

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 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**  
Marynowany filet z kurczaka z grilla 3 szt.  
Rolada wołowa 3 szt. • 138 zł

**x 6-8(A)**  
Marynowany filet z kurczaka z grilla 2 szt.  
Żeberka w miodzie i piwie 2 szt.  
Kotlet schabowy 2 szt.  
Rolada wołowa 4 szt. • 228 zł

**x 8-10(A)**  
Marynowany filet z kurczaka z grilla 4 szt.  
Żeberka w miodzie i piwie 2 szt.  
Kotlet schabowy 2 szt.  
Rolada wołowa 6 szt. • 320 zł

**x 10-12(A)**  
Marynowany filet z kurczaka z grilla 4 szt.  
Żeberka w miodzie i piwie 2 szt.  
Kotlet schabowy 2 szt.  
Rolada wołowa 8 szt. • 372 zł

**x 6-8(B)**  
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.  
Rolada wołowa 4 szt. • 230 zł

**x 8-10(B)**  
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.  
Rolada wołowa 6 szt. • 322 zł

**x 10-12(B)**  
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.  
Rolada wołowa 8 szt. • 380 zł

# Całe mięsa

👤 x 4

• 120 zł

Kaczka nadziewana jabłkami ok. 2 kg  
Farsz: Jabłko z majerankiem

👤 x 4

• 140 zł

Perliczka pieczona w boczku ok. 1,6 kg

👤 x 6

• 260 zł

Gęś nadziewana po staropolsku ok. 4 kg  
Farsz: Kiszona kapusta z boczkiem

👤 x 8

• 280zł

Indyk faszerowany ok. 4 kg  
Farsz: Mięсны z grzybami

👤 x 25

• 550 zł

Kita z szynki wędzona podawana na ciepło ok. 6-7 kg



# Dodatki



32 zł

Kapusta kiszona w 600g  
ZO, zasmażana



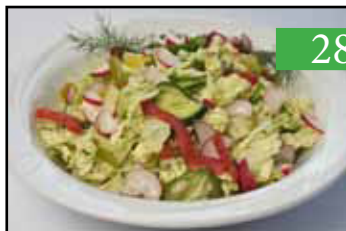
33 zł

Modro kapusta 600g



27 zł

Surówka z marchewki 600g  
z pomarańczą



28 zł

Surówka z kapusty 300g  
pekińskiej



27 zł

Surówka z kapusty 600g  
kiszonej w ZO



32 zł

Kluski śląskie 35 szt.



20 zł

Ziemniaki z masłem 600g  
i koperkiem



27 zł

Ziemniaki pieczone 500g  
z ziołami



38 zł

Panczkraut 700g  
(na kapuście kiszonej w ZO)



# Zimna płyta



Patera wędlin mała 500g

60 zł

Patera wędlin duża 800g

90 zł

szynka gotowana,  
schab wędzony, baleron,  
boczek gotowany, kiełbasa  
swojska



Deska serów regionalnych 500g

60 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)



33 zł

Schab w galarecie 400g



35 zł

Swojska szynka w galarecie 400g



60 zł

Łosoś w galarecie 500g



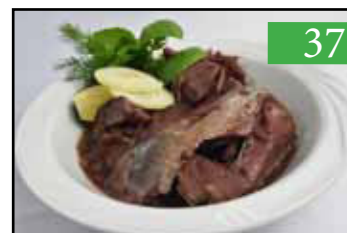
35 zł

Grillowane roladki z cukini  
i bakłażana faszzerowane  
tworożkiem 14 szt.



60 zł

Naleśnikowe roladki  
z łososiem i serem 16 szt.



