



Liebe Gäste!

Sie haben sich für Ihre gemeinsame Liebe entschieden und möchten dies mit Ihrer Hochzeit besiegeln.
Oder Sie möchten ein Fest feiern, sei es ein Geburtstag, Taufe, Weihnachtfeier usw., dann sind Sie bei uns genau richtig!

Das Restaurant Panorama bietet Ihnen stilvolle Räumlichkeiten, die zum Feiern geradezu einladend sind.
Unser freundliches und kompetentes Team steht Ihnen persönlich und individuell mit Rat und Tat zur Seite.

Das Panorama-Restaurant-Team

kümmert sich um den einwandfreien Ablauf Ihrer Hochzeit.

Frau Dimmel hat nach 15 jähriger Erfahrung ein hochsensibles Gespür für die Wünsche unserer Gäste entwickelt und freut sich auf jede Hochzeit die bei uns im Haus stattfindet.

0699/17104202

oder unter

office@panoramarestaurant.at

www.panoramarestaurant.at



Veranstaltungsräume

Eichkogelstube

Ideal für kleinere Hochzeiten und Feiern, da dieser Raum durch mobile Trennwände vom übrigen Lokal abgeschlossen werden kann. Platzangebot bei einer Tafel für ca. 30 Personen, bei Einzeltischen für ca. 35 Personen. Der direkte Zugang zur Terrassen-Lounge ermöglicht Ihnen Ihre Feierlichkeiten zusätzlich auch unter freiem Himmel genießen zu können.

Anningerstube

Direkt links neben der Eingangshalle gelegen, können in diesem Raum größere Hochzeiten und Feiern abgehalten werden. Es ist Platz für ca. 60 Personen bei einer Tafel und bei Einzeltischen für ca. 80 Personen. Die Eichkogelstube dient in diesem Fall oft als Bühne für die Musik oder als Büffetraum.

Terrasse

Das Prunkstück des Restaurants bildet die Terrasse mit Platz für ca. 200 Personen. Durch die einzigartige Lage reicht der Blick über Wien bei klarem Wetter bis zum Donauturm. Mit unserem neuen Aussichtsfernrohr können Sie viele Details von Mödling, Wien und noch weiter erkunden und genießen. Daher bietet Ihnen unsere Terrasse bei Schönwetter den optimalen Ort für den Empfang Ihrer Gäste aber auch sich unter freiem Himmel trauen zu lassen.



Aperitif & Empfang

Empfang 1

Prosecco in verschiedenen Variationen. Preis pro Person

€ 3,90

Empfang 2

Sekt in verschiedenen Variationen, Mineral, Apfelsaft und Orangensaft sowie Bier Preis pro Person

€ 7,90

Empfang 3

für die kalte Jahreszeit

Punsch und Maroni

€ 6,00

Natürlich können Sie Ihren Aperitif bzw. Empfang individuell gestalten. Hierfür werden Sie gerne von uns persönlich beraten.



Canapes & Fingerfood

Canapes

Weißbrotschnitten mit Kräuterwürzbutter, Räucherlachs und Oberskren,
Beinschinken mit Senf-Mayonnaise und Kresse, Prosciutto di Parma mit Rucola und Oliven
Räucherforellentartare mit Schnittlauch, Mozzarella mit Paradeisern und hausgemachtem Pesto

Preis pro Stück 2,90 €

Fingerfood

Getoastetes Weißbrot mit Olivenöl belegt mit
getrüffelter Eierspeis, mediterranem Gemüse, Prosciutto und Grana

Preis pro Stück 3,10 €



Unsere Buffets & Menüs

Menü 1

Forellen-Sülzchen

Getrüffelte Erdäpfelsuppe mit Kresse

Schweinsfilet auf Eierschwammerlrisotto mit glacierten Kaiserschoten und Babykarotten

Gegrilltes Zanderfilet mit Petersilerdäpfel und grünem Salat

Zweierlei Schokoladenmousse auf Beerenragout

Preis pro Person 29,00 €

Menü 2

Geräucherter Norwegischer Lachs mit Oberskren und Toast

Getrüffelte Erdäpfelcremesuppe

Kalbskrone mit Babykarotten und Erdäpfel-Pastinakenpüree

Gebratene Goldbrasse mit mediterranem Gemüse und grünem Salat

Panorama Dessertvariation (Schokoladennockerl, Eisknödel mit Schlagobers, Schokoladen-Palatschinken)

Preis pro Person 33,00 €



Menü 3

Vogelersalat mit Flusskrebsen und Eierschwammerl

Suppe nach Saison

Filet vom Angus-Rind in Steinpilzcreme mit Tomatennudeln und Romanescogemüse

Gegrillter Branzino auf Blattspinat mit Petersilerdäpfel oder gegrilltes mediterranes Gemüse mit grünem Salat

