

restauracjapatio::
grupa żagiel



Oferta weselna

2023

Wrocław, ul. Kiełbaśnicza 24-25 | www.hotelpatio.pl | marketing@hotelpatio.pl | 71 37 50 453 / 661 297 050



Poznajmy się bliżej!

UNIKALNA LOKALIZACJA

W sercu Wrocławia

Kameralna Restauracja Patio znajduje się w kamienicy z XIX wieku, w trzygwiazdkowym hotelu o tej samej nazwie, usytuowanym zaledwie kilkanaście kroków od wrocławskiego Rynku.

Restauracja Patio mieści się vis-a-vis jednej z najpiękniejszych wrocławskich świątyń - Kościoła Garnizonowego p.w. św. Elżbiety, a także zaledwie 600m od Urzędu Stanu Cywilnego.

WYJĄTKOWE MIEJSCE

Kameralna przestrzeń

Restauracja Patio to eleganckie wnętrze utrzymane w stonowanych barwach. Idealnie sprawdza się w trakcie organizacji imprez dla 40-50 osób. Do Państwa dyspozycji oddajemy również elegancką przestrzeń „patio” oraz dwie sale bankietowe zlokalizowane na I piętrze, utrzymane w nowoczesnym designie. Sale bankietowe pomieszczą do 30 osób.

WYBORNY SMAK

Który zachwyci twoich gości

Przyjęcie weselne w Restauracji Patio to wyjątkowy smak serwowanych dań, które zachwycą podniebienia nawet najbardziej wymagających gości.

Szef Kuchni - Wiktor Moczek, zadba o wyjątkowe przysmaki - od tradycyjnych specjałów kuchni polskiej, przez nowatorskie dania kuchni europejskiej i fantazyjne przekąski, aż po wyszukane desery.

IDEALNE PRZYGOTOWANIE

Zadbamy o każdy detal

Restauracja Patio to ponad 20 lat na rynku! Wieloletnie doświadczenie nauczyło nas, że diabeł zawsze tkwi w szczegółach. Przywiązujemy do nich wyjątkową uwagę, gdyż wiemy, jak wiele elementów składa się na dobrze zorganizowaną uroczystość.

Wybierz swój pakiet...

Apartament dla Młodej Pary
Powitanie chlebem i solą
Aperitif - kieliszek wina musującego
Menu serwowane 2-daniowe
Menu serwowane 3-daniowe
Menu serwowane 4-daniowe
Dania zimne - w stole
Danie ciepłe dodatkowe
Napoje bezalkoholowe
Pokrowce na krzesła dla Pary Młodej

MENU 1 180pln / os	MENU 2 240pln / os	MENU 3 290pln / os
	●	●
	●	●
	●	●
●		
	●	
		●
	●	●
		●
●	●	●
●	●	●

Czas trwania
przyjęcia 4 godziny

Czas trwania
przyjęcia 5 godzin

Czas trwania
przyjęcia 6 godzin



PRZYSTAWKI ZIMNE

1 potrawa do wyboru

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

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

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

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

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

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



ZUPA

1 zupa do wyboru

Rosół z makaronem / kawałki kurczaka zagrodowego / zielona pietruszka

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

Emulsja z prawdziwków / oliwa truBowa / zielona pietruszka / grzanka gryczana

Krem z białych warzyw / szyjki rakowe / różowy pieprz / diablotka z czarnuszką

Bulion z kaczki / kluseczki z wątróbką gęsią / warzywa Julienne

Krem z cukinii / suszone pomidory / kiełki groszku / chipsy żytni



DANIE GŁÓWNE

1 potrawa do wyboru

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

Smażone roladki z polędwiczki wieprzowej / farsz z borowików z zieloną pietruszką / gnochii / fasolka szparagowa z bekonem / sos ciemny

Pieczona delikatna pierś kurczaka / nadziewana cukinią, suszonymi pomidorami, mozzarellą / ziemniaki z tymiankiem / bukiet sałat z miodowo-limonkowym vinegretem

Duszone zrazy wołowe / nadziewane boczkiem i warzywami / puree z ziemniaków i chrzanu

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

Filet z łososia / szpinak w śmietanie / szwajcarskie roesti / puder z czarnych oliwek / sos kurkowo-rakowy



