

2020 rok

MENU 280 zł/os.

ZUPA (JEDNA DO WYBORU):

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

DANIE GŁÓWNE (TRZY RODZAJE DO WYBORU):

- Tradycyjna śląska rolada wołowa
- Sakiewka z kurczaka nadziewana serem pleśniowym i suszonymi pomidorkami
- Udko z kurczaka nadziewane boczkiem, schabem
- Polędwiczki wieprzowe nadziewane borowikami
- Roladki z białej ryby ze szpinakiem

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:

- Półmisek różności (wędliny, sery, suszone owoce, pikle, sos żurawinowy, masło smakowe)
- Terrina z kurczaka
- Kremowy pasztet
- Śledź w oleju z piklami
- Grzanka z ricottą, rybą wędzoną i szczypiorkiem
- Pesto sezonowe

- Ozorki w galarecie z musem chrzanowym
- Smalec z gęsi

Sałatki (dwie do wyboru):

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

I. CIEPŁA KOLACJA – SERWOWANA:

- Pieczeń z karczku
- Kluski szpinakowe
- Kapusta czerwona z żurawiną

II. CIEPŁA KOLACJA (JEDNA DO WYBORU):

- Czerwony barszcz warzywny z krokietem
- Żurek staropolski
- Bogracz z kluseczkami

W cenie:

- powitanie Pary Młodej chlebem, solą i wódką
- białe płócienne obrusy, serwetki
- białe pokrowce na krzesła.



MENU 300 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
- Udko z kaczki
- Udko z kurczaka bez kości
- Polędwiczki wieprzowe nadziewane 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:

- Półmisek różnaitości (wędliny, sery, suszone owoce, pikle, sos żurawinowy, masło smakowe)
- Burgery z pieczoną wołowiną i marynowaną cebulą
- Kremowy pasztet
- Śledź w oleju z piklami
- Grzanka z ricottą, rybą wędzoną i szczypiorkiem
- Pesto sezonowe
- Ozorki w galarecie z musem chrzanowym
- Smalec z gęsi
- **Sałatki (dwie do wyboru):**
 - Sałatka z grillowanym kurczakiem
 - Sałatka z szynką łososiową na świeżym szpinaku z sosem musztardowo-miodowym
 - Sałatka sezonowa
 - Sałatka jarzynowa

Pieczyno, masło smakowe

I. CIEPŁA KOLACJA:

Gęsie żołądki z masłem i białym winem

II. CIEPŁA KOLACJA:

- Pieczeń w sosie
- Kluski szpinakowe
- Kapusta czerwona z żurawiną

III. CIEPŁA KOLACJA (JEDNA DO WYBORU):

- Czerwony barszcz warzywny z krokietem
- Żurek staropolski
- Bogracz z kluseczkami

W cenie:

- powitanie Pary Młodej chlebem, solą i wódką
- białe płóciennie obrusy, serwetki
- białe pokrowce na krzesła.

PAKIETY NAPOJÓW

- Bez limitu -

OPCJA I

Kawa / herbata
Woda mineralna
Soki owocowe

Cena 20 zł/os.

OPCJA II

Kawa / herbata
Woda mineralna
Soki owocowe
Napoje gazowane

Cena 30 zł/os.

OPCJA III

Kawa / herbata
Woda mineralna
Soki owocowe
Napoje gazowane
Lemoniada własnej produkcji

Cena 40 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 **12 zł/os.**

Sernik / szarlotka / ciasta sezonowe **10 zł/os.**

- TORTY -

Śmietankowy z owocami leśnymi w kruszonej bezie **15 zł/os.**

Czekoladowy z owocami **16 zł/os.**

Biała czekolada z owocami leśnymi **18 zł/os.**

Pavlova z owocami leśnymi i marakują **18 zł/os.**

ALKOHOLE

Dla Pary Młodej

Na powitanie polecamy otwarcie butelki szablą
Moët & Chandon Brut – 220 zł/but.