37 zł

śledź marynowany  
w czerwonym winie 400g



32 zł

Śledź korzenny  
w oleju 400g



28 zł

Tymbaliki z kurczaka 500g



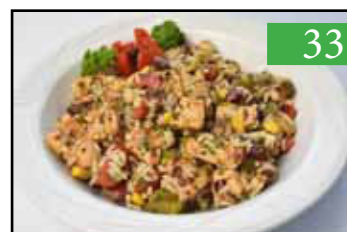
30 zł

Paszтет z chrzanem  
i ogórkiem kiszonym 200g



27 zł

Sałatka jarzynowa 500g



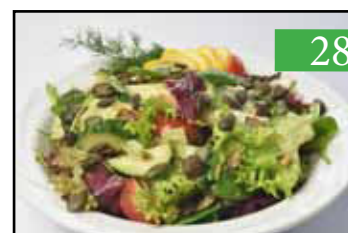
33 zł

Sałatka meksykańska  
z kurczakiem i ryżem 500g



32 zł

Sałatka grecka 300g



28 zł

Sałatka zielona  
z sosem vinaigrette 300g



35 zł

Dorsz opiekany  
w occie 300g



52 zł

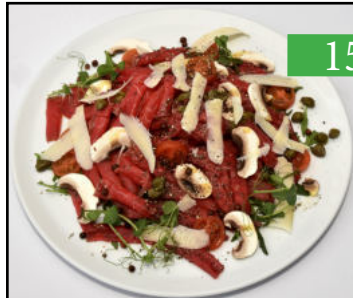
Jaja faszzerowane  
(3 smaki) 15 szt.

# Zimna płyta:



180 zł

Tatar z polędwicy wołowej z jajkiem przepiórczym i dodatkami  
8 x 50g polędwicy



150 zł

Carpaccio z polędwicy wołowej z parmezanem i warzywami  
8 x 30g polędwicy



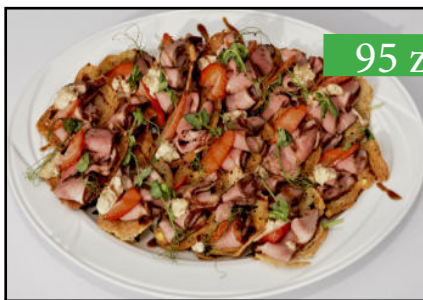
95 zł

Tatar z naturalnie wędzonego łososia z pesto koperkowym  
8 x 25g łososia



100 zł

Pastrami wołowe na sałatach z sosem rosyjskim  
8 x 30g pastrami



95 zł

Kaczka sous vide na grzance z kremem balsamicznym i musem orzechowym  
16 szt.



60 zł

Panna cotta z kozim serem z galaretką z buraka  
600g



60 zł

Pierozki empanadas z wołowiną i z pikantną salsą paprykową z jalapenio  
16 szt.



48 zł

Kapuśniaczki z grzybami w cieście francuskim  
12 szt.



45 zł

Paszteciki w cieście francuskim  
15 szt.



48 zł

Quesadilla z warzywami  
16 szt.



48 zł

Tortilla z kurczakiem  
18 szt.

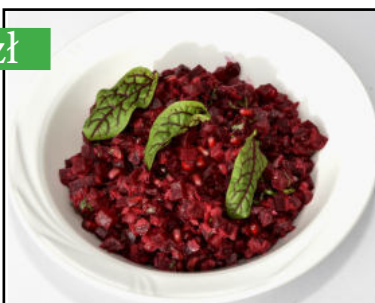


50 zł

Chrupiące nuggetsy z kurczaka  
20 szt.

30 zł

Sałatka z buraka, soczewicy i granata  
500g



55 zł

Sałatka z brokułami, suszonymi pomidorami i fetą  
500g





# Zupy



x 1

15 zł

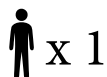
Barszcz czerwony na własnym zakwasie 250 ml  
z krokietem z kapustą 100 g



x 1

21 zł

Bogracz wołowy 300 ml



x 1

20 zł

Węgierska zupa gulaszowa 300 ml



# Kanapki bankietowe



60 zł

Kanapki z serem i warzywami 15 szt.



60 zł

Kanapki z wędlinami  
Zielonego Ogrodu 15 szt.



67,5 zł

Kanapki z naturalnie  
wędzonymi rybami 15 szt.



56 zł

Wytrawne babeczki bankietowe  
3 smaki 16 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](mailto: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
  - odbior 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.