

A large, thick, red stylized letter 'J' that curves from the top left towards the bottom left, partially framing the text.

OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA 2025

POZNAJMY SIĘ

Elegancka kolacja w gronie najbliższych, przyjęciez okazjichrzcin,uroczysty jubileusz, a może mniej formalne spotkanie towarzyskie?

Restauracja Patio to doskonałe miejsce na organizację kameralnych uroczystości rodzinnych do 40-45 osób.

Znajdujemy się w samym sercu Wrocławia, przy ul.Kiełbaśniczej 25, dzięki czemu każde spotkanie mogą Państwo zakończyć rodzinnym spacerem po zabytkowym Rynku i uroczych uliczkach Starego Miasta.

Naszym atutem jest ponad 20-letnie doświadczenie w organizacji uroczystości rodzinnych i bankietów. Wyśmienita kuchnia autorstwa Szefa Kuchni – **Wiktora Moczka**, kameralne wnętrze oraz profesjonalna i zawsze uśmiechnięta obsługa - to elementy, które nasi Goście doceniają od wielu lat

Na kolejnych stronach prezentujemy menu skomponowane z myślą o przyjęciach okolicznościowych.

Każdą z naszych propozycji z przyjemnością dopasujemy indywidualnie do Państwa potrzeb i preferencji.

Na życzenie przygotowujemy również potrawy wegańskie, wegetariańskie oraz dania bezglutenowe.

PROPOZYCJA MENU 1/1

MENU SKOMPONOWANE NA PRZYJĘCIE TRWAJĄCE DO 3 GODZIN

ZUPA

Krem z cukinii/suszone pomidory/kiełki grozdku/chips żytni
250ml

DANIE GŁÓWNE

Medaliony wieprzowe/duszona kapusta/ziemniaki pieczone w ziołach/
sos tymiankowy
350g

DESER

Tarta sernikowa z malinami i białą czekoladą/mus mango/świeże owoce
180g

115 PLN

PROPOZYCJA MENU 1/2

MENU SKOMPONOWANE NA PRZYJĘCIE TRWAJĄCE DO 3 GODZIN

ZUPA

Krem z białych warzyw, grzanki ziołowe, oliwa pietruszkowa
250ml

DANIE GŁÓWNE

Eskalopki z polędwiczki wieprzowej, sos pieczarkowo-śmietanowy, kluski
gnocchi, warzywa sezonowe na parze
350g

DESER

Kruche ciasto z rabarbarem i budyniem
180g

115 PLN

PROPOZYCJA MENU 1/3

MENU SKOMPONOWANE NA PRZYJĘCIE TRWAJĄCE DO 3 GODZIN

ZUPA

Botwinka z jajkiem, koperkiem i jogurtem
250ml

DANIE GŁÓWNE

Makaron penne z grillowaną pierśią kurczaka, szpinak duszony w śmietanie z serem grane padano, emulsja pomidorowa
350g

DESER

Crème brûlée z sezonowymi owocami
180g

115 PLN

PROPOZYCJA MENU 1/4

MENU SKOMPONOWANE NA PRZYJĘCIE TRWAJĄCE DO 3 GODZIN

ZUPA

Zupa ogórkowa zabelana z ziemniakami
250ml

DANIE GŁÓWNE

Indyk wolno-pieczony na warzywach ratatouille, ciemny sos tymiankowy, ryż
basmati
350g

DESER

Sernik domowy z sosem malinowym
180g

115 PLN

PROPOZYCJA MENU 2

MENU SKOMPONOWANE NA PRZYJĘCIE TRWAJĄCE DO 3 GODZIN

PRZYSTAWKA ZIMNA

Carpaccio z pieczonego buraka/ser kozi z łomnicy /rukola/maliny/
syropklonowy
150g

ZUPA

Krem z pieczonej papryki i pomidorów / pestozrukoli / parmezan / kietki
pnącego groszku
250ml

DANIE GŁÓWNE

Pierś z kaczki sousvide/ modrakapustaz figami/ kluskiśląskie
zmaśtemkoperkowym/ soswiśniowy
350g

DESER

Tarta z musem czekoladowym/lody karmelowe
/maliny/emulsja mango
180g

170 PLN

PROPOZYCJA MENU 3

MENU SKOMPONOWANE NA PRZYJĘCIE TRWAJĄCE DO 3 GODZIN

ZUPA

Rosół z makaronem/kawałki kurczaka zagrodowego/zielona pietruszka
250ml

DANIE GŁÓWNE serwowane na półmiskach 1,5 proscji/os

Medaliony wieprzowe owinięte w boczek w sosie śmietanowo-pieczarkowym
Roladka z kurczaka faszerowana mozzarellą, cukinią i suszonymi pomidorami
Kotlet schabowy na gęsim smalcu
Ziemniaki opiekane z tymiankiem, Kluski śląskie z masłem koperkowym
Gotowane młode ziemniaki
150g

Surówki: biała kapusta z koperkiem/ seler z orzechami/ mizeria/ marchewka
Grillowane warzywa: cukinia/ bakłażan/ papryka/ cebula/ pomidor
120g

DESER

Beza z kremem amaretto na puree z truskawek
z sorbetem owocowym
180g

210 PLN

PROPOZYCJA DANIA GŁÓWNEGO DLA VEGETARIAN

- Makaron tagliatelle z pesto i warzywami ratatouille, bukiet sałat ogrodowych, płatki drożdżowe.
- Ravioli ze szpinakiem i ricottą, emulsja pomidorowa, bukiet sałat ogrodowych, ser grane padano.

