



restauracja **patio** ::
grupa żagiel

OFERTA ŚWIĄTECZNA

SPOTKANIA WIGILIJNE
CATERING FIRMOWY
DANIA NA WYNOS

Poznaj Restaurację Patio

Okres przedświąteczny to czas sprzyjający firmowym spotkaniom wigilijnym. Serdecznie zapraszamy do skorzystania z oferty świątecznej Restauracji Patio, zlokalizowanej w samym sercu Wrocławia, przy ul. Kiełbaśniczej 24-25. Po spotkaniu zachęcamy również do spaceru na Jarmark Bożonarodzeniowy, który znajduje się zaledwie kilka kroków od Restauracji Patio.

Restauracja Patio to kameralne, eleganckie wnętrze oraz wyśmienita kuchnia autorstwa cenionego Szefa Kuchni - Wiktora Moczka. Mamy nadzieję, że specjalnie na tę okazję skomponowane zestawy menu oraz niecodzienna oprawa restauracji, pozwolą Państwu poczuć magię zbliżających się Świąt w gronie współpracowników.

Zapraszamy do organizacji spotkań firmowych w Restauracji Patio. Na życzenie zorganizujemy również spotkanie świąteczne w formie cateringu w siedzibie Państwa firmy.



Spotkania świąteczne w restauracji

MENU SERWOWANE - 95 pln / os

*„Menu skomponowane z myślą
o krótszych spotkaniach świątecznych
(do 3-4 godz.), oparte o tradycyjne,
polskie potrawy wigilijne.”*

ZUPA

~ 1 propozycja do wyboru ~

Wigilijny barszcz czerwony z uszkami
Aromatyczna zupa grzybowa z łazankami

DANIE GŁÓWNE

~ 1 propozycja do wyboru ~

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

Polędwiczka wieprzowa faszerowana
grzybami leśnymi, z chrzanowym
puree z wędzoną cebulką i sałatką
z buraczków i jabłka

SŁODKI FINAŁ

~ 1 propozycja do wyboru ~

Świąteczne jabłko pieczone z konfiturą
żurawinową i orzechami z nutką rumu

Strudel jabłkowo-śliwkowy na gorąco
z lodami cytrynowymi

NAPOJE

Świąteczny kompot z suszu 150 ml
Woda mineralna, soki owocowe 150/150 ml
Kawa, herbata – bez ograniczeń

ZAMÓW DODATKOWO

Mix tradycyjnych pierogów na półmisek:
ruskie, z kapustą i grzybami - 7 pln/os (4 szt)

Grzane wino na powitanie - 10 pln/os

Lampkę wina domowego
(białe lub czerwone, wytrawne) - 12 pln/os



MENU SERWOWANE - 120 pln / os

*„Menu łączące tradycyjne dania
kuchni polskiej z nutką nowoczesności.
Danie główne serwowane na półmiskach
daje możliwość doboru menu do różnych
gustów kulinarnych Państwa Gości.”*

GRZANE WINO NA POWITANIE

PRZYSTAWKA

- Serwowane w stole; 1 propozycja do wyboru -

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

Galantyna z kaczki z żurawiną i pistacjami
oraz żelem morelowym

ZUPA

- 1 propozycja do wyboru -

Wigilijny barszcz czerwony z uszkami
Aromatyczna zupa grzybowa z łazankami
Krem z pieczonych buraków, z chipsem
z jabłka i prażonymi pistacjami

DANIE GŁÓWNE NA PÓŁMISKACH

- Mięso 1,5 por. / os -

Filet z pstrąga tososowego
w sosie kurkowo-rakowym

Polędwiczka wieprzowa
faszerowana grzybami leśnymi

Mix tradycyjnych pierogów świątecznych:

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

Ziemniaki opiekane w ziołach

Zapiekanka ziemniaczana a'la gratin

Kapusta duszona z grzybami

Mix domowych surówek

SŁODKI FINAŁ

- Ciasta serwowane na półmiskach, 1,5 porcji / os -

Wybór ciast domowych: czekoladowe brownie,
semik z polewą malinową, jabłecznik z cynamonem

NAPOJE

Świąteczny kompot z suszu 150 ml

Woda mineralna, soki owocowe 150/150 ml

Kawa, herbata – bez ograniczeń

Zamień grzane wino na lampkę wina
(białe lub czerwone, wytrawne)

MENU SERWOWANE - 145 pln / os

*„Menu idealne na dłuższe spotkania,
z eleganckim obiadem oraz zestawem
świątecznych, zimnych przekąsek.”*

GRZANE WINO NA POWITANIE

ZUPA

~ 1 propozycja do wyboru ~

Aromatyczna zupa grzybowa z łazankami
Krem z borowików z chipsem z pietruszki
Krem z pieczonych buraków, z chipsem
z jabłka i prażonymi pistacjami

