

restauracjapatio::
grupa żagiel



Oferta okolicznościowa

PRZYJĘCIA | URODZINY | CHRZCINY | CATERING

Wrocław, ul. Kiełbaśnicza 25 | www.restauracjapatio.eu | andzelika.dzikowska@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 trwających **3 godziny**.
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

22pln/os

Paszтет cielecy 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 łomnicy / rukola / maliny / syrop klonowy

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

Paszтет z dziczyzny z dodatkiem gęszej wątróbki / pistacje / grzanka pszenna

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



PRZYSTAWKI CIEPŁE

1 pozycja do wyboru

22pln/os

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

Tarta z ciasta francuskiego / szpinak / pomidory / krem ziołowy

Pierogi z mięsem kaczki / aromatyzowane pomarańczą / zielone sałaty

Ravioli / ricotta / szpinak / masło szalwowe



ZUPA

1 pozycja do wyboru

12pln/os

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 / szyski rakowe / różowy pieprz / diablotka z czarnuszką

Bulion z kaczki / kluseczki z wątróbką gęsią / warzywa julien

Cukiniowa / suszone pomidory / kielki groszku / chipsy żytni



DANIE GŁÓWNE

1 pozycja do wyboru

36pln/os

Pierś z 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 / z nadzieniem z cukinii, suszonych pomidorów, mozzarelli / ziemniaki z tymiankiem / bukiet sałat z miodowo-limonkowym vinegretem

Duszone zrazy wołowe / z nadzieniem z boczkiem i warzyw / puree z ziemniaków i chrzanu

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 extra virgin

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

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



DANIE WEGETARIAŃSKIE

1 pozycja do wyboru

32pln/os

Tagiatelle / cukinia / parmezan / bazyliowe pesto

Grillowany camembert / mix 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 extra virgin



ZIMNE DANIA W STOLE

46pln/os

MARYNATY: gruszki z goździkami / oliwki marynowane w pomarańczach, czosnku i chilli / pieczone buraki z miętą

ŚWIEŻE WARZYWA: pomidory / ogórki / papryka / cykoria

SOSY: żurawinowy / chrzanowy / tatarski / konfitura z czerwonej cebuli / konfitura z czerwonej porzeczki

WYBÓR ŚWIEŻEGO PIECZYWA: chleb pszenny, razowy, orkiszowy / bułeczki smakowe

MASŁO: śmietankowe / paprykowe

MIEŚA PIECZONE: schab nadziewany śliwką / karkówka z majerankiem / pierś z indyka w słodkiej papryce / szynka z dzika z jałowcem

WYBÓR PASZTETÓW: z dzikiej kaczki z prażonymi jabłkami / z dzika z suszonymi śliwkami i morelami / domowy z grzybami i suszoną żurawiną

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

WĘDZONE RYBY: łosoś / halibut / pstrąg

SAŁATKI: Winiarzy z serem pleśniowym, winogronem i orzechami włoskimi / Pikantra z pieczoną wołowiną

TRIO ŚLEDZI: z ogórkiem i cebulą / korzenne z czerwonym winem / z salsą z buraków i musem chrzanowym



DESER

1 pozycja do wyboru

16pln/os

Tradycyjne włoskie tiramisu / sorbet truskawkowy / świeża mięta

Puchar lodów rzemieślniczych „Od Węgrzyna” / świeże owoce

Trio ciast domowych: sernik z malinami / Brownie z czerwonej fasoli / szarlotka z rodzynkami i orzechami włoskimi

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

Tarta z musem czekoladowym / lody z białej czekolady / maliny / emulsja mango

Beza z kremem amaretto / puree z truskawek / sorbet z kiwi / puder z malin



CIEPŁE DANIA W STOLE nr I

48pln/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

Ryż z czarną soczewicą i kolorowymi warzywami

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

Salatka sezonowa z vinegretem limonkowym

Grillowane warzywa: cukinia / bakłażan / papryka



CIEPŁE DANIA W STOLE nr II

48pln/os

Pierś z indyka sous vide w sosie Porto z filetemi pomarańczy

Duszone zrazy staropolskie z boczkiem, korniszonem i sosem myśliwskim

Pieczony dorsz z porami w śmietanie z kaparami i suszonymi pomidorami

Ziemniaki opiekane z tymiankiem

Kluski śląskie z masłem koperkowym

Ryż z czarną soczewicą i kolorowymi warzywami

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

Salatka sezonowa z vinegretem limonkowym

Grillowane warzywa: cukinia / bakłażan / papryka



DESERY W STOLE

40pln/os

Delikatne Brownie

Puszasty sernik z malinami

Szarlotka z rodzynekami i orzechami

Panna cotta z musem truskawkowym i miętą

Mus czekoladowo-kawowy z karmelizowanymi orzechami

Świeże owoce



CIEPŁE DANIA - dodatkowe

20pln/os

Węgierska zupa gulaszowa z wędzoną papryką / pieczywo

Curry z indyka / ryż basmanti z warzywami

Szaszłyk drobiowo-wieprzowy z warzywami / pieczone ziemniaki / tzatziki

Bogracz wołowy z warzywami / kluseczki / pieczywo

Bigos z dziczyzną i wędzonymi śliwkami / pieczywo

Udka zapiekane z tymiankiem i sosem BBQ / pieczone ziemniaki

Roladki z soli faszerowane krewetkami / ryż basmanti z warzywami

Plastry grillowanej golonki z duszoną kapustą / chrzan / ziemniaki

Barszcz czerwony / krokiet mięsny lub z kapustą i grzybami

Żurek z szynką i jajkiem / chleb

Tradycyjne flaki wołowe / pieczywo

Beef strogonoff / pieczywo

Strogonoff sojowy z warzywami / pieczywo



PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

SOKI CAPPY: pomarańczowy / jabłkowy / grejfrutowy / pomidorowy

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

WODA MINERALNA: Kropla Beskidu - gazowana i niegazowana

KAWA: Vaspiazza - mieszanka kawy typu robusta z rejonów Południowo-Wschodniej Azji

HERABATA: Lipton - czarna / zielona / biała / bezteinowa



DODATKOWO PŁATNE

Pokrowce na krzesła 10pln/szt.

Winietki 5pln/szt.

Własne ciasto 7pln/os.

Własny alkohol wraz z koncesją 25pln/os

Dekoracje kwiatowe - cena ustalana indywidualnie

Kolejna rozpoczęta godzina 250pln

KONTAKT

JUŻ DZIŚ ZAREZERWUJ TERMIN SWOJEGO PRZYJĘCIA!

Serdecznie zapraszamy wstępnej rezerwacji już dziś!

Andżelika Dzikowska - Kierownik operacyjny

e-mail: andzelika.dzikowska@hotelpatio.pl / marketing@hotelpatio.pl

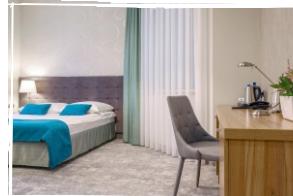
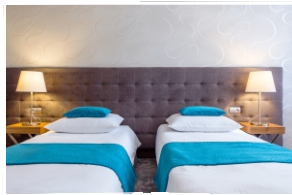
tel. 71 37 50 453 / 661 297 050

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 przewidywany jest rabat na pokoje w wysokości 20-25%. Szczegóły: www.hotelpatio.pl.



WIĘCEJ NA: WWW.RESTAURACJAPATIO.EU | WWW.HOTELPATIO.PL