

JAUNGADA SAGAIĀŠANA 2023/2024

Laipni lūgti pavadīt Vecgada vakaru restorānā Panorama!

Bufetes darba laiks 20.00 - 00.30

Par mūziku parūpēsies DJ.

VIENAI PERSONAI | PUDELE PROSECCO

KANAPĒ IZLASE

Brie siera kanapē ar pikantu čatniju
Parmas šķiņķa kanapē ar trifeļu sēņu krēmu
Tartletes ar sarkaniem ikriem
Kanapē ar tīģergarnelēm un mango mērci
Pīļu foie gras ar svaigām avenēm un čatniju

AUKSTO UZKODU IZLASE

Marinēts lasis
Kūpināts zutis
Nēģu zivs ar Aioli Mayo
Tunča tartars ar sezama citrusaugļu mērci
Pildītas olas ar
kokteīlgarnelēm un sarkanajiem ikriem
Tīģergarneles Āzijas stilā ar sarkano
kariju un saldo mango salsu
Liellopu gaļas cepetis ar mārrutku krēmu
Liellopa gaļas karpāčo ar marinētiem
artišokiem, rukolas salātiem un
parmezāna siera skaidiņām

KARSTO ĒDIENU IZLASE

Pīles fileja ar apelsīnu mērci
Liellopu gaļa ar sarkanvīna mērci
Kukurūzas vista ar siera mērci
Kartupeļu sacepums ar grana Padano
sieru
Grilēti dārzeņi
Sama fileja ar krēmīgu safrāna mērci

SALĀTU UN AUKSTO UZKODU IZLASE

Salāti ar burrata sieru, kaltētām vīģēm
sarkanvīnā, saldajiem tomātiem, sīpolu
čatniju un karamelizētu sīpolu
Liellopu gaļas salāti
ar marinētiem gurķiem un
vieglu mārrutku majonēzes mērci
Cēzara salāti ar bekonu un vistu
Nicoise salāti ar tunci un sinepju mērci
Pannētu garneļu salāti ar
Marijas Rose mērci, avokado
Biešu salāti ar kazas sieru, apelsīna
fileju un kļavu sīrupa mērci
Wakame salāti ar vārītu lasi un mīdijām
Marinētas sēnes
Itāļu stila uzkodas (žāvētas desas, gaļa,
olīvas, dārzeņi)
Maizes asorti

DESERTU IZLASE

Burkānu kūka ar riekstiem
un žāvētiem augļiem
Profiteroli un eklēri
Zahertorte
Panna cotta ar aveņu mērci
Svaigi sagriezti sezonas augļi
Mandarīni
Piparkūkas
Tēja/kafija/ūdens

110 EUR no personas

Cenā iekļauts PVN un apkalpošana
Bērniem līdz 5 gadu vecumam bez maksas
No 5-12 gadiem pusceņa

Lai rezervētu galdiņu, zvaniet
+371 25781822
(restorāns Panorama)

NEW YEAR EVE 2023/2024

You are welcome to spend New Year's Eve at restaurant Panorama!

Buffet opening hours 8PM – 00:30AM

The DJ will ensure a pleasant atmosphere.

1 BOTTLE OF PROSECCO PER PERSON

CANAPE SELECTION

Brie cheese canapes with savory chutney

Parma ham canape with
truffle mushroom cream

Red caviar tartlets

Tiger prawn's canape with mango sauce

Duck foie gras with fresh
raspberries and chutney

COLD SELECTION

Marinated salmon

Smoked eel

Lamprey fish with aioli mayo

Tuna fish tartar with
sesame citrus dressing

Stuffed eggs with cocktail
shrimps and red caviar

Tiger prawns pan Asian style with red
curry and sweet mango salsa

Beef roast beef with horseradish cream

Beef carpaccio with marinated artichokes,
rocket salad and

parmesan cheese shaving

HOT SELECTION

Duck fillet with orange sauce

Beef with red wine sauce

Corn chicken with cheese sauce

Potatoes gratin with
grana Padano cheese

Grilled vegetables in assorted

Catfish fillet with creamy saffron sauce

SALADS AND SNACKS SELECTION

Salad with burrata cheese, dried figs in
red wine, sweet tomatoes,

onion chutney and caramelized onion

Beef salad with pickles and light
horseradish mayonnaise dressing

Caesar salad with bacon and chicken

Niçoise salad with tuna fish
and mustard dressing

Panned shrimp salad with Marie Rose
sauce, avocado

Beetroot salad with goat cheese, orange
fillet and maple syrup dressing

Wakame salad with poached
salmon and mussels

Mix of marinated mushrooms

Italian style antipasti (dried sausages,
meat, olives, vegetables)

Bread assorted

DESSERT SELECTION

Cream Brule

Carrot cake with nuts and dried fruits

Profiteroles and eclairs

Sachertorte

Panna cotta with raspberry sauce

Fresh sliced seasonal fruits

Baskets with tangerines

Ginger cookies

Tea/coffee/water

110 EUR per person

VAT and service included in price

Kids till 5-year free of charge

From 5-12 years half price

For reservations:

+37125781822

(restaurant Panorama)