OPCJA I

ALL INCLUSIVE:

70 zł/os.*

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

80 zł/os.*

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

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

OPCJA II

ROZLICZENIE WEDŁUG SPOŻYCIA:

Wódka Wyborowa 0,5 – 42 zł

Wódka Smirnoff Black 0,5 – 47 zł

Wódka Wyborowa Exquisite 0,7 – 130 zł

Johnnie Walker Black 0,7 – 140 zł

Jack Daniel's 0,7 – 120 zł

Moët & Chandon Brut – 220 zł/but.

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

OPCJA III

KORKOWE:

15 zł od każdej otwartej butelki

WINA BANKIETOWE

WINA BIAŁE



**ESENCIA DE FONTANA CHARDONNAY/
KASTYLIA-LA MANCHA/D.O. UCLES/HISZPANIA**

- WYTRAWNE - wino o lekkim, złotożółtym kolorze. Nuty dojrzałych owoców bergamotki, wkomponowane w subtelna mineralność. Na podniebieniu krągłe i soczyste. Świeża, delikatna kwasowość.

75cl 42.00,-



**DAMA TREBBIANO MARRAMIERO
D.O.C. ABRUZZA/ WŁOCHY WYTRAWNE**

Żółto słomkowa barwa z zielonymi refleksami. Aromaty owoców i kwiatów. W ustach owocowe (gruszka) i orzeźwiające.

75cl 55.00,-

WINA CZERWONE



ESENCIA DE FONTANA SYRAH/KASTYLIA - LA MANCHA/ D.O. UCLES/HISZPANIA – WYTRAWNE
Hiszpański mocny, głęboki, mięsisty pieprzowo-owocowy Syrah. Wino głębokie, lekko pikantne, o aromatach wiśni, cynamonu, wanilli. Polecamy do grillowanych mięs, makaronów i serów.

75cl 42.00,-



**CARMENERE RESERVE LIMITED RELEASE
CURICO VALLEY/ CHILE/ WYTRAWNE**

Złożony bukiet łączący aromaty owoców i przypraw, cynamonu, wanilii i kakao. W ustach pełne, ekstraktywne z dobrą strukturą i miękkimi taninami

75cl 55.00,-

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

DODATKOWE ATRAKCJE

USŁUGA BARMAŃSKA 17:00-03:00

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

800 zł – jeden barman, 1500 zł – dwóch barmanów

FOOD BAR

STÓŁ SŁODKOŚCI – 1500 zł – 2500 zł (60-85 osób)

STÓŁ WIEJSKI / REGIONALNY – 1800 zł (60 osób)

STÓŁ WŁOSKIE SMAKI – 3000 zł (60 osób)

STÓŁ RYBNY Z OWOCAMI MORZA – 4500 zł (60 osób)

OŚWIETLENIE - LED

PODŚWIETLANE STOŁY – 100 zł/szt.

NAPIS LOVE – 350 zł - niski / 450 zł - wysoki

KOMPOZYCJA KWIATOWA

WAZON WYSOKI – 350 zł/szt.

WAZON NISKI ZE ŚWIECĄ – 150 zł/szt.

HOTELE W POBLIŻU (promocyjna oferta dla Gości naszej restauracji)

Hotel Diament (nie więcej niż 10 minut piechotą).

OPŁATY LICENCYJNE (ZAIKS, STOART, ZPAV)

150 zł – dodatkowo płatne

OPAKOWANIA

100 zł – dodatkowo płatne do 50 osób

150 zł – dodatkowo płatne powyżej 50 osób



Nasz personel czerpie radość z zaspokajania potrzeb naszych klientów. Interesuje się ich opiniami, gustami, za punkt honoru uważając dogadanie upodobań kulinarnych gości. Z należytym szacunkiem bez poufałości nawiązuje bliski kontakt, ceniony przez naszych klientów. Dobra współpraca umożliwia błyskawiczne realizowanie zamówień, systematyczne podnoszenie kwalifikacji, bieżące śledzenie nowinek zawodowych pozwala nam zostać w czołówce najlepszych restauracji.

ŚLUB CYWILNY W PLENERZE

ARANŻACJA – KWIATY, DYWAN, BALUSTRADY, KRZESŁA - 3000 zł – 3500 zł

NAMIOTY - 2500 zł - 3500 zł



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: 502-150-394