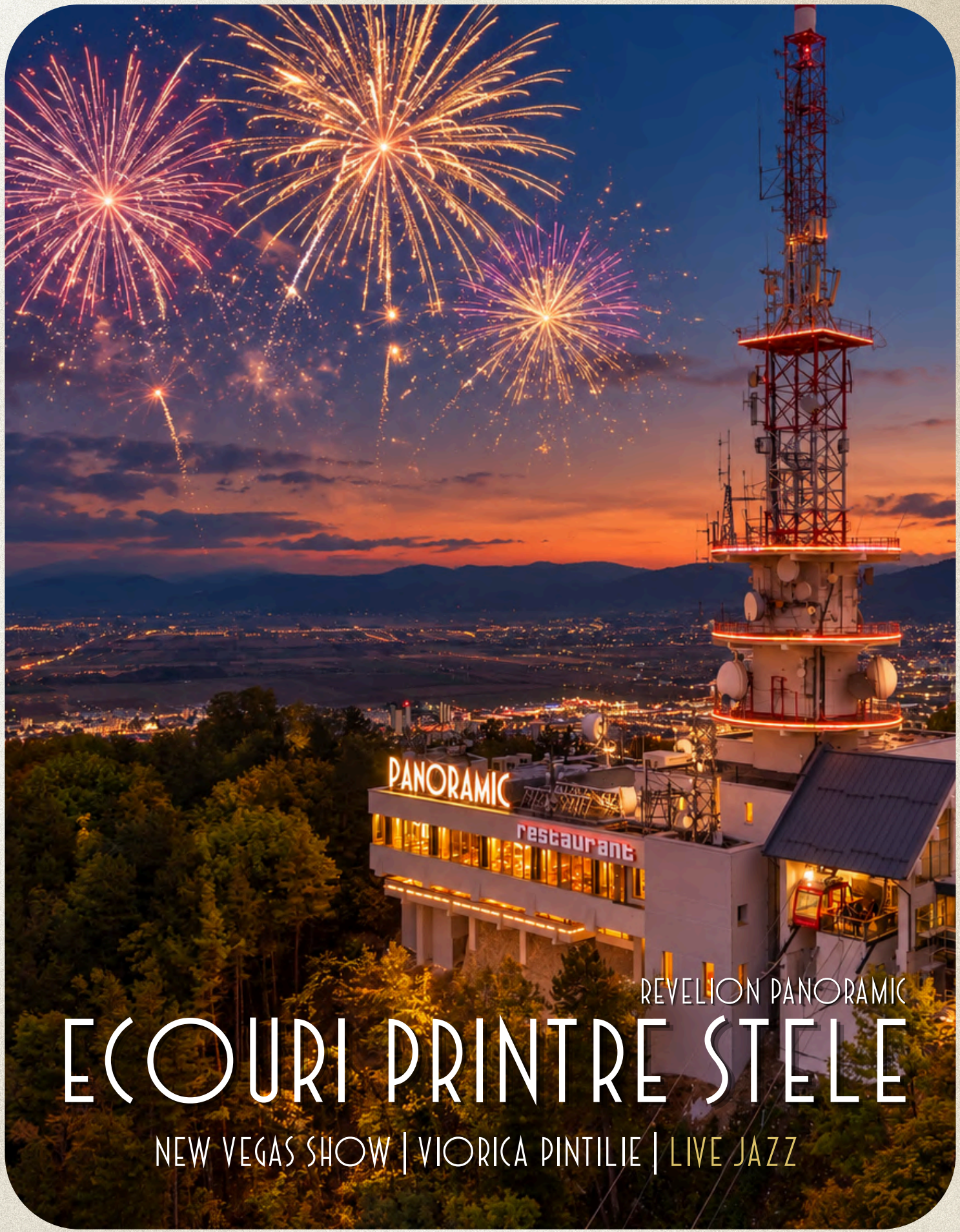


REVELION PANORAMIC

ECOURI PRINTRE STELE

NEW VEGAS SHOW | VIORICA PINTILIE | LIVE JAZZ

PANORAMIC
restaurant



ECOURI PRINTRE STELE

Există un loc în care timpul pare să încetinească,
iar noaptea dintre ani capătă o altă perspectivă.
La 960 de metri altitudine, deasupra Brașovului,

Restaurantul Panoramic devine scena unei seri în care
gastronomia, muzica și lumina se întâlnesc sub cerul de iarnă.
Ecouri printre Stele este o experiență de Revelion
creată pentru cei care vor să întâmpine noul an
într-un cadru spectaculos, deasupra orașului.