DANIE GŁÓWNE NA PÓŁMISKACH

~ Mięsiwa - 1,5 por./os ; 2 propozycje do wyboru ~

Filet z sandacza w sosie kurkowo-rakowym
Połudwiczka 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 (3 szt/os)
Ziemniaki opiekane w ziołach
Kluski śląskie z okrasą

Kapusta duszona z grzybami
Mix domowych surówek

SŁODKI FINAŁ

~ Deser serwowany : 1 propozycja do wyboru ~

Tarta piernikowa z mussem czekoladowym
i lodami cynamonowymi
Beza kajmakowa z kremem amaretto i jeżynami

NAPOJE

Świąteczny kompot z suszu 150 ml
Woda mineralna, soki owocowe 150/150 ml
Kawa, herbata – bez ograniczeń

ZIMNE PRZEKĄSKI

~ Serwowane na początek spotkania lub po deserze ~

Tradycyjna ryba po grecku (100 g)
Pasztet z dzika z orzechami laskowymi
i konfiturą z jarzębiny (100 g)
Boczek rolowany z czosnkiem i majerankiem
oraz mussem chrzanowym (60 g)
Roladka drobiowa z bryndzą i żurawiną (60 g)
Tymbalki z karpim i warzywami (80 g /1 szt)
Świąteczna sałatka ze śledzikiem,
ziemniakami i komiszonym (100 g)
Sałatka z marynowaną dynią, kozim serem,
gruszką i winegretem gryczanym (100 g)
Wybór pieczywa, maselko ziołowe

Zamień grzane wino na lampkę wina
(białe lub czerwone, wytrawne)

Wigilijne spotkania w formie cateringu

Zespół Restauracji Patio z przyjemnością przygotowuje dla Państwa spotkanie świąteczne w siedzibie firmy, w formie szwedzkiego stołu!

Nasze wieloletnie doświadczenie to ponad 200 zorganizowanych cateringów firmowych realizowanych na terenie Wrocławia i okolic.

Menu przyjęcia świątecznego dopasujemy do Państwa oczekiwań oraz budżetu. Jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie z Państwa strony! Zadbamy także o oprawę dekoracyjną stołów (obrusy, zastawa, szkło) oraz zapewnimy profesjonalną obsługę kelnerską na czas spotkania firmowego.



Minimalne zamówienie (dania) - 800 pln | Koszty dowozu i obsługi - wg indywidualnej wyceny

Wigilijne spotkania w formie cateringu

MENU BUFETOWE - 110 pln / os

„ Menu idealne na 2-3 godzinne spotkanie świąteczne w siedzibie Państwa firmy, oparte o tradycyjne, polskie potrawy wigilijne. ”

ZUPA

*- Serwowana w kociołku - 300 ml/os
1 propozycja do wyboru -*

Barszcz czerwony z pasztecikiem
Aromatyczna zupa grzybowa z żazankami

DANIE GŁÓWNE

- Serwowane w bemaarach : mięsna - 1,5 por./os -

Karp pieczony na maśle migdałowym
Połudwiczka wieprzowa
faszerowana grzybami leśnymi

Mix tradycyjnych pierogów świątecznych:
ruskie, z kapustą i grzybami (4 szt/os)
Ziemniaki opiekane w ziołach
Ryż prażony z migdałami

DANIE GŁÓWNE - c.d.

Kapusta duszona z grzybami
Mix domowych surówek:
buraczki, surówka z białej kapusty,
surówka z modrej kapusty

NAPOJE

Świąteczny kompot z suszu 150 ml
Woda mineralna, soki owocowe 150/150 ml
Kawa, herbata – bez ograniczeń

SŁODKI FINAŁ

- Ciasta serwowane na półmiskach, 1,5 porcji / os -
Wybór ciast domowych:
brownie, jabłecznik z cynamonem,
sernik z polewą malinową

ZAMÓW DODATKOWO

Grzane wino na powitanie - 10 pln/os



MENU BUFETOWE - 145 pln / os

*"Eleganckie menu na dłuższe spotkania
w gronie pracowników, oparte o wyborne
dania główne i zimne przekąski."*

ZUPA

*- Serwowana w kieliszku - 300 ml / os
1 propozycja do wyboru -*

Barszcz czerwony z pasztecikiem
Aromatyczna zupa grzybowa z łazankami
Krem z pieczonego buraka z szarą renetą
Aromatyczny krem borowikowy z zieloną pietruszką

DANIE GŁÓWNE

- Serwowane w bismarach ; mięsowo - 1,5 por./os -

Filet z sandacza w sosie kurkowo-rakowym
Połędwiczka wieprzowa faszerowana grzybami leśnymi
Pieczona pierś z indyka w sosie borówkowym

Mix tradycyjnych pierogów świątecznych:
ruskie, z kapustą i grzybami (4 szt/os)
Ziemniaki opiekane w ziołach
Ryż prażony z migdałami

