

restauracjapatio::
grupa żagiel



Oferta weselna

PRZYJĘCIA WESELNE W RESTAURACJI PATIO 2021

Wrocław, ul. Kiełbaśnicza 25 | www.restauracjapatio.eu | andzelika.dzikowska@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 i 500 zorganizowany przyjęć

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 150pln / os	MENU 2 200pln / os	MENU 3 250pln / os
Apartament dla Młodej Pary		✓	✓
Pokoje dla Rodziców			✓
Powitanie chlebem i solą	✓	✓	✓
Welcome drink	✓	✓	✓
Menu serwowane 2-daniowe	✓		
Menu serwowane 3-daniowe		✓	
Menu serwowane 4-daniowe			✓
Danie ciepłe - dodatkowe			✓
Dania zimne - w stole		✓	✓
Dania ciepłe - w stole			✓
Desery - w stole	✓	✓	✓
Napoje bezalkoholowe	✓	✓	✓
Kawa/herbata	✓	✓	✓
Pokrowce na krzesła dla Pary Młodej	✓	✓	✓
Miejsce postojowe dla Pary Młodej	✓	✓	✓
Degustacja serwowanych dań			✓



PRZYSTAWKI ZIMNE

1 pozycja do wyboru

Pasztet 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

Pasztet z dziczyzny z dodatkiem gęsiej wątróbki / pistacje / grzanka pszenna



ZUPA

1 pozycja 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 truflowa / zielona pietruszka / grzanka gryczana

Krem z białych warzyw / szyki 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

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



DESER

1 pozycja do wyboru

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

40pln/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

40pln/os

Pierś z indyka sous vide w sosie Porto z filedami 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



CIEPŁE DANIA - dodatkowe

12pln/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



ZIMNE DANIA W STOLE

40pln/os

MARYNATY: gruszki z gwoździkami / 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

MIĘSA 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



DESERY W STOLE

40pln/os

Delikatne Brownie

Puszysty sernik z malinami

Szarlotka z rodzynkami i orzechami

Panna cotta z musem truskawkowym i miętą

Mini babeczki z kremem budyniowym i owocami

Pralinki czekoladowo-rumowe z posypką z migdałów

Mus czekoladowo-kawowy z karmelizowanymi orzechami

Świeże owoce



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: Vaspia - mieszanka kawy typu robusta z rejonów Południowo-Wschodniej Azji

HERABATA: Lipton - czarna / zielona / biała / bezteinowa



PAKIET NAPOJÓW ALKOHOLOWYCH

PAKIET I

Wino: białe i czerwone
Wódka

Do 6 godzin 70pln/os.
Każda następna godzina 10pln/os.

PAKIET II

Piwo
Wino: białe i czerwone
Wódka

Do 6 godzin 80pln/os.
Każda następna godzina 12pln/os.

PAKIET III

Piwo
Wino: białe i czerwone
Wódka
Whisky i Bourbon

Do 6 godzin 90pln/os.
Każda następna godzina 14pln/os.

PAKIET IV z Barmanem

Piwo
Wino: białe i czerwone
Wódka
Whisky i Bourbon
Rum/Cin/Likier
Campari/Martini

Do 6 godzin 115pln/os.
Każda następna godzina 16pln/os.

DODATKOWO PŁATNE

Barman + dodatki (1 barman do 30 osób)	615pln
Barman + dodatki (2 barmanów do 50 osób)	900pln
Pokrowce na krzesła	10pln/szt
Winiетки dodatkowo płatne	5pln/szt
Własny tort/ciasto	7pln/os
Własny alkohol (koncesja + tzw. korkowe)	25pln/os
Dekoracje kwiatowe	cena ustalana indywidualnie

DZIECI NA PRZYJĘCIU

Dzieci do 4 lat gratis!
Dzieci 4 - 12 lat 50% zniżki.

WSZYSTKIE MENU OBEJMUJĄ:

Uroczyste nakrycie stołu - białe obrusy, serwetki, świece

NASZE REALIZACJE



KONTAKT

JUŻ DZIŚ ZAREZERWUJ TERMIN SWOJEGO PRZYJĘCIA WESELNEGO!

Serdecznie zapraszamy do rezerwacji i wstępnej rezerwacji już dziś!

Andżelika Dzikowska - Kierownik operacyjny

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

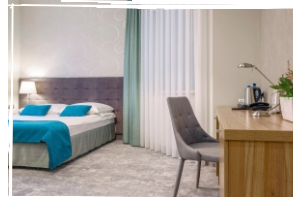
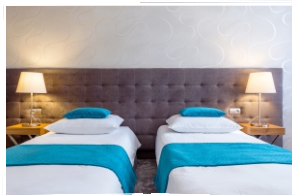
tel. 71 37 50 453 / 661 297 050

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