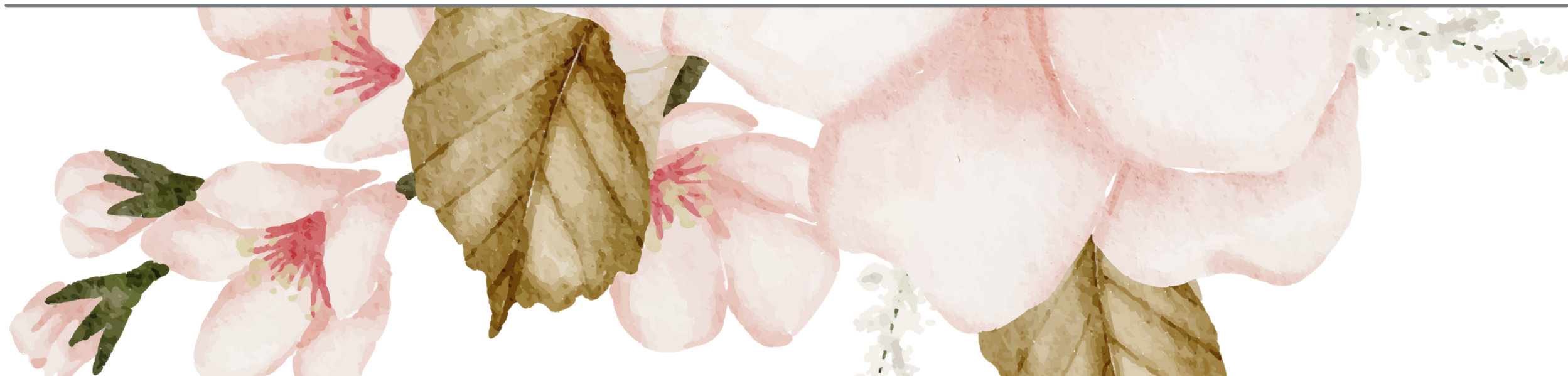




OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA 2023



POZNAJMY SIĘ BLIŻEJ

Elegancka kolacja w gronie najbliższych, przyjęcie z okazji chrzcin, 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 wnętrza 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 przygotujemy również potrawy wegańskie, wegetariańskie oraz dania bezglutenowe.

Zapraszamy do kontaktu!



PROPOZYCJA MENU 1

MENU SKOMPONOWANE NA PRZYJĘCIE TRWAJĄCE DO 3 GODZIN

99 pln/os

ZUPA

Krem z cukini/ suszone pomidory/ kielki groszku/ chips żytni
250ml

DANIE GŁÓWNE

Medaliony wieprzowe/ duszona kapusta/ kopytka marchewkowe z makiem/ sos tymiankowy
350g

DESER

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



PROPOZYCJA MENU 2

MENU SKOMPONOWANE NA PRZYJĘCIE TRWAJĄCE DO 3 GODZIN

149pln/os

PRZYSTAWKA ZIMNA

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

ZUPA

Krem z pieczonej papryki i pomidorów/ pesto z rukoli/ parmezan/ kiełki pnącego groszku
250ml

DANIE GŁÓWNE

Pierś kaczki sous vide/ modra kapusta z figami/ kluski śląskie z masłem koperkowym/ sos wiśniowy
350g

DESER

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



PROPOZYCJA MENU 3

MENU SKOMPONOWANE NA PRZYJĘCIE TRWAJĄCE DO 4 GODZIN

185 pln/os

ZUPA

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

DANIE GŁÓWNE serwowane na półmiskach 1,5 porcji/os

Medaliony wieprzowe owinięte w boczek w sosie śmietanowo-pieczarkowym

Roladka z kurczaka faszerowana mozzarellą, cukinią i suszonymi pomidorami

Kotlet schabowy na gęsim smalcu

180g

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 ruskawek z sorbetem owocowym

180g



ZAMÓW DODATKOWO

125 pln/os

ZIMNE DANIA SERWOWANE NA PÓŁMISKACH 10 porcji / os

MIĘSA PIECZONE:

schab nadziewany śliwką/ szynka z dzika z jałowcem/ pasztet z dzikiej kaczki z prażonymi jabłkami/
karkówka z majerankiem/ pierś indyka w słodkiej papryce

