

Restauracja Zielony Ogród to miejsce, gdzie króluje naturalna kuchnia oparta na tradycyjnych recepturach oraz metodach przyrządzania dań. Gwarantują to między innymi własne wyroby wędliniarskie, wędzone w tradycyjnej wędzarni opalanej drewnem olchowym. Sami wytwarzamy od podstaw pasztety, makaron oraz przetwory warzywne. Szef Kuchni Michał Suchanowski wraz ze swoim zespołem dba o każdy szczegół dań, od pochodzenia pojedynczych składników, aż do produktu finalnego. Korzystając z naszej ofert cateringowej możecie Państwo zorganizować we własnym domu fantastyczne przyjęcie, zachwycając smakiem potraw swoich gości.

Patery mięs



x 4

Rolada wołowa

3 szt.

• 130 zł

Marynowany filet z kurczaka z grilla

3 szt.



x 6-8(A)

Rolada wołowa

4 szt.

• 216 zł

Marynowany filet z kurczaka z grilla

2 szt.

Żeberka w miodzie i piwie

2 szt.

Kotlet schabowy

2 szt.



x 8-10(A)

Rolada wołowa

6 szt.

• 298 zł

Marynowany filet z kurczaka z grilla

4 szt.

Żeberka w miodzie i piwie

2 szt.

Kotlet schabowy

2 szt.



x 10-12(A)

Rolada wołowa

8 szt.

• 358 zł

Marynowany filet z kurczaka z grilla

4 szt.

Żeberka w miodzie i piwie

2 szt.

Kotlet schabowy

2 szt.



x 6-8(B)

Rolada wołowa

4 szt.

• 228 zł

Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem, suszonymi pomidorami, serem feta

2 szt.

Udo z kaczki pieczone confit

2 szt.

Udziec z indyka w tymianku

2 szt.



x 8-10(B)

Rolada wołowa

6 szt.

• 322 zł

Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem, suszonymi pomidorami, serem feta

4 szt.

Udo z kaczki pieczone confit

2 szt.

Udziec z indyka w tymianku

2 szt.



x 10-12(B)

Rolada wołowa

8 szt.

• 376 zł

Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem, suszonymi pomidorami, serem feta

2 szt.

Udo z kaczki pieczone confit

4 szt.

Udziec z indyka w tymianku

2 szt.

Całe mięsa

👤 x 4

• 110 zł

Kaczka nadziewana jabłkami
Farsz: Jabłko z majerankiem

ok. 2 kg

👤 x 4

• 130 zł

Perliczka pieczona w boczku

ok. 1,6 kg

👤 x 6

• 240 zł

Gęś nadziewana po staropolsku
Farsz: Kiszona kapusta z boczkiem

ok. 4 kg

👤 x 8

• 260zł

Indyk faszerowany
Farsz: Mięśny z grzybami

ok. 4 kg

👤 x 25

• 550 zł

Kita z szynki wędzona podawana
na ciepło

ok. 6-7 kg



Dodatki



30 zł

Kapusta kiszona w 600g
ZO, zasmażana



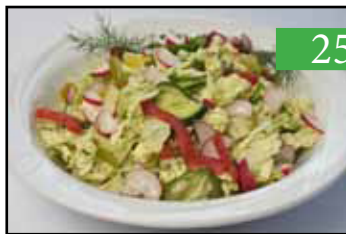
30 zł

Modro kapusta 600g



25 zł

Surówka z marchewki 600g
z pomarańczą



25 zł

Surówka z kapusty 300g
pekińskiej



25 zł

Surówka z kapusty 600g
kiszanej w ZO



30 zł

Kluski śląskie 35 szt.



