

Menu 1

Przystawka: (50 g)

- *Tatar z łososia z kaparami*

Zupa: (200 ml)

- *Rosół drobiowy z makaronem*

Dania główne:

- *Filet z dorsza w sosie porowym (60 g)*
- *Roladka drobiowa ze szpinakiem i sosem serowym (60 g)*
- *Polędwiczki wieprzowe faszerowane suszonymi pomidorami i zwijana w bekonie (60 g)*
- *Frytki, ziemniaki, zestaw surówek (200 g)*

Napoje:

- *Kawa, Herbata, woda niegazowana - bez limitu*
- *sok jabłko/pomarańcz - 0,5l osoba*

Wartość menu od osoby powyżej 8 lat 180 zł

z głową w chmurach

Menu 2

Przystawka: (50 g)

- *Tatar wołowy*

Zupa: (200 ml)

- *Rosół drobiowy z makaronem*

Dania główne:

- *Kotlet De volaille (100 g 50%)*
- *Zrazy wołowy w sosie borowikowym (200g)*
- *Łosoś pieczony na warzywach korzeniowych (100 g 50%)*
- *Frytki, ziemniaki, zestaw surówek (100g 50%)*

Napoje:

- *Kawa, Herbata, woda niegazowana - bez limitu*
- *sok jabłko/pomarańcz - 0,5l osoba*

Wartość menu od osoby powyżej 8 lat 190 zł

z głową w chmurach



Menu dla dzieci

Zupa:

- Rosół z makaronem *(200 ml)*

Danie główne:

- Nuggetsy z kurczaka, frytki, surówka *(100g,80g,80g)*

Napoje:

- Herbata woda bez ograniczeń
- sok jabłko/pomarańcz - 0,5l osoba

Wartość menu od osoby 4- 8 lat 65,-

Dzieci do lat 3 zupa GRATIS

z głową w chmurach

Bufet zimnych przekąsek

Menu 1

- Schab sous vide z rucolą i musem chrzanowym
- Roladka drobiowa z grzybami
- Sałatka z kurczakiem z sosem cezar
- Pate z wątróbki z karmelizowaną cebulą
- Cukinia z camembertem i suszonym pomidorem
- Pieczywo

Wartość menu od osoby powyżej 8 lat 70,-

Wartość menu od osoby 4- 8 lat 25,-

z głową w chmurach

Bufet zimnych przekąsek

Menu 2

- Pate z wątróbki z karmelizowaną cebulą
- Mini tarty z porem
- Schab sous vide z rucolą i musem chrzanowym
- Roladka drobiowa z grzybami
- Sałatka z kurczakiem i sosem cezar
- Cukinia z camembertem i suszonym pomidorem
- Mini szaszłyki z mozarellą i bazylią
- Pieczywo

Wartość menu od osoby powyżej 8 lat 80,-

Wartość menu od osoby 4- 8 lat 35,-

z głową w chmurach

Ciasta 25 x 30 / 37 x 25

- **Ciasto pistacjowe**

biskopt / biała czekolada / maliny / pistacja 220/250 zł

- **Szarlotka**

Szara reneta / cynamon / kruchy spód / migdały / kruszonka 180/220 zł

- **Malinowa/ Jagodowa chmurka**

Ciasto kruche / maliny (jagody) / krem mascarpone / beza 180/220 zł

- **Puszysty sernik**

Biała czekolada / twaróg / kajmak 200/250 zł

- **Tarta migdałowa**

spód migdałowy / migdały / biała czekolada / świeże owoce 200 zł

- **Tarta z truskawkami (sezonowo)**

Ciasto kruche / chantilly z białą czekoladą / świeże truskawki 200 zł

- **Rafaello**

Kokos / Migdały / biała czekolada (możliwość dodania malin) 180/225 zł

- **Kinder Bueno**

Mleczna czekolada / orzechy laskowe / kakao 170/225 zł

Słodkie stoły i mono desery wyceniane indywidualnie

Torty artystyczne wycena indywidualna



z głową w chmurach

Oferta ważna do 31.12.2026 Wszystkie ceny wyrażone są w PLN i zawierają podatek VAT

