TULIP
HOTELS & RESIDENCES

MENU CATERINGU ŚWIĄTECZNEGO NA WYNOS

Święta na wynos

Wigilijny stół od kuchni hotelu — kilka minut spacerem od Rynku.
Skomponuj własne menu z naszej karty, a my ugotujemy i zapakujemy z instrukcją podgrzania.

ZUPY

— Barszcz czerwony na zakwasie · 1 l	36 zł
— Zupa grzybowa z łazankami · 1 l	52 zł

RYBY I ŚLEDZIE

— Karp smażony · porcja	34 zł
— Łosoś pieczony, sos chrzanowy · porcja	42 zł
— Ryba po grecku · 0,5 kg	48 zł
— Śledź w śmietanie z jabłkiem · 0,5 kg	38 zł
— Śledź pod pierzynką · 0,5 kg	42 zł

PIEROGI I DODATKI

— Pierogi z kapustą i grzybami · 1 kg	72 zł
— Pierogi ruskie · 1 kg	58 zł
— Uszka z grzybami leśnymi · 20 szt.	48 zł
— Kapusta z grochem · 0,5 kg	29 zł
— Kapusta z leśnymi grzybami · 0,5 kg	32 zł

NA ŚWIĄTECZNY OBIAD *25–26 grudnia*

— Pieczyste domowe: schab ze śliwką, karczek, boczek, pasztet · 0,75 kg	98 zł
— Kaczka pieczona z jabłkami · ½ kaczki	119 zł
— Rolada wołowa w sosie własnym · porcja	46 zł
— Sałatka jarzynowa · 0,75 kg	52 zł

SŁODKIE *krojone*

— Makowiec · 0,5 kg	52 zł
— Piernik staropolski z powidłami · 0,5 kg	58 zł
— Sernik · 0,5 kg	58 zł
— Kutia · 0,5 kg	34 zł

DO PICIA

— Kompot z suszu · 1 l	22 zł

ZAMÓWIENIA DO 16 GRUDNIA 2026 · KONTAKT

Ilona Ruta
SPECJALISTA DS. SPRZEDAŻY
+48 661 297 050
ilona.ruta@hotelpatio.pl

Radosław Bartkowiak
MANAGER DS. GASTRONOMII I EVENTÓW
+48 661 297 028
radoslaw.bartkowiak@hotelpatio.pl

Odbiór 23.12 (12:00–19:00) i 24.12 (9:00–12:00) · Tulip Hotels Wroclaw Patio, ul. Kiełbaśnicza 25.