

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. • 149 zł
Marynowany filet z kurczaka z grilla 3 szt.

• x 6-8(A)

Rolada wołowa 4 szt. • 249 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. • 349 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. • 399 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. • 249 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. • 349 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. • 415 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



35 zł

Kapusta biała
zasmażana 600g



35 zł

Modro kapusta 600g



30 zł

Surówka z marchewki
z pomarańczą 600g



30 zł

Surówka z kapusty
pekińskiej 300g



30 zł

Surówka z kapusty
kiszonej w ZO 600g



35 zł

Kluski śląskie 35 szt.



25 zł

Ziemniaki z masłem
i koperkiem 600g



30 zł

Ziemniaki pieczone
z ziołami 500g



40 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)



40 zł

Schab w galarecie 400g



40 zł

Swojska szynka w
galarecie 400g



75 zł

Łosoś w galarecie 500g



40 zł

Grillowane roladki z cukini
i bakłażana faszzerowane
tworożkiem 14 szt.



70 zł

Naleśnikowe roladki
z łososiem i serem 16 szt.



39 zł

Śledź marynowany
w czerwonym winie 400g



37 zł

Śledź korzenny
w oleju 400g



40 zł

Tymbaliki z kurczaka 500g



30 zł

Paszтет z chrzanem
i ogórkiem kiszonym 200g



35 zł

Sałatka jarzynowa 500g



37 zł

Sałatka meksykańska
z kurczakiem i ryżem 500g



35 zł

Sałatka grecka 300g



32 zł

Sałatka zielona
z sosem vinaigrette 300g



39 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



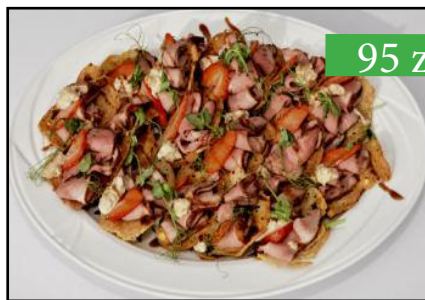
95 zł

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.



49 zł

Paszteciki w cieście francuskim
15 szt.



48 zł

Quesadilla z warzywami
16 szt.



48 zł

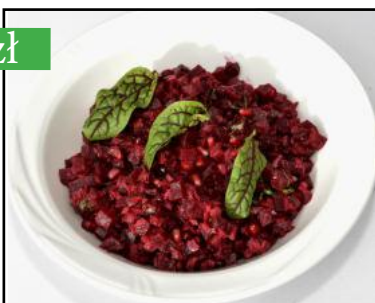
Tortilla z kurczakiem
18 szt.



50 zł

Chrupiące nuggetsy z kurczaka
20 szt.

35 zł







Sałatka z buraka, soczewicy i granata
500g

55 zł



Sałatka z brokułami, suszonymi pomidorami i fetą
500g

Zupy

 x 1	15 zł	250 ml
Barszcz czerwony na własnym zakwasie z krokietem z kapustą		100 g
 x 1	25 zł	300 ml
Bogracz wołowy		
 x 1	23 zł	300 ml
Węgierska zupa gulaszowa		
 x 1	16 zł	300 ml
Żur śląski żyniaty		



Kanapki bankietowe



70 zł

Kanapki z serem i warzywami 15 szt.



70 zł

Kanapki z wędlinami Zielonego Ogrodu 15 szt.



75 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
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 - 70 zł
16 porcji - 110 zł
24 porcji - 150 zł
40 porcji - 240 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 żel z wiśni

Pokusa pomarańczowa:

Tort bezowy z musem pomarańczowym, pralinami i czekoladą

Kalifornia:

Tort o smaku tiramisu z kandyzowaną śliwką i polewą czekoladową

CENY:

8 porcji - 90 zł
16 porcji - 140 zł
24 porcji - 220 zł
40 porcji - 340 zł

Bellanosa:



Espresso:



Cherry:



Pokusa pomarańczowa:



Kalifornia:

