoimi stopami, a w powietrzu unosi się aromat świeżo pieczonych pierników i korzennych przypraw.

Restauracja Panorama, położona na szczycie Zieleniaka, to idealna przestrzeń do organizacji wyjątkowego firmowego spotkania wigilijnego lub świątecznej kolacji dla partnerów biznesowych.

Dlaczego warto wybrać Panoramę?

- **Widok, który robi wrażenie** – 360° panorama Gdańska i Zatoki Gdańskiej, szczególnie magiczna po zmroku.
- **Świąteczne menu premium** – tradycyjne polskie smaki w autorskiej interpretacji naszego Szefa Kuchni.
- **Pełna personalizacja** – od układu stołów, przez dekoracje, po specjalne atrakcje i program artystyczny.
- **Obsługa na najwyższym poziomie** – dyskretna, profesjonalna, gotowa na każde życzenie.
- **Atmosfera, którą się pamięta** – elegancja połączona z ciepłem świątecznych chwil.

MENU 1



Zupa (jedna do wyboru) :

- Barszcz czerwony na domowym zakwasie z pasztecikiem
- Zupa z grzybów leśnych z kluseczkami

Dania ciepłe:

- Tradycyjne pierogi z kapustą i grzybami podsmażane na maśle z tymiankiem
- Dorsz w sosie z pieczonych porów z tymiankiem
- Bigos świąteczny bezmięśny z grzybami
- Karkówka świąteczna - pieczona z rozmarynem i czosnkiem, podana z sosem chrzanowym
- Ziemniaki gotowane z koprem
- Ziemniaki opiekane

Przekąski zimne:

- Sałatka jarzynowa
- Sałatka z pieczonej dyni z fetą i pestkami słonecznika
- Śledź w trzech odsłonach: w oleju z cebulką, w śmietanie z porem i koperkiem, w buraczkach z jabłkiem
- Tradycyjny pasztet z sosem żurawinowym
- Pikle świąteczne (buraczki korzenne, ogóreczki kiszane, cebulki perłowe)
- Pieczywo, masło

Desery:

- Sernik Cassis (z nadzieniem z czarnej porzeczki na biszkopcie migdałowym)
- Ciasto śliwkowe na kruchym spodzie z maślaną kruszonką

Napoje:

- Kawa i herbata
- Woda z cytryną

Wartość pakietu 189 zł netto

Dodatkowa możliwość wykupu pakietu - 60 zł/os nielimitowane hiszpańskie wino półwytrawne El Pinar Bianco i El Pinar Tinto, oraz piwo browaru Amber



MENU 2

**Przystawka (jedna do wyboru) :**

- Rybna w galareta z sosem chrzanowym
- Tatar z łososia podany w kokilce z awokado i owocem granatu
- Mus z wędzonej makreli z buraczną nutą na pumperniku

Zupa (jedna do wyboru) :

- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Zupa z grzybów leśnych z kluseczkami
- Świąteczny bouillabaisse po polsku - aromatyczny bulion rybny z pomidorami i koperkiem

Danie główne (wszystkie pozycje):

- Tradycyjne pierogi z kapustą i grzybami podsmażane na maśle z tymiankiem
- Udko z kaczki confit z jabłkiem, żurawiną i majerankiem
- Policzki wieprzowe duszone w czerwonym winie z buraczkami
- Dorsz w sosie z pieczonych porów z tymiankiem
- Bigos świąteczny bezmięśny z grzybami
- Ziemniaki gotowane z koprem
- Ziemniaki opiekane w ziołach
- Kasza gryczana z masłem

Przekąski zimne:

- Sałatka jarzynowa
- Sałatka z pieczonej dyni z fetą i pestkami słonecznika
- Roladki z bakłażana z serem kozim
- Śledź w trzech odstonach: w oleju z cebulką, w śmietanie z porem i koperkiem, w buraczkach z jabłkiem
- Tradycyjny pasztet z sosem żurawinowym
- Pikle świąteczne (buraczki korzenne, ogóreczki kiszzone, cebulki perłowe)

Desery:

- Brownie z pekanami
- Sernik Cassis (z nadzieniem z czarnej porzeczki na biszkopcie migdałowym)
- Ciasto śliwkowe na kruchym spodzie z maślaną kruszonką

Napoje:

- Kawa i herbata
- Woda z cytryną



Wartość pakietu 229 zł netto

Dodatkowa możliwość wykupu pakietu - 60 zł/os nielimitowane hiszpańskie wino półwytrawne El Pinar Bianco i El Pinar Tinto, oraz piwo browaru Amber

RESTAURACJA Z WIDOKIEM NA GDAŃSK

PANORAMA



REZERWUJ TERMIN JUŻ DZIŚ!



imprezypanorama@gmail.com

58 307 42 51

607-918-091

Sandra Burzyńska- manager restauracji

Do Zobaczenia

P.H.U. PANORAMA S.C.
ul. wały Piastowskie 1
80-854 gdańsk
Zieleniak 16 piętro
Nip 583-285-14-03
Regon 193013607
MBank: 98 1140 2004 0000 3102 7519 6765

z głową w chmurach

