

Przyjęcia okolicznościowe

CHRZCINY | URODZINY | JUBILEUSZE | SPOTKANIA RODZINNE

Poznaj Restaurację Patio

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 wnętrze oraz profesjonalna i zawsze uśmiechnięta
obsługa - to elementy, które nasi Goście doceniają od wielu lat.



Na kolejnych stronach prezentujemy **trzy warianty 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
wegetariańskie oraz dania bezglutenowe.

Zapraszamy do kontaktu!

ZUPA SERWOWANA

1 propozycja do wyboru dla wszystkich Gości

Tradycyjny rosół z makaronem i kawałkami kurczaka zagrodowego
Żurek staropolski na domowym zakwasie z jajkiem i białą kietbasą

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE NA PÓŁMISKACH

1 propozycja do wyboru dla wszystkich Gości

Kurczak z kostką sous-vide marynowany z rozmarynem / dip ogórkowy / opiekane ziemniaki /
sałatka sezonowa z pestkami dyni i winogretem
Roladka z kurczaka z suszonymi pomidorami i czarnymi oliwkami w szynce parmeńskiej /
opiekane ziemniaki / sałatka grecka z fetą i czerwoną cebulą
Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie grzybowym / kluski śląskie z okrasą / sałatka z
pieczonych buraków
Filet z pstrąga łososiowego w sosie kurkowo - rakowym / ryż basmanti / warzywa na parze

DESER

1 propozycja do wyboru dla wszystkich Gości

Puchar lodów rzemieślniczych „Od Węgrzyna” / owoce sezonowe / bita śmietana
Tarta sernikowa z malinami i białą czekoladą / mus mango / owoce sezonowe
Tiramisu z emulcją malinową / owoce sezonowe

NAPOJE

Woda mineralna z miętą i cytryną serwowana w karafkach - 200 ml / os
Soki owocowe (jabłko, pomarańcza, grejpfrut) serwowane w karafkach - 200 ml / os
Kawa (biała/czarna) lub herbata z cytryną serwowane do deseru

* Zamień sok lub wodę na orzeźwiającą, domową lemoniadę cytrusową za dopłatą + 5 pln pln/os.

Menu II - 140 pln

ZUPA SERWOWANA

1 propozycja do wyboru dla wszystkich Gości

Tradycyjny rosół z makaronem i kawałkami kurczaka zagrodowego
Żurek staropolski na domowym zakwasie z jajkiem i białą kielbasą
Krem z pomidorów z pesto z rukoli i kielkami

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE NA PÓŁMISKACH

1 zestaw mięs do wyboru dla wszystkich Gości / 1,5 porcji na os

Kurczak z kostką sous-vide marynowany z rozmarynem
Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie grzybowym
Filet z pstrąga łososiowego w sosie kurkowo - rakowym

~~~

Roladka z kurczaka z suszonymi pomidorami i czarnymi oliwkami w szynce parmeńskiej  
Medaliony z polędwiczki wieprzowej na duszonej kapuście z koperkiem  
Filet z dorsza w sosie śmietanowo-porowym z dodatkiem białego wina

### DODATKI DO OBIADU

3 propozycje do wyboru spośród dodatków skrobiowych i warzywnych

Ziemniaki opiekane w ziołach  
Kluski śląskie z okrasą  
Ryż basmati z warzywami

~~~

Mix surówek
Warzywa blanszowane

DESER

1 propozycja do wyboru dla wszystkich Gości

Puchar lodów rzemieślniczych „Od Węgrzyna” / owoce sezonowe / bita śmietana
Tarta sernikowa z malinami i białą czekoladą / mus mango / owoce sezonowe
Tiramisu z emulsią malinową / owoce sezonowe

NAPOJE

Woda mineralna z miętą i cytryną serwowana w karafkach - 200 ml / os
Soki owocowe (jabłko, pomarańcza, grejpfrut) serwowane w karafkach - 200 ml / os
Bufet kawowy (kawa biała/czarna, herbata - różne rodzaje, cytryna, mleko)

* Zamień sok lub wodę na orzeźwiającą, domową lemoniadę cytrusową za dopłatą + 5 pln pln/os.

