

restauracjapatio::
grupa żagiel



Oferta okolicznościowa

PRZYJĘCIA | URODZINY | CHRZCINY | 2022

Wrocław, ul. Kiełbaśnicza 25 | www.hotelpatio.pl | marketing@hotelpatio.pl | 71 37 50 453



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. Kielbaśniczej 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
wegetariańskie oraz dania bezglutenowe.

Zapraszamy do kontaktu!



PRZYSTAWKI ZIMNE

1 pozycja do wyboru

Paszтет cielęcy z orzechami laskowymi / konfitura z czerwonej cebuli / sałatka z cytrusami i prażonymi pestkami dyni / grzanka z ziołami prowansalskimi / sos malinowy

35pln/os

Carpaccio z pieczonego buraka / ser kozi z łożnicy / rukola / maliny / syrop klonowy

30pln/os

Gravlax z łososia marynowany w buraczkach / avocado / ogórek / sos limonkowy

35pln/os

Paszтет z dziczyzny z dodatkiem gęsiej wątróbki / pistacje / grzanka pszenna / konfitura z borówki

32pln/os

Kaczka z figami i śliwkami w galarecie / sałaty z pomarańczami i orzechami włoskimi / konfitura z żurawiny

32pln/os



PRZYSTAWKI CIEPŁE

1 pozycja do wyboru

Grillowany ser kozi / gruszka / emulsja z malin i jeżyn / rukola / krem balsamico

35pln/os

Tarta z ciasta kruchego / szpinak / pomidory / krem ziołowy

25pln/os

Ravioli / ricotta / szpinak / masło szalwiowe

25pln/os



ZUPA

1 pozycja do wyboru

Rosół z makaronem / kawałki kurczaka zagrodowego / zielona pietruszka	16pln/os
Krem z pieczonej papryki i pomidorów / pesto z rukoli / parmezan / kielki pnącego groszku	18pln/os
Emulsja z prawdziwków / oliwa trufiowa / zielona pietruszka / grzanka gryczana	20pln/os
Krem z białych warzyw / szyjki rakowe / różowy pieprz / diablotka z czarnuszką	18pln/os
Bulion z kaczki / kluseczki z wątróbką gęsią / warzywa Julien	16pln/os
Krem z cukini / suszone pomidory / kielki groszku / chipsy żytni	18pln/os



DANIE GŁÓWNE

1 pozycja do wyboru

Pierś kaczki sous vide / modra kapusta z figami / kluski śląskie z masłem koperkowym / sos wiśniowy	56pln/os
Smażone roladki z polędwiczki wieprzowej / farsz z borowików z zieloną pietruszką / gnochii / fasolka szparagowa z bekonem / sos ciemny	54pln/os
Pieczona delikatna pierś kurczaka / nadzienie z cukinii, suszonych pomidorów, mozzarelli / ziemniaki z tymiankiem / bukiet sałat z miodowo-limonkowym vinegretem	40pln/os
Duszone rrazy wołowe / nadzienie z boczkiem i warzywami / puree z ziemniaków i chrzanu	56pln/os
Medaliony wieprzowe / duszona kapusta / kopytka marchewkowe z makiem / sos tymiankowy	46pln/os
Filet z łososia / szpinak w śmietanie / szwajcarskie rosti / puder z czarnych oliwek / sos kurkowo-rakowy	58pln/os



DANIE WEGETARIAŃSKIE

1 pozycja do wyboru

Tagliatelle / cukinia / parmezan / bazyliowe pesto	35pln/os
Grillowany camembert / mix zielonych sałat / sos malinowy	35pln/os
Naleśniki gryczane / mozzarella / duszony szpinak / sałaty z pestkami prażonej dyni / oliwa sezamowa	35pln/os
Grillowane plastry bakłażana / wędzone tofu / pomidory z oregano / suszone płatki drożdżowe / sałaty z organiczną extra virgin	38pln/os
Placuszki z batatów z cukinią / duszony szpinak / mix sałat sezonowych	28pln/os



