

restauracjapatio::
grupa żagiel



Oferta weselna

PRZYJĘCIA WESELNE W RESTAURACJI PATIO 2022

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



Poznajmy się bliżej!

Serdecznie gratulujemy decyzji o zaręczynach i dziękujemy za rozważenie właśnie Restauracji Patio na organizację Państwa przyjęcia ślubnego! Z przyjemnością pomożemy w organizacji przyjęcia, o jakim marzyliście, wykorzystując wszelką naszą wiedzę i 20-letnie doświadczenie!

IDEALNA 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.

IDEALNE 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.

IDEALNY 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 specjalów 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...

	MENU 1 170pln / os	MENU 2 220pln / os	MENU 3 270pln / os
Apartament dla Młodej Pary		●	●
Miejsce postojowe dla Pary Młodej		●	●
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	●	●	●
Kawa/herbata	●	●	●
Pokrowce na krzesła dla Pary Młodej	●	●	●

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 łososia 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 / kielki pnącego groszku

Emulsja z prawdziwków / oliwa trufiowa / 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 / kielki groszku / chips 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” / ś sezonowe 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 filetemi 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 mięta

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



DESERY W STOLE

40pln/os

Delikatne Brownie

Puszasty 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 bocznikami, 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: Vaspiazza

HERBATA: Lipton - czarna / zielona / biała / bezteinowa



PAKIET NAPOJÓW ALKOHOLOWYCH

PAKIET I

Wino: białe i czerwone
Wódka

80pln/os*
Każda następna godzina 10pln/os.

PAKIET II

Piwo
Wino: białe i czerwone
Wódka

90pln/os*
Każda następna godzina 12pln/os.

PAKIET III

Piwo
Wino: białe i czerwone
Wódka
Whisky i Gin

100pln/os*
Każda następna godzina 14pln/os.

*pakiet napojów alkoholowych obowiązuje na czas trwania wybranego pakietu weselnego.

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 PAKIETU:

Uroczyste nakrycie stołu - białe obrusy, serwetki, świece,
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 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

NASZE REALIZACJE



KONTAKT

JUŻ DZIŚ ZAREZERWUJ TERMIN SWOJEGO PRZYJĘCIA WESELNEGO!

Serdecznie zapraszamy do rezerwacji i wstępnej rezerwacji już dziś!

e-mail: marketing@hotelpatio.pl

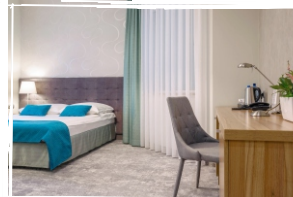
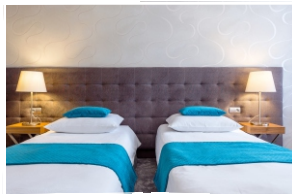
tel. 71 37 50 453 / 661 297 050

POSZUKUJĄ PAŃSTWO NOCLEGU DLA SWOICH GOŚCI?

Zapraszamy do rezerwacji noclegów w Hotelu Patio.

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

W zależności od wybranego wariantu menu dla Gości weselnych możliwy jest rabat na pokoje w wysokości 20-25%. Szczegóły: www.hotelpatio.pl.



WIĘCEJ NA: WWW.HOTELPATIO.PL