PRZYSTAWKA

serwowana w stole na początek spotkania, 1 propozycja do wyboru dla wszystkich Gości

Plastry pieczonej piersi indyka / ser łomnicki / konfitura z żurawiny / mix sałat
Carpaccio z pieczonego buraka / ser kozí / rukola / maliny / krem balsamico

ZUPA SERWOWANA

1 propozycja do wyboru dla wszystkich Gości

Tradycyjny rosół z makaronem i kawałkami kurczaka zagrodowego
Krem ze szpinaku na mleczku kokosowym / szyszkę rakowę / diablotta z czarnuszką
Krem z białych warzyw / łosoś wędzony / czarny sezam / kietki
Zupa kurkowa z warzywami i ziemniakami / zielona pietruszka / crème fraîche *

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE NA PÓŁMISKACH

1 zestaw mięs do wyboru dla wszystkich Gości / 1,5 porcji na os

Pierś z indyka w migdałowej panierce z pieczonymi brzoskwiniami
Roladki z polędwiczki wieprzowej faszerowane grzybami na puree z buraka
Filet z łososią w sosie śmietanowo-porowym z dodatkiem białego wina

Filet z kaczki w sosie wiśniowym z modrą kapustą i figami
Staropolskie zrazy wołowe faszerowane boczkiem i ogórkiem w sosie musztardowym
Filet z łososią w sosie śmietanowo-porowym z dodatkiem białego wina

