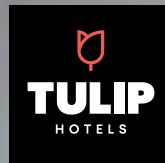




OFERTA I KOMUNIA ŚWIĘTA 2026

Od 189 PLN/os.



POZNAJMY SIĘ!

I Komunia Święta to wyjątkowa okazja do celebrowania jej w gronie najbliższej Rodziny.

Jako doświadczony Hotel i Restauracja zapraszamy serdecznie do organizacji przyjęcia z okazji I Komunii Świętej, w samym sercu Wrocławia, przy ul. Kiełbasniczej 25.

Nasz Zespół doskonale sprawdzi się w fachowej poradzie oraz zadba o najmniejszy detal Państwa przyjęcia. Przytulne wnętrza oraz wyśmienita kuchnia wprowadza Państwa w kameralny nastrój i miłą atmosferę.





Menu I

(Zupa + II danie serwowane)

Złocisty rosół z kurczaka zagrodowego i wołowiny, makaron, kawałki kurczaka, marchew, pietruszka.

Roladka drobiowa z młodym szpinakiem i masłem, ziemniaki pieczone z rozmarynem, bukiet wiosennych sałat ogrodowych z sosem winegret, sos kurkowo-śmietanowy.

BUFET DESEROWY: domowa szarlotka, ciasto czekoladowe z galaretką, krem kawowy z orzechami, sernik, ciastka francuskie z owocami.

189 PLN / os.

Menu II

(Zupa i deser - serwowane, II danie na półmiskach)

Złocisty rosół z kurczaka zagrodowego i wołowiny, makaron, kawałki kurczaka, marchew, pietruszka.

Eskalopki z polędwiczki wieprzowej, roladka drobiowa z młodym szpinakiem i masłem, schab nadziewany duszonymi pieczarkami i mozzarellą. 200 gr

Sos demi glace z zielonym pieprzem, sos kurkowo/śmietanowy.

Ziemniaki pieczone z rozmarynem, kluski śląskie z klarowanym masłem, młode ziemniaki z koperkiem. 150 gr

Bukiet wiosennych sałat ogrodowych z sosem winegret, warzywa gotowane na parze, sałatka Colestów z młodej kapusty. 150 gr

Krucha i lekka beza, nadziewana konfiturą z czarnych porzeczek, puszysty krem mascarpone, sezonowe owoce, puder z zielonych pistacji, emulsja poziomkowa, sorbet owocowy, mięta. 180 gr

209 PLN / os.





Menu III

(Zupa + II danie serwowane)

Złocisty rosół z kurczaka zagrodowego i wołowiny, makaron, kawałki kurczaka, marchew, pietruszka.

Schab nadziewany duszonymi pieczarkami i mozzarellą, ziemniaki pieczone z rozmarynem, bukiet wiosennych sałat ogrodowych z sosem winegret, sos kurkowo-śmietanowy.

BUFET DESEROWY: domowa szarlotka, ciasto czekoladowe z galaretką, krem kawowy z orzechami, sernik, ciastka francuskie z owocami

ZIMNA PŁYTA:

- Półmisek regionalnych serów i wędlin
 - Domowe mięsa pieczone
 - Tymbaliki drobiowe z warzywami
- Mini croisanty z szynką dojrze i serem
 - Wrap z humusem, tofu i warzywami
- Sałatka Roma z kurczakiem grillowanym, bekonem i parmezanem
 - Sałatka Nicejska z tuńczykiem, jajkiem i czarnymi oliwkami
- Sos żurawinowy z chrzanem, konfitura z czerwonej cebuli, sos tatarski
 - Marynaty - pieczarki, ogórki, papryka, oliwki, gruszki w occie
 - Świeżo wypiekane aromatyczne pieczywo, polskie masło ziołowe

269 PLN / os.

DEDYKOWANE MENU DLA DZIECI

(Dania serwowane)

Tradycyjny polski rosół domowy z makaronem

Paluszki drobiowe

Frytki lub młode ziemniaczki - do wyboru

Bukiet surówek

Lody z owocami lub gofry z dodatkami -
do wyboru

79 PLN / os.



PAKIETY NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

PAKIET I

40 PLN/os. do 4h

SOKI OWOCOWE

WODA

KAWA Z EKSPRESU

WYBÓR HERBAT

PAKIET II

58 PLN/os. do 4h

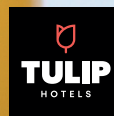
SOKI OWOCOWE

WODA

KAWA Z EKSPRESU

WYBÓR HERBAT

NAPOJE GAZOWANE





DODATKOWE DANIE NA CIEPŁO:

Węgierska zupa gulaszowa z
wedzona papryka i pieczywem
30 PLN, 250 g

Boeuf Strogonow serwowany z pieczywem
45 PLN, 250 g

Udka zapiekane z tymiankiem, sosem BBQ i pieczonymi
Ziemniakami **45 PLN**, 150/30/100 g

Żeberka na duszonej młodej kapuscie z ziemniakami
45 PLN, 150/80/100 g

Curry z indyka, ryżem basmati i warzywami
45 PLN, 120/100/80 g

Szaszłyk drobiowo-wieprzowy z warzywami,
pieczonymi ziemniakami i tzatziki
45 PLN, 200/100/30 g

DODATKOWE INFORMACJE:

OFERTA OBEJMUJE

- Menu z możliwością jego modyfikacji.
- Bezpłatne menu dla dzieci do 2 r.ż.
- 50% zniżki dla dzieci w wieku od 2 do 7 lat (nie obejmuje specjalnego menu dla dzieci). Dzieci od 8 lat płacone 100%
- Profesjonalną obsługę i doradztwo.

Po otrzymaniu potwierdzenia wstępnej rezerwacji następuje podpisanie umowy/zamówienia.

Płatność: przedpłata w wysokości 50% wartości całości usług w terminie do 14 dni od daty podpisania umowy. Pozostała kwota płatna najpóźniej na 7 dni przed datą przyjęcia, po ustaleniu finalnej liczby osób.

W przypadku dodatkowych zamówień dokonanych w trakcie trwania przyjęcia należność za nie zostanie uregulowana w Hotelu po zakończeniu wydarzenia (kartą płatniczą lub gotówką).

POTWIERDZENIE OSTATECZNEJ LICZBY OSÓB

Ostateczna liczba osób musi zostać potwierdzona w terminie do 7 dni przed rozpoczęciem przyjęcia, przy czym bezkosztowa anulacja możliwa jest do 10% liczby osób potwierdzonych w umowie/zamówieniu.

W przypadku zmniejszenia liczby osób po wyznaczonym terminie, hotel obciąży zleceniodawcę według liczby osób wskazanej w umowie/zamówieniu. Możliwość zwiększenia liczby osób uczestniczących w przyjęciu musi być każdorazowo potwierdzona przez hotel.



ZAPRASZAMY DO KONTAKTU:

Dział sprzedaży i
rezerwacji:

71 375 04 53

Ilona Ruta

661 297 050

Przemysław Rybałka

661 297 049

marketing@hotelpatio.pl

Wszystkie wartości podane
w ofercie są cenami brutto

