

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

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

• x 6-8(A)

Rolada wołowa 4 szt. • 228 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. • 320 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. • 372 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. • 230 zł  
Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem, suszonymi pomidorami, serem feta 2 szt.  
Udo z kaczki pieczone confit 2 szt.  
Pieczeń z karczku faszerowana grzybami 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.  
Pieczeń z karczku faszerowana grzybami 2 szt.

• x 10-12(B)

Rolada wołowa 8 szt. • 380 zł  
Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem, suszonymi pomidorami, serem feta 2 szt.  
Udo z kaczki pieczone confit 4 szt.  
Pieczeń z karczku faszerowana grzybami 2 szt.


# Całe mięsa Ekologiczne mięso od lokalnych dostawców

 x 6 • 120 zł  
Kurczak nadziewany po polsku


Waga gotowego produktu

ok. 2 kg



 x 4 • 150 zł  
Kaczka nadziewana jabłkami  
Farsz: Jabłko z majerankiem

ok. 2 kg

 x 4 • 140 zł  
Perliczka pieczona w boczku

ok. 1,6 kg

 x 6 • 300 zł  
Gęś nadziewana po staropolsku  
Farsz: Kiszona kapusta z boczkiem

ok. 2,5 kg




 x 8 • 280 zł  
Indyk faszerowany  
Farsz: Mięсны z grzybami

ok. 3,5 kg

 x 25 • 625 zł  
Kita z szynki wędzona podawana  
na ciepło\*

ok. 6 - 7kg

 x 1 • 30 zł  
Golonko peklowane gotowane  
w warzywach, glazurowane miodem i piwem \*

ok. 500g

\* Z uwagi na dłuższy czas produkcji dostępna przy zamówieniu maksymalnie 7 dni przed terminem realizacji

## Dodatki



32 zł

Kapusta kiszona ZO, 600g  
zasmażana



33 zł

Modro kapusta 600g



27 zł

Surówka z marchewki  
z pomarańczą 600g



28 zł

Surówka z kapusty  
pekińskiej 300g



27 zł

Surówka z kapusty  
kiszonej w ZO 600g



32 zł

Kluski śląskie 35 szt.



20 zł

Ziemniaki z masłem  
i koperkiem 600g



27 zł

Ziemniaki pieczone  
z ziołami 500g



38 zł

Panczkraut 700g  
(na kapuście kiszonej w ZO)

# Zimna płyta



Patera wędlin mała 500g

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

70 zł

Patera wędlin duża 800g

110 zł



Deska serów regionalnych 500g

70 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)



Schab w galarecie 400g

35 zł



Swojska szynka w galarecie 400g

35 zł



Łosoś w galarecie 500g

60 zł



Grillowane roladki z cukini  
i bakłażana faszzerowane  
tworożkiem 14 szt.

35 zł



Naleśnikowe roladki  
z łososiem i serem 16 szt.

60 zł



Śledź marynowany  
w czerwonym winie 400g

37 zł



Śledź korzenny  
w oleju 400g

32 zł



Tymbaliki z kurczaka 500g

35 zł



Paszтет z chrzanem  
i ogórkiem kiszonym 200g

30 zł



Sałatka jarzynowa 500g

30 zł



Sałatka meksykańska  
z kurczakiem i ryżem 500g

33 zł



Sałatka grecka 300g

32 zł



Sałatka zielona  
z sosem vinaigrette 300g

30 zł



Dorsz opiekany  
w occie 300g

35 zł



Jaja faszzerowane  
(3 smaki) 15 szt.

52 zł

# 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



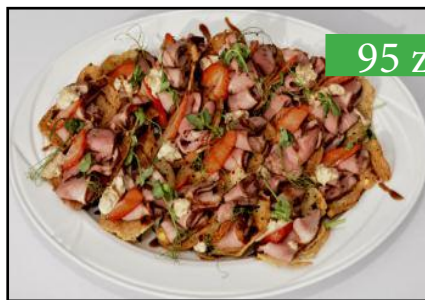
95 zł

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.

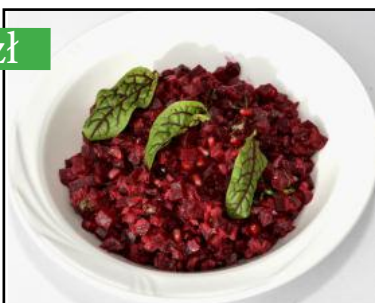


50 zł

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	<b>15 zł</b>	250 ml
Barszcz czerwony na własnym zakwasie z krokietem z kapustą		100 g
 x 1	<b>21 zł</b>	300 ml
Bogracz wołowy		
 x 1	<b>20 zł</b>	300 ml
Węgierska zupa gulaszowa		
 x 1	<b>16 zł</b>	300 ml
Żur śląski żyniaty		



# 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 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.

# Torty

## TRADYCYJNE:

Na bazie bitej śmietany:

*śmietankowy z brzoskwiniami*

*śmietankowy z truskawkami*

*śmietankowo-czekoladowy*

## CENY:

8 porcji - 60 zł

16 porcji - 100 zł

24 porcji - 140 zł

40 porcji - 210 zł

## KREMOWE:

Na bazie masy kremowej:

*czekoladowy*

*orzechowy*

*toffi*



*śmietankowy*



*śmietankowo-czekoladowy*



*toffi*



*czekoladowy*

## SPECJALNE:

*Bellanosa:*

Tort z kremem pralinowym i czarną porzeczką obłany mleczną czekoladą

*Espresso:*

Tort kawowy z pralinami i musem z białej czekolady

*Cherry:*

Tort wiśniowy z likierem, prażonymi wiśniami i żelem z wiśni

*Pokusa pomarańczowa:*

Tort bezowy z musem pomarańczowym, pralinami i czekoladą

*Kalifornia:*

Tort o smaku tiramisu z kandyzowaną śliwką i polewą czekoladową

## CENY:

16 porcji - 130 zł

24 porcji - 200 zł

40 porcji - 300 zł

*Bellanosa:*



*Espresso:*



*Cherry:*



*Pokusa pomarańczowa:*



*Kalifornia:*