De la experiența gastronomică până la muzica live și atmosfera elegantă a petrecerii de la miezul nopții, fiecare moment este construit pentru a transforma trecerea dintre ani într-o experiență memorabilă.

PANORAMIC
restaurant

MUZICA & ATMOSFERA

Un spectacol muzical construit pentru o noapte în care eleganța întâlnește energia unui nou început.

NEW VEGAS SHOW

Jazz · Swing · Soul

Duo-ul vocal format din Petru Călinescu & Maximilian Muntean, într-un show cu influențe jazz, swing și soul.

VIORICA PINTILIE

Jazz

O voce expresivă și un timbru delicat, Viorica Pintilie aduce în seara de Revelion un repertoriu de jazz elegant și o atmosferă intimă, sofisticată.

DRESS CODE: Black Tie | Celestial Elegance



EXPERIENȚA GASTROCOSMICĂ

În această noapte, gastronomia devine parte din poveste.

Fiecare preparat este conceput ca un act al unei experiențe culinare în care ingredientele, texturile și prezentarea construiesc o călătorie gastronomică inspirată de univers și de misterul nopții.

O piesă în șase acte:

PROLOG: Umbra Terestră și Praful de Stele

Foie gras catifelat în praf de ciocolata belgiană,
pe un pat din dulceață de smochine.

ACTUL I: Licoarea Primordială

Consommé limpede din coadă de vițel.

ACTUL II: Nebuloasa Abisală

Mousse delicat din biban crescut liber, învăluit
într-o spumă aerată de midii și legume coapte.

ACTUL III: Ecouri din Pădurea Uitată

Cotlețel de mistreț rumenit în tăciuni, acompaniat
de un coșuleț cu legume de sezon și înnobilat
cu picături de vinars.

ACTUL IV: Apogeul Savorilor

Mini Wellington din mușchiuleț de vițel și spanac tânăr,
cu foietaj crocant, îmbogățit cu trufe negre,
infuzie de Wagyu și sos dens de Bordeaux.

EPILOG: Destinul Dulce

Duet somptuos de Medovik și mousse intens
din ciocolată belgiană.

PANORAMIC
restaurant

DRINKS

OPEN BAR

VIN ALB
Davino Iacob, Sole Chardonnay

VIN ROSE
Iacob Davino, Sole Recaș

VIN ROȘU
Selene Recaș, Iacob Davino

SPUMANT, PROSECCO
Cruset cremant, Le Contesse prosecco

MIDNIGHT CHAMPAGNE
Paul Chambois Premier Cru

WHISKY
Johnnie Walker Black, Jameson, Baileys

COGNAC, ROM
Hennessy VS, Bumbu Original

VODCĂ, GIN, TEQUILA
Belvedere, Absolut, Beefeater, Volcan, Campari, Martini
Pălincă, țuică, vișinată, afinată Zetea

SHOTURI
B52, Jägermeister, Tequila, Panoramic

COCKTAIL
Gin Tonic, Aperol Spritz, Campari Orange, Cosmopolitan, Mojito,
Cuba Libre, Porn Star Martini, Espresso Martini, Panoramic

COCKTAIL FĂRĂ ALCOOL
Gin Tonic, Aperol Spritz, Hugo, Panoramic

BĂUTURI RĂCORITOARE & CAFEA
Coca Cola, Fanta, Sprite, Granini
Apă plată, minerală Dorna
Espresso, Cappuccino, Latte, Ceai

SIGNATURE

COSMIC ECHO

Gin fin infuzat cu flori și sclipici comestibile, apă tonică premium și o sferă de gheață.

STARDUST CHAMPAGNE

Champagne Paul Chambois, decorată cu particule strălucitoare.

NEBULA SOUR

Piure de mure și lavandă, suc proaspăt de lămâie, albuș de ou și un strop de apă de trandafiri.

TARIF

1.400 lei/persoană | Tariful include:

- experiența gastronomică și open bar;
- shuttle de la bariera Baza Sportivă Olimpia;
- accesul cu Telecabina Tâmpa;

EARLY BOOKING

10% reducere pentru rezervările efectuate până la **15 noiembrie 2026**.

DISCOUNT DE GRUP

5% reducere pentru grupuri de minimum 8 persoane.

CONTACT

Maria Camila Mariniuc

0726 759 849

maria.mariniuc@panoramicbrasov.ro

panoramicbrasov.ro | ialoc.ro