DODATKI DO OBIADU

3 propozycje do wyboru spośród dodatków skrobiowych i warzywnych

Ziemniaki opiekane w ziołach

Kluski śląskie z okrasą

Ryż basmati z warzywami

~~~  
Mix surówek

Sałatka sezonowa z pestkami dyni i gryczanym winegretem

Sałatka grecka z fetą, oliwkami i czerwoną cebulą

Grillowane warzywa sezonowe

\* Dania / produkty dostępne sezonowo.



## Menu III - 170 pln - c.d.

### DESER

1 propozycja do wyboru dla wszystkich Gości

Puchar lodów rzemieślniczych „Od Węgrzyna” / owoce sezonowe / bita śmietana  
Tarta czekoladowa / sorbet owocowy / sos waniliowy / mięta  
Mix ciast domowych na paterach: makowiec z białą czekoladą / sernik z malinami / szarlotka

### NAPOJE

Woda mineralna z miętą i cytryną serwowana w karafkach - 200 ml / os

Soki owocowe (jabłko, pomarańcza, grejpfrut) - 200 ml / os

Kawa (biała/czarna) lub herbata z cytryną serwowane do deseru

\* Zamień sok lub wodę na orzeźwiająccą, domową lemoniadę cytrusową za dopłatą + 5 pln / os.

## Dania wegetariańskie / bezglutenowe

Staramy się sprostać oczekiwaniom wszystkich naszych Gości, dlatego też na specjalne życzenie przygotowujemy dla Państwa również dania wegetariańskie. Poniżej prezentujemy kilka propozycji.

Grillowany camembert / sos malinowy / opiekane ziemniaki /  
sałatka sezonowa z pestkami dyni i gryczanym winogretem

Tortellini z ricottą i szpinakiem / płatki Grana Padano / gorący sos pomidorowy

Czarne tagliolini z kurkami i pomidorkami cherry / parmezan /  
zielona pietruszka / sos śmietanowo-winny

Placuszki z batatów (3 szt) / puree z kalafiora / pestki dyni /  
grillowane warzywa sezonowe / puder oliwkowy

Risotto z cukinią, suszonymi pomidorami i szpinakiem / parmezan

Restauracja Patio od 2014 r. uczestniczy w programie „MENU BEZ GLUTENU”.

Jeżeli którykolwiek z Państwa Gości jest na diecie bezglutenowej,  
z przyjemnością przygotowujemy dla niego indywidualnie dopasowane menu.  
W takich przypadkach prosimy o informację na etapie przygotowywania oferty.

Planuj Państwo dłuższe spotkanie? Zapraszamy do urozmaicenia wybranego menu o zestaw zimnych przekąsek, serwowanych na start lub po obiedzie.

### **ZESTAW I - 32 pln / os**

Półmisek mięs pieczonych, wędlin i serów garnirowanych owocami i orzechami

Do wyboru: tradycyjna sałatka jarzynowa / sałatka żydowska

Do wyboru: sałatka z wędzonym kurczakiem, ananasem, kukurydzą i ryżem /  
sałatka nicejska z tuńczykiem / jajko / sos vinaigrette

Pikle - ogóreczki konserwowe, marynowane pieczarki, papryka, cebulka  
Pieczywo

### **ZESTAW II - 60 pln / os**

Półmisek mięs pieczonych, wędlin i serów garnirowanych owocami i orzechami

Do wyboru: tradycyjna sałatka jarzynowa / sałatka grecka z fetą i oliwkami

Do wyboru: sałatka winiary z serem pleśniowym, winogronami i orzechami włoskimi

Pikantna sałatka Diabło z pieczoną wołowiną

Do wyboru: crostini z tatarskim ze śledzia z korniszonami, kaparami i dymką

crostini z tatarskim wołowym z korniszonami, kaparami i dymką

Talerz włoskich antypasti: Prosciutto Crudo, salami, gorgonzola,  
kulki mozzarelli, kolorowe oliwki, suszone pomidory, paluszki grissini

Pikle - ogóreczki konserwowe, marynowane pieczarki, papryka, cebulka  
Pieczywo

## Dzieci na przyjęciu

Dla najmłodszych Gości zespół naszych kucharzy z przyjemnością przygotowuje dedykowane menu obiadowe w specjalnej cenie - 55 PLN.

### MENU DLA DZIECI

1 propozycja do wyboru dla wszystkich małych Gości

Tradycyjny rosół domowy z makaronem / Krem pomidorowy  
Paluszki drobiowe w panierce Corn Flakes / Klopsiki z indyka w sosie pomidorowym  
Domowe kopytka sezonowe / Ziemniaczki z masłem / Frytki Julienne  
Bukiet surówek / Mini marchewki w miodowej glazurze  
Pucharek lodowy Oreo / Naleśniki z nutellą, bananami i bitą śmietaną  
Napoje - sok i woda



W hotelowym lobby na naszych najmłodszych Gości czeka specjalny kącik zabaw pełen kolorowanek, zabawek i interaktywnych gier.

## Napoje i alkohole

Poniżej znajdują Państwo ofertę napojów / alkoholi domawianych poza menu.

|                                                                  |              |
|------------------------------------------------------------------|--------------|
| Woda mineralna z miętą i cytryną / karafka 1l                    | 12,00 pln    |
| Soki (jabłko, pomarańcza, inne) / karafka 1l                     | 20,00 pln    |
| Domowa lemoniada (cytrusowa, arbuzowa) / karafka 1l              | 20,00 pln    |
| Napoje gazowane (Coca-cola, Fanta, Sprite) / but. 1l             | 20,00 pln    |
| Kawa czarna, z mlekiem, cappuccino / 150 ml                      | 10,00 pln    |
| Herbata czarna z cytryną / 150 ml                                | 10,00 pln    |
| Toast winem musującym / 120 ml                                   | 12,00 pln    |
| Wódka Wyborowa lub Stock / 0,5l                                  | 60,00 pln    |
| Wódka Absolut Blue lub Finlandia / 0,5l                          | 80,00 pln    |
| Wybrane wina butelkowe (białe, czerwone, musujące) / but. 0,75 l | od 60,00 pln |



## *Skontaktuj się z nami*

Serdecznie zapraszamy do kontaktu i rezerwacji terminu Państwa spotkania okolicznościowego

marketing1@hotelpatio.pl  
tel. 71 37 50 453

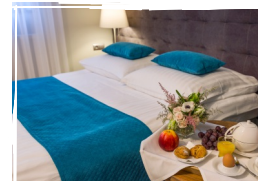
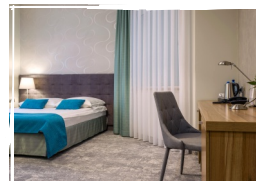
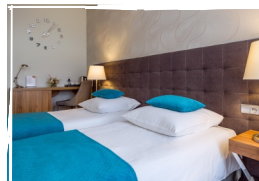


### POSZUKUJĄ PAŃSTWO NOCLEGU DLA SWOICH GOŚCI?

Zapraszamy do rezerwacji noclegów w Hotelu Patio \*\*\*.

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

Szczegóły: [www.hotelpatio.pl](http://www.hotelpatio.pl).



Wszystkie ceny podane w ofercie są cenami brutto.  
Oferta nie obowiązuje na przyjęcia weselne oraz komunie.  
Oferta obowiązuje przy min. 10 osobach dorosłych.

WIĘCEJ NA: [WWW.RESTAURACJAPATIO.EU](http://WWW.RESTAURACJAPATIO.EU)