Torty Smaki



- jasny biszkopt / biała czekolada / malina / prażynka czekoladowa
- biszkopt czekoladowy / krem kinder bueno / orzechy / prażynka czekoladowa
- jasny biszkopt / słony karmel / palona biała czekolada / prażynka czekoladowa
- jasny biszkopt / krem z białej czekolady / mango / marakuja / prażynka czekoladowa
- jasny biszkopt / krem śmietankowy / truskawka / prażynka czekoladowa
- biszkopt czekoladowy / krem czekoladowy / prażynka czekoladowa
- jasny biszkopt / krem kokosowy / wiórki kokosowe / prażynka
- biszkopt czekoladowy / krem z białej czekolady / lawenda / jagoda / prażynka
- jasny biszkopt / malina / jagoda / prażynka
- jasny biszkopt / krem śmietankowy (możliwość wyboru koloru) / żelka owocowa

Cennik

10 Porcji 290 zł

12 Porcji 330 zł

14 Porcji 370 zł

16 Porcji 400 zł

18-20 Porcji 440 zł

TORTY POWYŻEJ 20 PORCJI OD 450 zł

Torty wyceniane są indywidualnie.

- Podana Cena wymieniona wyżej zawiera niewielką dekorację np. Kwiatek lub owoc
- Figurki, toppers, wydruki cukrowe są dodatkowo płatne.
- Dekor inny niż standard- wycena indywidualna
- Czas zamówienia tortu w wersji standard min 5 dni roboczych
- Cena figurek / zdobienia na tort w zależności od poziomu trudności wykonania od 40 zł



z głową w chmurach

Oferta ważna do 31.12.2026 Wszystkie ceny wyrażone są w PLN i zawierają podatek VAT

PANORAMA

RESTAURACJA Z WIDOKIEM NA GDAŃSK

Warunki rezerwacji

- Cena zawiera nakrycie stołów białymi obrusami, serwetki, świeże kwiaty
- Ustawienie sali w dniu przyjęcia, dodatkowa dekoracja we własnym zakresie możliwa w dniu przyjęcia
- Rezerwacji dokonujemy w Restauracji po wpłacie zadatku 500 zł
- Wpłata zadatku jest potwierdzeniem rezerwacji i akceptacją oferty i jej warunków.
- Rezerwacja sam obiad do 4 godzin (bez zimnych przekąsek)
- Rezerwacja z zimnym bufetem do 8 godzin jednak nie dłużej niż do 21:00
- Rezerwacja sali na wyłączność
 - sala mała z widokiem na Stocznie minimum 16 osób dorosłych
 - sala z widokiem na Stare Miasto minimum 20 osób dorosłych (w przypadku zmniejszenia liczby Gości przed przyjęciem nie gwarantujemy Sali na wyłączność)
- W przypadku zmniejszenia maksymalnie do 10 % planowanej liczby gości aniżeli zadeklarowana przy rezerwacji wykonawca nie obciąży Zamawiającego kwotą ustaloną za tę osobę lub te osoby.
- W przypadku radykalnego (tj. 11% i więcej) zmniejszenia planowanej liczby gości Wykonawca obciąży Zamawiającego kwotą ustaloną za każdą osobę
- W przypadku rezygnacji przez Zleceniodawcę zadatek nie zostanie zwrócony
- Jeżeli rezygnacja przez Zleceniodawcę nastąpi w okresie krótszym niż 100 dni przed rozpoczęciem, Zleceniodawca poza utratą wpłaconego zadatku zobowiązuje się zapłacić Wykonawcy karę umowną w wysokości 50% pełnej wartości rezerwacji
- Wszystkie ceny wyrażone są w PLN i zawierają podatek VAT

RESTAURACJA PANORAMA ul. Wały Piastowskie 1, 80-854 Gdańsk
www.panoramarestauracjagdansk.pl, imprezypanorama@gmail.com
☎ 58 307 42 51, 602 510 516

PHU PANORAMA S.C. Ul. Wały Piastowskie 1, 80-854 Gdańsk
NIP 583-285-14-03, REGON 193013607
MBANK 98 1140 2004 0000 3102 7519 6765

z głową w chmurach