

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 przygotowujemy również potrawy wegetariańskie oraz dania bezglutenowe.

Zapraszamy do kontaktu!

Menu I - 85 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

1 propozycja do wyboru dla wszystkich Gości

Grillowana pierś z kurczaka w sosie tymiankowo-pieprzowym / dip ogórkowy /
opiekane ziemniaki / sałatka sezonowa z pestkami dyni i gryczanym winegretem

Roladka z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami i oliwkami owinięta
w szynkę parmeńską / opiekane ziemniaki / sałatka grecka z fetą i czerwoną cebulą

Polędwiczka wieprzowa sous-vide na duszonej kapuście z koperkiem /
foie gras / zapiekanka ziemniaczana a'la gratin / puder z wędzonej papryki

Polędwiczka wieprzowa sous-vide w sosie z grzybów leśnych / kluski śląskie
z okrasą / sałatka z pieczonych buraków z chrzanem i koperkiem

Filet z pstrąga łososiowego w sosie cytrynowo-kaparowym /
ryż basmati z warzywami / tagliatelle z cukinii i marchewki

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
Czekoladowe brownie / sorbet truskawkowy / sos miętowy / 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 orzeźwiająca, domową lemoniadę cytrusową za dopłatą + 5 pln pln/os.

Menu I - 105 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 kiełbasą
Krem z pomidorów z pesto z rukoli i kietkami
Krem z cukinii z suszonymi pomidorami i prażonymi migdałami
Zupa z grzybów leśnych z warzywami, lanymi kluskami i zieloną pietruszką

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE NA PÓLMISKACH

1 zestaw mięsów do wyboru dla wszystkich Gości / 1,5 porcji (200-220 g) na os

Grillowana pierś z kurczaka w sosie tymiankowo-pieprzowym
Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie grzybowym
Filet z pstrąga łososiowego w sosie cytrynowo-kaparowym

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

Ziemniaki opiekane w ziołach
Kluski śląskie z okrasą
Ryż basmati z warzywami
Mix surówek: z białej kapusty i marchwi, z buraczków, z kiszzonej kapusty
Sałatka sezonowa z pestkami dyni i gryczanym winogretem
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
Czekoladowe brownie / sorbet truskawkowy / sos miętowy / 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 orzeźwiająca, domową lemoniadę cytrusową za dopłatą + 5 pln pln/os.

PRZYSTAWKA

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

Bruschetta z gruszką, rukolą i kozim serem / krem balsamico

Plastry pieczonej piersi indyka / winogron / maliny / mix sałat / sos gorgonzola

Carpaccio z pieczonego buraka / ser kozi / rukola / maliny / krem balsamico

ZUPA SERWOWANA

1 propozycja do wyboru dla wszystkich Gości

Krem z pieczonej papryki i pomidorów / oliwa truflowa / puder z czarnuszki / kietki

Krem ze szpinaku na mleczku kokosowym / szyjki rakowe / diablotka z czarnuszką

Krem z białych warzyw / tosoś wędzony / czarny sezam / kietki

Zupa kurkowa z warzywami i ziemniakami / zielona pietruszka / crème fraîche *

Krem z białych szparagów / jajko przepiórcze / diablotka z czarnuszką *

Pomidorowe gazpacho / kulki melona / chips z szynki parmeńskiej / kietki *

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE NA PÓŁMISKACH

1 zestaw mięsów 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 dorsza w sosie śmietanowo-porowym z dodatkiem białego wina

~~~~~  
Pierś z indyka sous-vide w sosie Porto z filedami pomarańczy  
Staropolskie zrazy faszerowane boczkiem i ogórkiem w sosie musztardowym  
Filet z pstrąga łososiowego w sosie kurkowo-rakowym

## DODATKI DO OBIADU

3 propozycje do wyboru spośród dodatków skrobiowych i warzywnych

Ziemniaki opiekane w ziołach

Zapiekanka ziemniaczana a'la gratin

Gnocchi z pietruszkowym pesto i parmezanem

Domowe kopytka sezonowe z masłem

Kluski śląskie z okrasą

Ryż basmati z warzywami

~~~~~  
Mix surówek: z białej kapusty i marchwi, z buraczków, z kiszanej kapusty

Sałatka sezonowa z pestkami dyni i gryczanym winogretem

Sałatka grecka z fetą, oliwkami i czerwoną cebulką

Grillowane warzywa sezonowe

Fasolka szparagowa z masłem i bułką tartą*

* Dania / produkty dostępne sezonowo.