DESER

1 pozycja do wyboru

Tradycyjne włoskie tiramisu / sorbet truskawkowy / świeża mięta 30pln/os

Puchar lodów rzemieślniczych „Od Węgrzyna” / świeże owoce 30pln/os

Tarta senikowa z malinami i białą czekoladą / mus mango / świeże owoce 25pln/os

Tarta z musem czekoladowym / lody karmelowe / maliny / emulsja mango 28pln/os

Beza z kremem amaretto / puree z truskawek / sorbet malinowy 28pln/os



CIEPŁE DANIA W STOLE nr I

96pln/os

Smażony kotlet schabowy na gęsim smalcu

Roladki z kurczaka z suszonymi pomidorami, mozzarellą i szynką parmeńską

Polędwiczka wieprzowa sous vide z sosem grzybowym

Ziemniaki opiekane z tymiankiem

Kluski śląskie z masłem koperkowym

Surówki: marchewka z jabłkiem / seler z orzechami / biała kapusta z koperkiem

Grillowane warzywa: cukinia / bakłażan / papryka



CIEPŁE DANIA W STOLE nr II

116pln/os

Pierś indyka sous vide w sosie Porto z filetemi pomarańczy

Duszone zrazy staropolskie z boczkiem, korniszonem i sosem myśliwskim

Pieczony dorsz z cukinią w śmietanie z kaparami i suszonymi pomidorami

Ziemniaki opiekane z tymiankiem

Kluski śląskie z masłem koperkowym

Surówki: marchewka z jabłkiem / seler z orzechami / biała kapusta z koperkiem

Grillowane warzywa: cukinia / bakłażan / papryka



ZIMNE DANIA W STOLE

130pln/os

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, orkiszowy / bułeczki smakowe

MASŁO: śmietankowe / paprykowe

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

SERY Z WINOGRONAMI I ORZECHAMI WŁOSKIMI: koryciński z bazylią i pomidorami /
blue gourmage / kozi w popiele

WĘDZONE RYBY: łosoś / halibut / pstrąg

SAŁATKI: Pikanтна z pieczoną wołowiną / Śledziowa z ogórkiem, cebulą i jabłkiem



DESERY W STOLE

40pln/os

Delikatne Brownie

Puszysty sernik z malinami

Szarlotka z rodzynekami i orzechami

Pana cotta z musem truskawkowym i miętą

Mus czekoladowo-kawowy z karmelizowanymi orzechami

Sezonowe owoce



PAKIETY NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

PAKIET I

25pln/os

~ bez limitu ~

SOKI CAPPY

pomarańczowy / jabłkowy / grejfrutowy

WODA MINERALNA

Kropla Beskidu - gazowana i niegazowana

KAWA

Vaspiatta

HERBATA

Lipton - czarna / zielona / biała / bezteinowa

PAKIET II

40pln/os

~ bez limitu ~

SOKI CAPPY

pomarańczowy / jabłkowy / grejfrutowy

WODA MINERALNA

Kropla Beskidu - gazowana i niegazowana

KAWA

Vaspiatta

HERBATA

Lipton - czarna / zielona / biała / bezteinowa

NAPOJE GAZOWANE

Cola / Cola Zero / Sprite / Fanta / Kinley



DODATKOWO PŁATNE

Winietki dodatkowo płatne	5pln/szt
Własny tort/ciasto (za okazaniem paragonu)	10pln/os
Własny alkohol (koncesja + tzw. korkowe)	50pln/butelka
Dekoracje kwiatowe	cena ustalana indywidualnie
Kolejna rozpoczęta godzina	300pln
Białe pokrowce na krzesła	15pln/szt
Kieliszek wina	18pln/150ml
Wina butelkowe	od 75pln

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%

MENU DLA DZIECI - 75 pln

Salatka Caprese z pomidorami, mozzarellą i truskawkami
Tradycyjny polski rosół domowy z makaronem
Panierowane fileciki z kurczaka
Frytki lub młode ziemniaczki - do wyboru
Bukiet surówek
Deser - lody z owocami lub gofry z dodatkami

*rabat obowiązuje od kwoty menu osoby dorosłej

W CENIE KAŻDEGO PAKIETU:

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



KONTAKT

JUŻ DZIŚ ZAREZERWUJ TERMIN SWOJEGO PRZYJĘCIA!

Serdecznie zapraszamy wstępnej rezerwacji już dziś!

e-mail: marketing@hotelpatio.pl

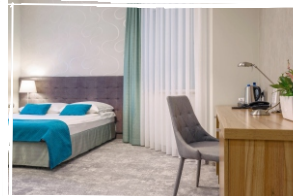
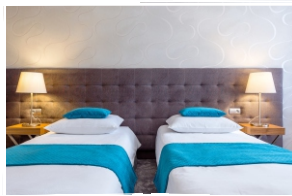
tel. 71 37 50 453 / 661 297 050

POSZUKUJĄ PAŃSTWO NOCLEGU DLA SWOICH GOŚCI?

Zapraszamy do rezerwacji noclegów w Hotelu Patio.

Do dyspozycji Gości oddajemy 50 komfortowych, eleganckich pokoi i apartamentów.

W zależności od wybranego wariantu menu dla Państwa Gości przewidziany jest rabat na pokoje w wysokości 20%. Szczegóły: www.hotelpatio.pl.



WIĘCEJ NA: WWW.HOTELPATIO.PL