SERY Z WINOGRONAMI I ORZECHAMI WŁOSKIMI:

koryciński z bazylią i pomidorami/ blue gourmage/ kozi w popiele

SAŁATKI: pikantna z pieczoną wołowiną/ śledziowa z ogórkiem, cebulą i jabłkiem

MARYNATY:

gruszki z goździkami/ oliwki marynowane w pomarańczach, czosnku i chilli/ pieczone buraki z miętą

SOSY: żurawinowy/ chrzanowy/ tatarski/ konfitura z czerwonej cebuli

WYBÓR PIECZYWA: chleb pszenny, razowy/ bułeczki smakowe

MASŁO: śmietankowe/ paprykowe

BUFET DESEROWY 3 porcje / os

Delikatne Brownie

Puszysty sernik z malinami

Szarlotka z rodzynkami i orzechami

Pana cotta z musem truskawkowym i miętą

Mus czekoladowo-kawowy z karmelizowanymi orzechami

Sezonowe owoce

40 pln/os



ZAMÓW DODATKOWO

CIEPŁE DANIA SERWOWANE DODATKOWO

Żurek z szynką i jajkiem/ chleb	250g	20 pln
Tradycyjne flaki wołowe/ pieczywo	250g	25 pln
Barszcz czerwony/ krokiet mięsny lub z kapustą i grzybami	250g	18 pln
Bogracz wołowy z warzywami/ kluseczki/ pieczywo	250g	25 pln
Curry z indyka/ ryż basmanti z warzywami	330g	35 pln
Bigos z dziczyzną i wędzonymi śliwkami/ pieczywo	300g	30 pln
Udka zapiekane z tymiankiem i sosem BBQ/ pieczone ziemniaki	330g	28 pln
Curry z boczniakami, cukinią i papryką/ ryż basmati	330g	25 pln
Plastry grillowanej golonki z duszoną kapustą/ chrzan/ ziemniaki	330g	30 pln



ZAMÓW DODATKOWO

DODATKI

Winiетки	5 pln/szt
Własny tort (wymagany paragonu zakupu)	10 pln/os
Własny alkohol (wymagana koncesja)	50 pln/0,5l
Dekoracja kwiatowa	cena ustalana indywidualnie
Przedłużenie przyjęcia	500 pln/godz.

W CENIE PAKIETU

Uroczyste nakrycie stołu - białe obrusy	✓
Podstawowa dekoracja kwiatowa	✓
Świece	✓
Serwetki płócienne	✓

DZIECI NA PRZYJĘCIU

Dzieci do 1 roku życia	gratis
Dzieci 2-7 lat	50% ceny/0,5 porcji dla dorosłych*
Dzieci od 8 lat	płatne 100%

*obowiązuje przy zakupie menu za 185pln

DEDYKOWANE MENU DLA DZIECI

65 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



NAPOJE BEZALKOHOLOWE

PAKIETY

PAKIET I
do 4 godz.

30pln/os

SOKI CAPPY
pomarańczowy / jabłkowy / grejprutowy

WODA KROPLA BESKIDU
gazowana / niegazowana

AROMATYCZNA KAWA
z ekspresu ciśnieniowego

WYBÓR HERBAT

PAKIET II
do 4 godz.

50pln/os

SOKI CAPPY
pomarańczowy / jabłkowy / grejprutowy

WODA KROPLA BESKIDU
gazowana / niegazowana

AROMATYCZNA KAWA
z ekspresu ciśnieniowego

WYBÓR HERBAT

NAPOJE GAZOWANE
Cola / Cola Zero / Sprite / Fanta / Kinley





ZAREZERWUJ TERMIN PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWEGO

Dział sprzedaży i rezerwacji

71 375 04 53 / 661 297 050

marketing@hotelpatio.pl

Wszystkie ceny podane w ofercie są cenami brutto.

Zapraszamy również do rezerwacji noclegów w Hotelu Patio Old Town.

hotelpatio :.
grupa żagiel