Menu III - 125 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
Panna Cotta z herbatą Matcha / sorbet owocowy / kruszonka pistacjowa
Mix ciast domowych na paterach: brownie / sernik z malinami / szarlotka

NAPOJE

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

* Zamień sok lub wodę na orzeźwiająca, 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.

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

ZESTAW I - 32 pln / os

Półmisk mięs pieczonych, wędlin i serów garniowanych owocami i orzechami

Do wyboru: tradycyjna sałatka jarzynowa / sałatka żydowska

Do wyboru: sałatka z wędzonym kurczakiem, ananasem, kukurydzą i ryżem / sałatka z tuńczykiem, korniszonami, kukurydzą i ryżem

Do wyboru: domowy pasztecik drobiowo-wieprzowy z żurawiną / tortille z kurczakiem, papryką i sałatką z sosem jogurtowo-ziółkowym

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

ZESTAW II - 42 pln / os

Półmisk mięs pieczonych, wędlin i serów garniowanych owocami i orzechami

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

Do wyboru: sałatka winiarzy z serem pleśniowym, winogronami i orzechami włoskimi / sałatka z grillowanym kurczakiem, suszonymi pomidorami, oliwkami i pestkami dyni

Do wyboru: crostini z tatarskim ze śledzia z korniszonami, kaparami i dymką / crostini z tatarskim z avocado, czerwoną cebulą i mango

Wytrawne ciasteczka z ciasta francuskiego z szynką, suszonymi pomidorami i oliwkami
Pikle - ogóreczki konserwowe, marynowane pieczarki, papryka, cebulka
Pieczywo

ZESTAW III - 55 pln / os

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

Deska serów regionalnych garniowanych owocami sezonowymi i orzechami

Do wyboru: sałatka winiarzy z serem pleśniowym, winogronami i orzechami włoskimi / sałatka z grillowanym kozim serem, gruszką, pieczonym burakiem i orzechami włoskimi

Do wyboru: pikantna sałatka z wołowiną, ogórkiem konserwowym, cebulą i słonecznikiem / sałatka z grillowanym kurczakiem, suszonymi pomidorami, oliwkami i pestkami dyni

Do wyboru: crostini z tatarskim ze śledzia z korniszonami, kaparami i dymką / crostini z tatarskim z avocado, czerwoną cebulą i mango

Roladki z połędwiczki wieprzowej sous-vide faszerowanej grzybami

Roladki z pieczonego rostbefu faszerowane sałatką żydowską

Jajka faszerowane pastą z tososia z kawiozem i świeżym koperkiem
Pieczywo

Dzieci na przyjęciu

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

MENU DLA DZIECI

1 propozycja do wyboru dla wszystkich matych 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 peten kolorowanek, zabawek i interaktywnych gier.

Napoje i alkohole

Poniziej znajdują Państwo cennik napojów / alkoholi domawianych poza menu.

| | |
|--|-----------|
| Woda mineralna z miętą i cytryną / karafka 1l | 12,00 pln |
| Soki (jabłko, pomarańcza, inne) / karafka 1l | 15,00 pln |
| Domowa lemoniada (cytrusowa, arburowa) / karafka 1l | 15,00 pln |
| Napoje gazowane (Coca-cola, Fanta, Sprite) / but. 1l | 15,00 pln |
| Kawa czarna, z mlekiem, cappucino / 150 ml | 7,00 pln |
| Herbata czarna z cytryną / 150 ml | 7,00 pln |
| Toast winem musującym / 120 ml | 12,00 pln |
| Wódka Wyborowa lub Stock / 0,5l | 65,00 pln |
| Wódka Absolut Blue lub Finlandia / 0,5l | 85,00 pln |
| Wino domowe w karafkach (białe, czerwone) / 0,5l | 44,00 pln |
| Wybrane wina butelkowe (białe, czerwone, musujące) / but. 0,75 l | 60 pln |

Pozostałe napoje i alkohole zgodnie z cennikiem.

Skontaktuj się z nami

Serdecznie zapraszamy do kontaktu i rezerwacji terminu Państwa spotkania okolicznościowego

katarzyna.piorek@restauracjapatio.eu
restauracja@hotelpatio.pl
tel. 71 37 50 451

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.



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