DANIE WEGETARIAŃSKIE

1 potrawa do wyboru

Tagliatelle / cukinia / parmezan / bazyliowe pesto

Grillowany camembert / bukiet zielonych sałat / sos malinowy

Naleśniki gryczane / mozzarella / duszony szpinak / sałaty z pestkami prażonej dyni / oliwa sezamowa

Grillowane plastry bakłażana / wędzone tofu / pomidory z oregano / suszone płatki drożdżowe / sałaty z organiczną oliwą extra virgin

Placuszki z batatów z cukinią na duszonym szpinaku / bukiet sałat sezonowych



DESER

1 deser do wyboru

Tradycyjne włoskie tiramisu / sorbet truskawkowy / świeża mięta

Puchar lodów rzemieślniczych „Od Węgrzyna” / śsезonowe owoce

Tarta sernikowa z malinami i białą czekoladą / mus mango / sezonowe owoce

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

Beza z kremem amaretto / puree z truskawek / sorbet malinowy



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

Bukiet sałat ogrodowych / oliwa extra virgin

Grillowane warzywa: cukinia / bakłażan / papryka



CIEPŁE DANIA W STOLE nr II

116pln/os

Pierś indyka sous vide w sosie Porto z BBletami pomarańczy

Duszone zrazy staropolskie z boczkiem, korniszonem i sosem myśliwskim

Pieczony dorsz z cukinią w śmietanie z kaparami i suszonymi pomidorami

Bukiet sałat ogrodowych / oliwa extra virgin

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: Pikantna z pieczoną wołowiną / Śledziowa z ogórkiem i cebulą i jabłkiem



DESERY W STOLE

40pln/os

Delikatne Brownie

Puszysty sernik z malinami

Szarlotka z rodzynkami i orzechami

Panna cotta z musem truskawkowym i miętą

Mus czekoladowo-kawowy z karmelizowanymi orzechami

Sezonowe owoce



CIEPŁE DANIA - dodatkowe

30pln/os

Żurek z szynką i jajkiem / chleb

Tradycyjne flaki wołowe / pieczywo

Barszcz czerwony / krokiet mięsny lub z kapustą i grzybami

Curry z indyka / ryż basmanti z warzywami

Bogracz wołowy z warzywami / kluseczki / pieczywo

Bigos z dziczyzną i wędzonymi śliwkami / pieczywo

Udka zapiekane z tymiankiem i sosem BBQ / pieczone ziemniaki

Curry z boczniakami, cukinią i papryką / ryż basmati

Plastry grillowanej golonki z duszoną kapustą / chrzan / ziemniaki



PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

SOKI CAPPY: pomarańczowy / jabłkowy / grejpfrutowy / pomidorowy

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

WODA MINERALNA :Kropla Beskidu - gazowana i niegazowana

KAWA - z ekspresu ciśnieniowego

HERBATA - różny asortyment



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

W CENIE KAŻDEGO PAKETU:

przeźryte nakrycie stołu - białe obrusy, serwetki, świeca
podstawowa dekoracja kwiatowa

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

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 do wyboru

*rabat obowiązuje od kwoty menu osoby dorosłej

NASZE REALIZACJE



KONTAKT

Już DZIŚ ZAREZERWUJ TERMIN SWOJEGO PRZYJĘCIA WESELNEGO!

Serdecznie zapraszamy do rezerwacji i wstępnej rezerwacji już dziś!

e-mail: marketing@hotelpatio.pl

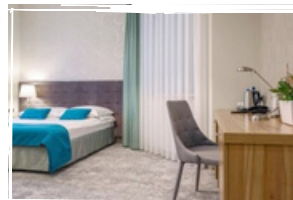
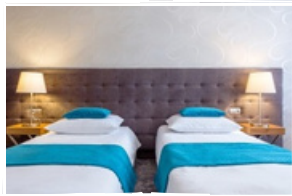
tel. 71 37 50 453 / 661 297 050

POSZUKUJĄ PAŃSTWO NOCLEGU DLA SWOICH GOŚCI?

Zapraszamy do rezerwacji noclegów w Hotelu Patio Old Town.

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

Dla Gości weselnych pokoje hotelowe w specjalnych cenach.



WIĘCEJ NA: WWW.HOTELPATIO.PL