20 zł

Ziemniaki z masłem 600g
i koperkiem



25 zł

Ziemniaki pieczone 500g
z ziołami



35 zł

Panczkrut 700g
(na kapuście kiszanej w ZO)

Zimna płyta



szynka gotowana,
schab wędzony, baleron,
boczek gotowany, kielbasa
swojska, swojski pasztet

Patera wędlin mała 500g

55 zł

Patera wędlin duża 800g

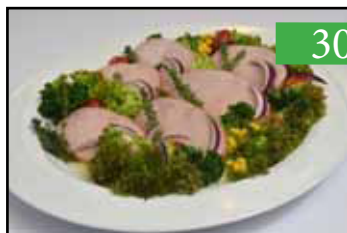
85 zł



Sery Łomnickie z Karkonoszy
(Krowa w Popiele,
Krówka Pigwówka),
sery Korycińskie (naturalny,
z czarnuszką),
sery Zielonego Ogrodu
(mozzarella wędzona olchą,
twaróg wędzony w przyprawach)

Deska serów regionalnych 500g

60 zł



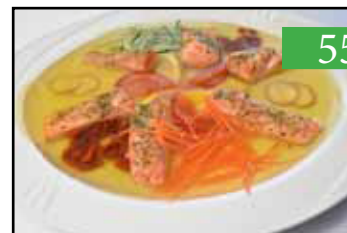
30 zł

Schab w galarecie 400g



30 zł

Swojska szynka w galarecie 400g



55 zł

Łosoś w galarecie 500g



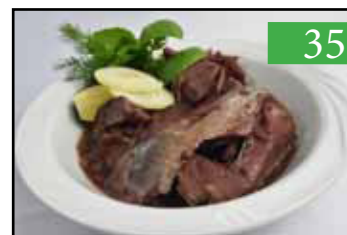
30 zł

Grillowane roladki z cukini
i bakłażana faszzerowane
tworożkiem 14 szt.



50 zł

Naleśnikowe roladki
z łososiem i serem 16 szt.



35 zł

śledź marynowany
w czerwonym winie 400g



30 zł

Śledź korzenny
w oleju 400g



25 zł

Tymbaliki z kurczaka 500g



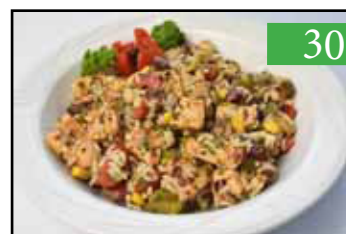
20 zł

Pasztet z chrzanem
i ogórkiem kiszonym 200g



25 zł

Sałatka jarzynowa 500g



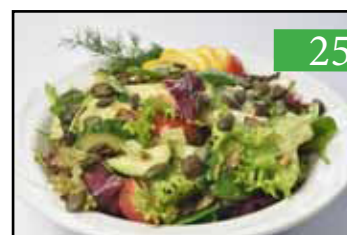
30 zł

Sałatka meksykańska
z kurczakiem i ryżem 500g



30 zł

Sałatka grecka 300g



25 zł

Sałatka zielona
z sosem vinaigrette 300g



30 zł

Pstrąg opiekany
w occie 300g



45 zł

Jaja faszzerowane
(3 smaki) 15 szt.

Zupy



x 1

12 zł

Barszcz czerwony na własnym zakwasie 250 ml
z krokietem z kapustą 100 g



x 1

17 zł

Bogracz wołowy 300 ml



x 1

18 zł

Węgierska zupa gulaszowa 300 ml



Kanapki bankietowe



40 zł

Kanapki z serem i warzywami 15 szt.



50 zł

Kanapki z wędlinami Zielonego Ogrodu 15 szt.



55 zł

Kanapki z naturalnie wędzonymi rybami 15 szt.

Informacje organizacyjne

1. Zamówienia przyjmujemy minimum 3 dni przed terminem realizacji pod numerem telefonu 32 275 63 33 lub mailowo: biuro@ZielonyOgrod-Zabrze.pl
2. Cennik dostaw:
 - wartość poniżej 500 zł, odległość do 15 km - 30 zł
 - wartość powyżej 500 zł, odległość do 15 km - bezpłatnie
 - odległość powyżej 15 km - ustalenia indywidualne
 - odbiór własny - bezpłatnie
3. Dania przygotowywane są na białej, porcelanowej zastawie za którą pobierana jest kaucja (zwrotna).
4. Warunkiem realizacji cateringu jest wpłata zadatku w momencie zamówienia w wysokości 30% jego wartości.
5. Końcowe rozliczenie następuje w chwili dostawy/odbioru dań.
6. Istnieje możliwość wynajęcia indywidualnej zastawy obiadowej.