



OFERTA ŚWIĄTECZNA 2022



POCZUJ MAGIĘ ŚWIĄT

Przedświąteczny czas, to idealny moment na organizację firmowych spotkań świątecznych...

Serdecznie zapraszamy do skorzystania z elastycznej oferty Hotelu i Restauracji Patio Old Town zlokalizowanych w samym sercu Wrocławia, przy ulicy Kiełbaśniczej 25.

To właśnie dla Państwa zorganizujemy dedykowane przyjęcie i wprowadzimy w magię zbliżających się Świąt Bożego Narodzenia.



WIGILIA PAKIET I

MENU ŚWIĄTECZNE SKOMPONOWANE NA PRZYJĘCIE TRWAJĄCE DO 4 GODZIN.

ZUPA

1 propozycja do wyboru

Wigilijny barszcz czerwony z uszkami

250ml

Aromatyczna zupa grzybowa z łazankami

250ml

DANIE GŁÓWNE

1 propozycja do wyboru

Karp pieczony na maśle migdałowym,
serwowany z kapustą duszoną z grzybami
i ziemniakami opiekany w ziołach

100/100/120g

Polędwiczka wieprzowa faszerowana
grzybami leśnymi z chrzanowym
puree z wędzoną cebulką i sałatką
z buraków i jabłek

100/100/80g

Gołąbki z kaszą gryczaną, rodzynkami,
boczniakami i z sosem pomidorowym

250/80g

160 PLN/os

DESER

1 propozycja do wyboru

Świąteczne jabłko pieczone z konfiturą
żurawinową i migdałami

150g

Szarlotka na gorąco z orzechami
i rodzynkami na sosie waniliowym

120/30g

NAPOJE

bez limitu

Woda: gazowana / niegazowana

Soki owocowe

Kawa

Herbata



WIGILIA PAKIET II

MENU WIGILIJNE SKOMPONOWANE NA PRZYJĘCIE TRWAJĄCE DO 4 GODZIN.

PRZYSTAWKA

1 propozycja do wyboru

Tatar ze śledzia z marynowanymi grzybkami,
gryczanym podpłomykiem i kwaśną śmietaną

160g

Galantyna z kaczki z żurawiną i pistacjami

120g

Carpaccio z buraka z kozim serem
i marynowanymi prawdziwkami

120g

ZUPA

1 propozycja do wyboru

Wigilijny barszcz czerwony z uszkami

250ml

Aromatyczna zupa grzybowa z łazankami

250ml

Krem z pieczonych buraków
z chipsem z jabłka i z prażonymi pistacjami

250ml

220 PLN/os

DANIE GŁÓWNE

serwowane na półmiskach

Filet z pstrąga łososiowego w sosie kurkowym
Polędwiczka wieprzowa faszerowana grzybami leśnymi

Wybór tradycyjnych pierogów świątecznych:

ruskie, z kapustą i grzybami (3szt/os)

Ziemniaki opiekane w ziołach

Kluski śląskie z okrasą

Kapusta duszona z grzybami

Wybór domowych surówek

750g

DESER

serwowany na półmiskach

Wybór ciast domowych: piernik, sernik z polewą malinową,
makowiec z bakaliami, jabłecznik z cynamonem

160g

NAPOJE

bez limitu

Woda mineralna: gazowana/niegazowana

Soki owocowe

Kawa

Herbata



WIGILIA PAKIET III

MENU WIGILIJNE SKOMPONOWANE NA PRZYJĘCIE TRWAJĄCE DO 5 GODZIN.

ZUPA

1 propozycja do wyboru

Wigilijny barszcz czerwony z uszkami
250ml

Aromatyczna zupa grzybowa z łazankami
250ml

Krem z pieczonych buraków
z chipsem z jabłka i prażonymi pistacjami
250ml

DANIE GŁÓWNE

serwowane na półmiskach; 2 mięsna do wyboru

Filet z sandacza w sosie kurkowym
Polędwiczka wieprzowa z grzybami leśnymi
Pieczona pierś z indyka w sosie borówkowym
Kaczka sous-vide w sosie wiśniowo-winnym
Mix tradycyjnych pierogów świątecznych:
ruskie, z kapustą i grzybami (3szt/os)
Ziemniaki opiekane w ziołach
Kluski śląskie z okrasą
Kapusta duszona z grzybami
Wybór domowych surówek
750g

260 PLN/os

DESER

1 pozycja do wyboru

Tarta piernikowa z musem czekoladowym
i lodami karmelowymi
160g

Beza kajmakowa z kremem amaretto i jeżynami
180g

ZIMNE PRZEKĄSKI

serwowane na półmiskach

Tradycyjna "ryba po grecku"
Pasztet z dzika z orzechami laskowymi i konfiturą z jarzębiny
Boczek rolowany z czosnkiem i majerankiem oraz musem chrzanowym
Schab nadziewany śliwką i morelą
Tymbaliki z karpiem i warzywami
Świąteczna sałatka ze śledziem, jabłkiem, korniszonem i cebulą
Sałatka z marynowaną dynią, kozim serem, gruszką
i winegretem gryczanym
Wybór pieczywa, masło ziołowe
250g

NAPOJE

bez limitu

Woda mineralna: gazowana/niegazowana
Soki owocowe
Kawa, herbata



ZAMÓW DODATKOWO

ZIMNE PRZEKĄSKI

serwowane na półmiskach, 750g/os

Tradycyjna ryba po grecku
Pasztet z dzika z orzechami laskowymi
i konfiturą z jarzębiny
Boczek rolowany z czosnkiem
i majerankiem oraz musem chrzanowym
Schab nadziewany śliwką i morelą
Tymbaliki z karpem i warzywami
Świąteczna sałatka ze śledziem, jabłkiem,
korniszonem i cebulą
Sałatka z marynowaną dynią, kozim serem,
gruszką i winegretem gryczanym
Wybór pieczywa, masło ziołowe

50 PLN/os



DANIE BEZGLUTENOWE

Każda opcja menu dostępna jest w wersji bezglutenowej
za opłatą 10% wartości pakietu

WYBÓR PIEROGÓW ruskie/z kapustą i grzybami
serwowane na półmiskach 3szt

12 PLN



PRZEDŁUŻENIE SPOTKANIA WRAZ Z PAKIETEM NAPOJÓW
każda kolejna rozpoczęta godzina + pakiet napojów

500 PLN + 10pln/os



GRZANIEC

15 PLN/0,2l



KOMPOT Z SUSZU

12 PLN/0,2l
85 PLN/1,5l

ZAREZERWUJ TERMIN SPOTKANIA ŚWIĄTECZNEGO

Dział sprzedaży i rezerwacji

71 375 04 53 / 661 297 050

marketing@hotelpatio.pl

Wszystkie ceny podane w ofercie są cenami brutto.
