



OFERTA ŚWIĄTECZNA

2024

listopad-grudzień

hotelpatio
grupa żagiel

POCZUJ MAGIĘ ŚWIĄT

Przedświąteczny czas, to idealny moment na organizację firmowych spotkań świątecznych.

Serdecznie zapraszamy do skorzystania z elastycznej oferty
Hotelu i Restauracji Patio Old Town zlokalizowanych w samym sercu Wrocławia,
przy ulicy Kiełbaśniczej 25.

To właśnie dla Państwa zorganizujemy dedykowane przyjęcie
i wprowadzimy w magiczną atmosferę zbliżających się Świąt Bożego Narodzenia.

WIGILIA PAKIET I

MENU ŚWIĄTECZNE SKOMPONOWANE NA PRZYJĘCIE TRWAJĄCE DO 4 GODZIN.

ZUPA

1 propozycja do wyboru

Wigilijny barszcz czerwony z uszkami

250 ml

Aromatyczna zupa grzybowa z łazankami

250 ml

DANIE GŁÓWNE

1 propozycja do wyboru

Karp pieczony z masłem lub na maśle,
serwowany z kapustą duszoną z grzybami
i ziemniakami opiekany w ziołach

100/ 100/ 120 g

Polędwiczka wieprzowa faszerowana
grzybami leśnymi z chrzanowym
puree z wędzoną cebulką i sałatką
z buraków i jabłek

100/ 100/ 80 g

Gołąbki z kaszą gryczaną, rodzynkami,
bocznikami i z sosem pomidorowym (VEGE)

250/ 80 g

160 PLN/os

DESER

1 propozycja do wyboru

Świąteczne jabłko pieczone z konfiturą
żurawinową i migdałami

150 g

Szarlotka na gorąco z orzechami
i rodzynkami na sosie waniliowym

120/ 30 g

NAPOJE

bez limitu

Woda: gazowana /niegazowana

Soki owocowe

Kawa

Herbata

WIGILIA PAKIET II

MENU WIGILIJNE SKOMPONOWANE NA PRZYJĘCIE TRWAJĄCE DO 4 GODZIN.

220PLN/os

PRZYSTAWKA

1 propozycja do wyboru

Tatar ze śledzia z marynowanymi grzybkami,
gryczanym podplomykiem i kwaśną śmietaną

160g

Galantyna z kaczki z żurawiną i pistacjami

120g

Carpaccio z buraka z kozim serem
i marynowanymi prawdziwkami

120g

ZUPA

1 propozycja do wyboru

Wigilijny barszcz czerwony z uszkami

250ml

Aromatyczna zupa grzybowa z łazankami

250ml

Krem z pieczonych buraków
z chipsem z jabłka i z prażonymi pistacjami

250ml

DANIE GŁÓWNE

serwowane na półmiskach

Filet z pstrąga łososiowego w sosie kurkowym
Połędwiczka wieprzowa faszerowana grzybami leśnymi

Wybór tradycyjnych pierogów świątecznych:

ruskie, z kapustą i grzybami (3szt/ os)

Ziemniaki opiekane w ziołach

Kluski śląskie z okrasą

Kapusta duszona z grzybami

Wybór domowych surówek

750g

DESER

serwowany na półmiskach

Wybór ciast domowych: piernik, sernik z polewą czekoladową,
makowiec z bakaliami, jabłecznik z cynamonem

160g

NAPOJE

bez limitu

Woda mineralna: gazowana/niegazowana

Soki owocowe

Kawa

Herbata

WIGILIA PAKIET III

MENU WIGILIJNE SKOMPONOWANE NA PRZYJĘCIE TRWAJĄCE DO 5 GODZIN.

ZUPA

1 propozycja do wyboru

Wigilijny barszcz czerwony z uszkami

250 ml

Aromatyczna zupa grzybowa z łazankami

250ml

Krem z pieczonych buraków
z chipsem z jabłka i prażonymi pistacjami

250ml

DANIE GŁÓWNE

serwowane na półmiskach; 2 mięsna do wyboru

Filet z sandacza w sosie kurkowym

Poładwiczka wieprzowa z grzybami leśnymi

Pieczona pierś z indyka w sosie borówkowym

Kaczka sous-vide w sosie wiśniowo-winnym

Mix tradycyjnych pierogów świątecznych:

ruskie, z kapustą i grzybami (3szt/os)

Ziemniaki opiekane w ziołach

Kluski śląskie z okrasą

Kapusta duszona z grzybami

Wybór domowych surówek

750g

260PLN/OS

DESER

1 pozycja do wyboru

Tarta piernikowa z musem czekoladowym
i lodami karmelowymi

160g

Beza kajmakowa z kremem amaretto i jeżynami

180g

ZIMNE PRZEKĄSKI

serwowane na półmiskach

Tradycyjna "ryba po grecku"

Pasztet z dzika z orzechami laskowymi i konfiturą z żurawiny

Boczek rolowany z czosnkiem i majerankiem oraz musem chrzanowym

Schab nadziewany śliwką i morelą

Tymbaliki z karpem i warzywami

Świąteczna sałatka ze śledziem, jabłkiem, korniszonem i cebulą

Sałatka z marynowaną dynią, kozim serem, gruszką

i winegretem gryczanym

Wybór pieczywa, masełko ziołowe

250g

NAPOJE

bez limitu

Woda mineralna: gazowana/niegazowana

Soki owocowe

Kawa, herbata

ZAMÓW DODATKOWO

ZIMNE PRZEKĄSKI

serwowane na półmiskach, 750 g/os

Tradycyjna ryba po grecku
Paszтет z dzika z orzechami laskowymi
i konfiturą z żurawiny
Boczek rolowany z czosnkiem
i majerankiem oraz musem chrzanowym
Schab nadziewany śliwką i morelą
Tymbaliki z karpem i warzywami
Świąteczna sałatka ze śledziem, jabłkiem,
korniszonem i cebulą
Sałatka z marynowaną dynią, kozim serem,
gruszką i winegretem gryczanym
Wybór pieczywa, maselko ziołowe

75 PLN/OS



DANIE BEZGLUTENOWE

Każda opcja menu dostępna jest w wersji bezglutenowej
za opłatą 10% wartości pakietu

(Pierogi niedostępne w wersji bezglutenowej)

WYBÓR PIEROGÓW ruskie/z kapustą i grzybami,
serwowane na półmiskach 3 szt

12 PLN



PRZEDŁUŻENIE SPOTKANIA WRAZ Z PAKIETEM NAPOJÓW
każda kolejna rozpoczęta godzina + pakiet napojów

500 PLN + 10 PLN/OS



GRZANIEC

15 PLN/0,2 l



KOMPOT Z SUSZU

8 PLN/0,2 l
60 PLN/1,5 l

ZAREZERWUJ TERMIN

SPOTKANIA WIGILIJNEGO

Dział sprzedaży i rezerwacji

71 375 04 53 / 661 297 050

marketing@hotelpatio.pl

Wszystkie ceny podane w ofercie są cenami brutto.

hotelpatio
grupa żagiel