Do każdego pakietu woda w dzbankach gratis!

ZAMÓW DODATKOWO

ZIMNE DANIA SERWOWANE NA PÓŁMISKACH 10porcji/os

MIĘSA PIECZONE:

łopatka pieczona w majeranku, schab nadziewany owocami, szynka dojrzewająca
pierś z indyka w rozmarynie, pasztet domowy

SERY Z WINOGRONAMI I ORZECHAMI WŁOSKIMI:

ser zagrodowy z bazylią i
pomidorami, pleśniowy Kamiennogórski,
kozi w popiele, camembert z orzechami i owocami

SAŁATKI: sałatka Roma z kurczakiem, bekonem i serem grane padano,
sałatka Nicejska z tuńczykiem, jajkiem i oliwkami

MARYNATY: grzybki marynowane, gruszki w occie, mini korniszony, papryka peperoni,
buraki marynowane

SOSY: tatarski, żurawinowy z chrzanem, konfitura z czerwonej cebuli

WYBÓR PIECZYWA: wieloziarniste, razowe ciemne i pszenne, bułki

MASŁO

99 PLN

ZAMÓW DODATKOWO

BUFET DESEROWY 3 porcje / os.

Mini ptysie

Ciasto domowe(szarlotka, sernik)

Ciasto czekoladowe z galaretką

Krem kawowy z orzechami

Ciastka francuskie z owocami

Owoce sezonowe

45 PLN

ZAMÓW DODATKOWO

CIEPŁE DANIA SERWOWANE DODATKOWO

Żurek z szynką i jajkiem/pieczyno	250g	24 PLN
Tradycyjne flaki wołowe/pieczyno	250g	29 PLN
Barszcz czerwony/krokiet mięsny lub z kapustą i grzybami	250g	20 PLN
Bogracz wołowy z warzywami/kluseczki/pieczyno	250g	29 PLN
Curry z indyka/ryżba smati z warzywami	330g	40 PLN
Bigos z dziczyzną i wędzonymi śliwkami/pieczyno	300g	35 PLN
Udka zapiekane z tymiankiem i sosem BBQ/pieczone ziemniaki	330g	32 PLN
Curry z boczniakami, cukinią i papryką/ryżba smati	330g	29 PLN
Plastry grillowanej golonki z duszoną kapustą/chrzan/ziemniaki	330g	35 PLN

NAPOJE BEZALKOHOLOWE- PAKIETY

PAKIET I

Aromatyczna kawa
Wybór herbat

20 PLN/os.

PAKIET II

Aromatyczna kawa
Wybór herbat
Soki - pomarańczowy / jabłkowy

35 PLN/os.

PAKIET III

Aromatyczna kawa
Wybór herbat
Soki - pomarańczowy / jabłkowy
Napoje gazowane- Cola-Cola / Cola-Cola Zero/
Sprite / Fanta / Kinley

55 PLN/os.

ZAMÓW DODATKOWO

SOKI- pomarańczowy/ jabłkowy 1 l 20PLN
NAPOJE GAZOWANE/butelka- 250ml

12 PLN/os.

DODATKI

Winiетки 6 PLN/szt.

Własny alkohol(korkowe)
25 PLN/but.

Dekoracja kwiatowa cena
ustalana indywidualnie

Przedłużenie przyjęcia (do
godziny bezpłatnie)
kolejna godzina-350 PLN

DEDYKOWANE MENU DLA DZIECI

75 PLN/os

Tradycyjny polski rosół domowy
z makaronem
200g

Panierowane fileciki z kurczaka ,
frytki lub ziemniaki, bukiet
surówek
220g

Lody z owocami lub gofry z
dodatkami
150g

W CENIE PAKIETU

Uroczyste nakrycie
stołu- białe obrusy

Podstawowa dekoracja
kwiatowa

Świece

Serwetki płócienne

ZAREZERWUJ TERMIN PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE

Dział sprzedaży i rezerwacji

71 375 04 53

661 - 297 - 049

661 - 297 - 050

marketing@hotelpatio.pl

Wszystkie ceny podane w ofercie są cenami brutto.

Zapraszamy również do rezerwacji noclegów w Tulip Hotels - Wrocław
Patio oraz Tulip Hotels - Wrocław Centre.