Erdbeer-Joghurt-Törtchen mit Früchten

Preis pro Person 43,00 €



Buffet 1

Vorspeise

Tafelspitzsuzl

Ziegenfrischkäse mit eingelegtem Gemüse Geräucherte Bachforelle mit Oberskren

Hauptspeisen

Kleine Wiener Schnitzel und Backhendl

Wildlachsfilet auf Blattspinat mit Petersilerdäpfel Penne mit Tomaten, Rucola und Mozzarella

Dessert

Apfel- und Topfenstrudel mit Schlagobers

Schokoladenmousse mit Früchten

Frisches Beerenragout mit Sorbet

Preis pro Person 32,00 €

Für einen Aufpreis von € 3,00 stellen wir Ihnen gerne eine Suppe nach Wahl, Käseplatten oder Obstplatten bereit!

Zusätzlich können Sie auch als Mitternachtssnack eine Gulaschsuppe gegen einen Aufpreis von € 5,00 erhalten.



Buffet 2

Vorspeisen

Kräuterterrine mit getrockneten Tomaten

Prosciutto mit Honig-Melone

Rosa gebratene Entenbrust auf Waldorfsalat

Hauptspeisen

Maishähnchenbrust auf mediterranem Gemüse mit Petersilerdäpfel

Gegrillter Zander mit Kräuterbutter und grünem Salat

Gebackenes Kalbswiener mit Butterreis

Dessert

Topfen-Nougatknödel in Walnussbrösel

Panna Cotta mit Passionsfrucht

Erdbeerterrine

Preis pro Person 35,00 €

Für einen Aufpreis von € 3,00 stellen wir Ihnen gerne eine Suppe nach Wahl, Käseplatten oder Obstplatten bereit!

Zusätzlich können Sie auch als Mitternachtssnack eine Gulaschsuppe gegen einen Aufpreis von € 5,00 erhalten.



Buffet 3

Vorspeisen

Oktopussalat mit Tomaten, Oliven und Rucola

Rosa gebratener Jungschweinrücken mit Petersiliencreme

Frischkäse-Bällchen mit frischen Kräutern und getrockneten Tomaten

Mozzarella mit Tomaten und hausgemachtem Basilikumpesto

Hauptspeisen

Rinderfiletspitzen mit Butterspätzle oder als Risotto

Gegrilltes Heilbuttfilet oder Branzinofilet mit Petersilerdäpfel und Gemüse oder gegrilltes mediterranes Gemüse mit grünem Salat

Rosa gebratenes Schweinslungenfilet mit Brokkoli und Kartoffel-Trüffelpüree

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Mozzarella und Rahmspinat

Dessert

Hausgemachter Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster

Schokomusvariation

Crème brûlée

Preis pro Person € 38,00

Für einen Aufpreis von € 3,00 stellen wir Ihnen gerne eine Suppe nach Wahl, Käseplatten oder Obstplatten bereit!

Zusätzlich können Sie auch als Mitternachtssnack eine Gulaschsuppe gegen einen Aufpreis von € 5,00 erhalten.



Natürlich können Sie die Speisen variieren und sich somit Ihr ganz persönliches Buffet oder Menü zusammenstellen.

Gerne bereitet Ihnen unser Küchenchef auf Wunsch Ihr spezielles Lieblingsgericht zu.

Wir bitten Sie um Verständnis, dass die Zubereitung unseres Buffets erst ab einer

Personenzahl von 30 möglich ist.

Pauschale

Eine Pauschale um 95 € pro Person ist möglich und beinhaltet, für 8 Stunden, 4 Gängiges Menü oder 3 Gängiges Buffet,

Getränke: Aperitif, Rotwein 0,75 Fl., Weißwein 0,75Fl., Offenes Bier, Alkoholfrei Getränke, Kaffee und Tee, Weiße Tischtücher,

Stoffserviette, weiße Sesselhussen und Personalkosten!

Selbstverständlich können Sie länger feiern, jede weitere Stunde kostet 250 € + Konsumation

Getränke und Weine

Wir beraten Sie gerne um die passenden Weine für Ihr Buffet oder Menü zu finden.

Getränke werden auf Wunsch serviert und nach Verbrauch verrechnet.

Dekoration

Weißer Sesselhussen 5€

Gedeck & Stoffservietten 1€



Verlässliche Partnerbetriebe für Ihre Hochzeit

Standesamt Mödling

T 02236/431700

standesamt@moedling.at

Blumen B. Schonsky

Guntramsdorferstr. 1, 2340 Mödling

T 02236/45725

blumen.schonsky@a1business.at

www.schonsky.at

Ralph Nail

Eine musikalische Reise

Rund um die Welt

art-musik@gmx.at

Konditormeisterin Andrea Wieser-Herzog

Untere Ödlitzerstraße 52

2560 Berndorf II

T 0676/3086416

office@backenaufbestellung.at

www.backenaufbestellung.at