Kapusta duszona z grzybami
Mix domowych surówek: buraczki, surówka
z białej kapusty, surówka z modrej kapusty

SŁODKI FINAŁ

- Ciasta serwowane na półmiskach, 1,5 porcji / os -

Wybór ciast domowych: sernik z polewą
malinową, jabłecznik z cynamonem, brownie
Świąteczna kutia

NAPOJE

Świąteczny kompot z suszu 150 ml
Woda mineralna, soki owocowe 150/150 ml
Kawa, herbata – bez ograniczeń

ZIMNE PRZEKĄSKI

- Serwowane na początek spotkania lub po deserze -

Tradycyjna ryba po grecku (100 g)
Paszтет z dzika z orzechami laskowymi
i konfiturą z jarzębiny (100 g)
Boczek rolowany z czosnkiem i majerankiem
oraz musem chrzanowym (60 g)
Roladka drobiowa z bryndzą i żurawiną (60 g)
Tymbaliki z karpem i warzywami (80 g / 1 szt)
Świąteczna sałatka ze śledzikiem,
ziemniakami i korniszonem (100 g)
Sałatka z marynowaną dynią, kozim serem,
gruszką i winegretem gryczanym (100 g)
Wybór pieczywa
Masetko ziołowe



ŚWIĄTECZNE POTRAWY NA ZAMÓWIENIE

„ Zapraszamy Państwa do składania zamówień na gotowe potrawy świąteczne do odbioru osobistego w restauracji. ”

ŚWIĄTECZNE ZUPY

Barszcz z uszkami lub pasztecikiem	250 ml -10 pln
Zupa z grzybów leśnych z tazankami	250 ml -12 pln
Krem z buraka z chipsem z jabłka	250 ml -12 pln
Krem borowikowy z chipsem z pietruszki	250 ml -12 pln

DANIA SERWOWANE NA CIEPŁO

Karp pieczony na maśle z migdałami	150 g - 20 pln
Filet z sandacza zapiekany w kapuście	150/80 g -35 pln
Pieczona pierś z kaczki w sosie wiśniowym	150 g -32 pln
Plastry pieczonej szynki (min. 10 porcji)	150 g -20 pln
Golonka na kapuście z grzybami	120/80 g - 20 pln
Filet z łososia w sosie kurkowo-rakowym	120 g - 30 pln
Polędwiczka faszerowana borowikami	120 g - 25 pln
Pierś z indyka w sosie borówkowym	120 g - 25 pln
Mix pierogów (z kapustą i grzybami, ruskie)	120 g - 18 pln
Kapusta z grzybami leśnymi	120 g - 8 pln
Kluski śląskie z okrasą	120 g - 8 pln

WIGILIJNE DANIA NA ZIMNO

Bożonarodzeniowy śledzik w śmietanie	100 g -10 pln
Sałatka żydowska	100 g - 6 pln
Wigilijny karp w galarecie	100 g -15 pln
Tradycyjna ryba po grecku	100 g -10 pln
Karp po żydowsku	100 g -15 pln
Wędzony łosoś z marynowanymi grzybkami	80 g -20 pln
Staropolskie wędliny	150 g -20 pln
Galantyna z kaczki faszerowana figami	50 g -12 pln
Cielęcina faszerowana grzybami	50 g -12 pln
Półgęsek wędzony z żurawiną	50 g -12 pln
Sałatka żydowska	100 g - 6 pln
Świąteczna sałatka ze śledzikiem, ziemniakami i korniszonem	100 g - 8 pln

SŁODKI DESER

Świąteczna kutia	100 g - 8 pln
Strudel z jabłkiem, śliwkami i cynamonem	150 g -15 pln
Ciasta wigilijne: brownie, jabłecznik, sernik	150 g -15 pln
Tarta czekoladowo-piernikowa (26cm)	120 pln
Tarta z masą makową, żurawiną i pistacjami (26 cm)	120 pln

* Zamówienia przyjmujemy do 18 grudnia 2018 (śr).
Odbiór świątecznych potraw do 23 grudnia (nd), do g. 20.00.
Z każdego asortymentu przygotowujemy min. 5 porcji.

Zapraszamy do współpracy

JUŻ DZIŚ ZAREZERWUJ TERMIN KOLACJI ŚWIĄTECZNEJ

Serdecznie zapraszamy do kontaktu z naszym działem sprzedaży,
w celu rezerwacji terminu Państwa wigilii firmowej:
katarzyna.piorek@restauracjapatio.eu | restauracja@hotelpatio.pl
Tel. 71 37 50 451, 453, 417

POSZUKUJESZ NOCLEGĘ DLA SWOICH GOŚCI?

Zapraszamy do rezerwacji noclegów w Hotelu Patio ***.
Do dyspozycji Gości oddajemy 50 komfortowych, eleganckich pokoi.
Szczegóły: WWW.HOTELPATIO.PL

Wszystkie ceny podane w ofercie są cenami brutto.

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