



OFERTA WESELNA 2025

Co nas wyróżnia!

Nasze 22-letnie doświadczenie, pozwala zaoferować Państwu, możliwość urządzenia przyjęcia weselnego w wybranym, tematycznym stylu m.in. boho, rustykalnym, glamour, folk, industrialnym czy klubowym.

Jesteśmy elastyczni i postaramy się dostosować do oczekiwań naszych gości.

Uzupełnieniem będzie kuchnia tradycyjna w połączeniu z autorskimi daniami szefów kuchni.

Nasza restauracja została wyróżniona w przewodniku gastronomicznym znanym na całym świecie – Gault & Millau.



Co proponujemy w cenie:

- powitanie Pary Młodej chlebem, solą, wódką oraz winem musującym.
- białe płócienne obrusy oraz serwetki
- akcent z białych świeżych kwiatów
- świece
- krzesła drewniane lub złote
- opiekę doświadczonego menagera

MENU 530 zł/os.

ZUPA (JEDNA DO WYBORU):

- Rosół z makaronem lub z kołdunami
- Krem sezonowy / chłodnik

DANIE GŁÓWNE (TRZY RODZAJE DO WYBORU):

- Tradycyjna śląska rolada wołowa
- Pieczona pierś z kaczki z jabłkiem
- Sakiewka z kurczaka nadziewana serem pleśniowym i suszonymi pomidorkami
- Udko z kurczaka bez kości
- Polędwiczki z borowikami
- Łosoś z grilla z masłem

DANIE GŁÓWNE – DODATKI

(CZTERY DO WYBORU):

- Ziemniak z pieca z masłem
- Kluski śląskie
- Ziemniaki z koperkiem
- Kapusta czerwona z boczkiem
- Kapusta zasmażana
- Zestaw surówek (marchewka, seler)
- Mieszanka sałat z sosem vinaigrette

DESER (JEDEN DO WYBORU):

- Sorbet (sezonowo)
- Nugat lodowy z prażonymi migdałami i musem jagodowym

ZIMNA PŁYTA:

- Deska wędlin
- Pieczony pasztet z konfiturą
- Finger food: kurczak / teriyaki,
- Finger food: kaczka / malina
- Finger food: pomidor / mozzarella / bazylia
- Śledź w oleju z piklami
- Tartaletka z ricottą, rybą wędzoną i szczypiorkiem
- Tartaletka z pastą z boczku

- Pesto sezonowe
- Hummus
- **Sałatki (dwie do wyboru):**
 - Sałatka z grillowanym kurczakiem
 - Sałatka z szynką łososiową na świeżym szpinaku z sosem musztardowo-miodowym
 - Sałatka z grillowanym łososiem
 - Sałatka jarzynowa
 - Sałatka sezonowa
- Pieczywo, masło smakowe

I . CIEPŁA KOLACJA – SERWOWANA:

- Polędwiczki z sosem z zielonego pieprzu
- Ziemniak z pieca
- Kapusta zasmażana

II . CIEPŁA KOLACJA (JEDNA DO WYBORU):

- Czerwony barszcz warzywny z krokietem
- Żurek staropolski
- Bogracz z kluseczkami
- Pikantna zupa gulaszowa

NAPOJE – bez ograniczeń

kawa z ekspresu
herbata
woda mineralna
soki owocowe

W opcji dodatkowej :

Napoje gazowane, lemoniady + 50 zł/os.
Napoje gazowane + 30 zł/os

MENU 570 zł/os.

PRZYSTAWKA (JEDNA DO WYBORU):

- Pieczony pasztet z konfiturą gruszkową
- Carpaccio z polędwicy wołowej z kaparami, oliwkami, parmezanem
- Carpaccio z łososia z kaparami i cytryną

ZUPA (JEDNA DO WYBORU):

- Rosół z makaronem lub z kołdunami
- Krem sezonowy / chłodnik
- Consommé z kaczki z pierożkiem

DANIE GŁÓWNE (TRZY RODZAJE DO WYBORU):

- Tradycyjna śląska rolada wołowa
- Sakiewka z kurczaka nadziewana serem pleśniowym i suszonymi pomidorkami
- Pieczona pierś z kaczki z jabłkiem
- Udko z kaczki
- Polędwiczki wieprzowe z borowikami
- Polędwica z dorsza

DANIE GŁÓWNE – DODATKI

(CZTERY DO WYBORU):

- Ziemniak z pieca z masłem
- Kluski śląskie
- Ziemniaki z koperkiem
- Kapusta czerwona z boczkiem
- Kapusta zasmażana
- Zestaw surówek (marchewka, seler)
- Mieszanka sałat z sosem vinaigrette

DESER (JEDEN DO WYBORU):

- Sorbet (sezonowo)
- Nugat lodowy z prażonymi migdałami i musem jagodowym

ZIMNA PŁYTA:

- Deska wędlin
- Burgery z pieczoną wołowiną i marynowaną cebulą
- Finger food: kurczak / teriyaki,
- Finger food: kaczka / malina
- Tartaletka z pastą z boczku
- Tartaletka z ricottą, rybą wędzoną
- Śledź w oleju z piklami
- Pesto sezonowe
- Hummus

Sałatki (dwie do wyboru):

- Sałatka z grillowanym kurczakiem
- Sałatka z szynką łososiową na świeżym szpinaku z sosem musztardowo-miodowym
- Sałatka z grillowanym łososiem
- Sałatka sezonowa
- Sałatka jarzynowa
- Pieczyno, masło smakowe

I. CIEPŁA KOLACJA:

- Polędwiczki z sosem z zielonego pieprzu
- Ziemniak z pieca
- Kapusta zasmażana

II. CIEPŁA KOLACJA (JEDNA DO WYBORU):

- Czerwony barszcz warzywny z krokietem
- Żurek staropolski
- Bogracz z kluseczkami
- Pikantna zupa gulaszowa

NAPOJE – bez ograniczeń

kawa z ekspresu, herbata
woda mineralna, soki owocowe,
napoje gazowane

W opcji dodatkowej:

Lemoniady +30 zł/os

Słodkości restauracji Patio Park

Niepowtarzalny smak i wyjątkowy wygląd!

To jest to, co cechuje nasze wyroby. Dokładamy wszelkich starań aby nasze wyroby były wyjątkowe, a to wszystko dzięki naszej kreatywnej duszy i wykorzystywaniu naturalnych składników.



- CIASTA -

Tarta z owocami i paloną włoską bezą 20 zł/os.

Sernik / szarlotka / ciasta sezonowe 20 zł/os.

- TORTY -

Śmietankowy z owocami leśnymi w kruszonej bezie 25 zł/os.

Czekoladowy z owocami 28 zł/os.

Biała czekolada z owocami leśnymi 28 zł/os.

Pavlova z owocami leśnymi i marakują 27 zł/os.

- TRUFLE – 9 zł sztuka

Dla Pary Młodej

Na powitanie polecamy otwarcie butelki szablą
Moët & Chandon Brut – 359 zł/but.



OPCJA I

ALL INCLUSIVE:

100 zł/os.*

(* dotyczy wina delikatnie wytrawnego piwa lane typu lager – 5 godzin)

150 zł/os.*

(* dotyczy wódki Wyborowa oraz wina delikatnie wytrawnego – bez ograniczeń)

190 zł/os.*

(* dotyczy wódki Wyborowa, wina delikatnie wytrawnego oraz piwa lane typu lager – bez ograniczeń)

*** cena alkoholi na dzień przyjęcia może ulec zmianie ze względu na inflację

Możliwe przygotowanie indywidualnej oferty all inclusive.

OPCJA II

ROZLICZENIE WEDŁUG SPOŻYCIA:

Wódka Wyborowa 0,5 l – 95 zł

Wódka Ostoya 0,5 l – 105 zł

Jack Daniel's 0,7 l – 235 zł

Moët & Chandon Brut – 359 zł/but.

Nalewka Patio – Park 0,5 l – 125 zł

*** cena alkoholi na dzień przyjęcia może ulec zmianie ze względu na inflację

OPCJA III

KORKOWE: 30 zł od każdej otwartej butelki

DODATKOWO POLECAMY:



USŁUGA BARMAŃSKA 18:00-02:00

(cena w zależności od ilości Gości; w cenie soki, syropy oraz dekoracje z owoców)

2500 zł – jeden barman, 3800 zł- dwóch barmanów

Tylko usługa barmańska (bez soków, syropów, owoców); cena uzależniona od ilości Gości

1500 zł – jeden barman, 2500 zł – dwóch barmanów

***** cena na dzień przyjęcia może ulec zmianie ze względu na inflację**

FOOD BAR

STÓŁ SŁODKOŚCI – 53 zł / os

Nalewka własnej produkcji – 120 zł/ butelkę 0,5 l (nalewka serwowana jest z karafki)

STÓŁ WIEJSKI / REGIONALNY – 3700 zł (60 osób)

STÓŁ WŁOSKIE SMAKI – 5200 zł (60 osób)

STÓŁ RYBNY Z OWOCAMI MORZA – 9 000 zł (60 osób)

***** cena na dzień przyjęcia może ulec zmianie ze względu na inflację**

OŚWIETLENIE - LED

LAMPKI NA STOŁY – 50 zł / szt.

***** cena na dzień przyjęcia może ulec zmianie ze względu na inflację**

DODATKOWO:

Złote podkłady pod talerze – 15 zł / szt.

Trzaskanie kieliszków przez Młodą Parę – 50 zł

Wyrzucenie confetti – 350 zł

KOMPOZYCJA KWIATOWA

KWIATY W WYSOKICH KIELICHACH W WYBRANEJ KOLORYSTYCE– 850 zł/szt.

KWIATY WAZON NISKI ZE ŚWIECĄ W WYBRANEJ KOLORYSTYCE– 500 zł/szt.

***** cena na dzień przyjęcia może ulec zmianie ze względu na inflację**

HOTELE W POBLIŻU (promocyjna oferta dla Gości naszej restauracji)

Hotel Diament (nie więcej niż 10 minut piechotą).

ŚLUB CYWILNY W PLENERZE

Kalkulacja od 6500 zł w zależności od aranżacji.

*** cena na dzień przyjęcia może ulec zmianie ze względu na inflację



KOŚCIÓŁ W POBLIŻU

Kościół św. Michała Archanioła w Katowicach –drewniany z oryginalnym wnętrzem, najstarsza budowla sakralna na terenie Katowic, wzniesiona w 1510 roku.



PARAFIA ŚW. MICHAŁA W KATOWICACH ul. Gawronów 20, 40-527 Katowice
T: 32/205-40-61 GSM: 502-150-39

DODATKOWE OPŁATY:

OPŁATY LICENCYJNE (ZAIKS, STOART, ZPAV)

250 zł

OPAKOWANIA NA WYNOS

5 zł/os

Patio Park
r e s t a u r a c j a