

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 oferty cateringowej możecie Państwo zorganizować we własnym domu fantastyczne przyjęcie, zachwycając smakiem potraw swoich gości.

Patery mięs



👤 x 4

Rolada wołowa 3 szt.
Marynowany filet z kurczaka z grilla 3 szt.

165 zł

👤 x 6-8(A)

Rolada wołowa 4 szt.
Marynowany filet z kurczaka z grilla 2 szt.
Żeberka w miodzie i piwie 2 szt.
Kotlet schabowy 2 szt.

270 zł

👤

x 6-8(B)

Rolada wołowa 4 szt.
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.

280 zł

👤 x 8-10(A)

Rolada wołowa 6 szt.
Marynowany filet z kurczaka z grilla 4 szt.
Żeberka w miodzie i piwie 2 szt.
Kotlet schabowy 2 szt.

380 zł

👤

x 8-10(B)

Rolada wołowa 6 szt.
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.

390 zł

👤 x 10-12(A)

Rolada wołowa 8 szt.
Marynowany filet z kurczaka z grilla 4 szt.
Żeberka w miodzie i piwie 2 szt.
Kotlet schabowy 2 szt.

430 zł







👤

x 10-12(B)

Rolada wołowa 8 szt.
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.

445 zł

Całe mięsa Ekologiczne mięso od lokalnych dostawców

- | | | |
|---|---|--------------------------------------|
|  | x 6 • 150 zł
Kurczak nadziewany po polsku | Waga gotowego produktu
ok. 2,5 kg |
|  | x 4 • 180 zł
Kaczka nadziewana jabłkami
Farsz: Jabłko z majerankiem | ok. 2,5 kg |
|  | x 4 • 150 zł
Perliczka pieczona w boczku | ok. 1,6 kg |
|  | x 6 • 360 zł
Gęś nadziewana po staropolsku
Farsz: Kiszona kapusta z boczkiem | ok. 5 kg |
|  | x 8 • 350 zł
Indyk faszerowany
Farsz: Mięсны z grzybami | ok. 5 kg |
|  | x 25 • 750 zł
Kita z szynki wędzona podawana
na ciepło* | ok. 6 - 7kg |



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

Dodatki



Kapusta biała zasmażana 600g 35 zł



Modro kapusta 600g 35 zł



Surówka z marchewki z pomarańczą 600g 30 zł



Surówka z kapusty pekińskiej 300g 30 zł



Surówka z kapusty kiszonej w ZO 600g 30 zł



Kluski śląskie 35 szt. 35 zł



Ziemniaki z masłem i koperkiem 600g 25 zł



Ziemniaki pieczone z ziołami 500g 35 zł



Panczkraut 700g (na kapuście kiszonej w ZO) 40 zł

Zimna płyta



szynka gotowana
schab wędzony, schab parzony
kielbasa lisecka,
kielbasa czosnkowa

Patera wędlin mała 500g

75 zł

Patera wędlin duża 800g

120 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

80 zł



45 zł

Schab w galarecie 400g



45 zł

Swojska szynka w galarecie 400g



90 zł

Łosoś w galarecie 500g



45 zł

Grillowane roladki z cukini
i bakłażana faszzerowane
tworożkiem 14 szt.



45 zł

Tymbaliki z kurczaka 500g



35 zł

Paszтет z chrzanem
i ogórkiem kiszonym 200g



30 zł

Śledź korzenny
w oleju 200g



30 zł

Śledź ala łosoś 200g



30 zł

Śledź marynowany 200g



40 zł

Sałatka jarzynowa 500g



45 zł

Sałatka meksykańska
z kurczakiem i ryżem 500g



40 zł

Sałatka grecka 300g



40 zł

Sałatka zielona
z sosem vinaigrette 300g



40 zł

Sałatka z buraka,
soczewicy i granata 500g



60 zł

Sałatka z brokułami,
fetą i suszonymi pomidorami 500g

Zimna płyta:



199 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.



70 zł

Panna cotta z kozim serem z galaretką z buraka
600g



70 zł

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



55 zł

Kapuśniaczki z grzybami w cieście francuskim
12 szt.



60 zł

Paszteciki w cieście francuskim
15 szt.



55 zł

Quesadilla z warzywami
16 szt.



55 zł

Tortilla z kurczakiem
18 szt.



59 zł

Chrupiące nuggetsy z kurczaka
20 szt.



80 zł

Naleśnikowe roladki z łososiem i serem
16szt



30 zł





Dorsz opiekany w occie
200g



35 zł

Jajka na sosie tatarskim
12szt

Zupy

 x 1	20 zł	250 ml
Barszcz czerwony na własnym zakwasie z krokietem z kapustą		100 g
 x 1	30 zł	300 ml
Bogracz wołowy		
 x 1	27 zł	300 ml
Węgierska zupa gulaszowa		
 x 1	18 zł	300 ml
Żur śląski żyniaty		



Kanapki bankietowe



80 zł

Kanapki z serem i warzywami 15 szt.



85 zł

Kanapki z wędlinami Zielonego Ogrodu 15 szt.



90 zł

Kanapki z naturalnie wędzonymi rybami 15 szt.



65 zł

Wytrawne babeczki bankietowe 3 smaki 16 szt.

TORTY

TRADYCYJNE:

Na bazie bitej śmietany:

śmietankowy z brzoskwiniami
śmietankowy z truskawkami
śmietankowo-czekoladowy

CENY:

8 porcji - 90 zł
16 porcji - 130 zł
24 porcji - 170 zł
40 porcji - 260 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:

8 porcji - 110 zł
16 porcji - 160 zł
24 porcji - 240 zł
40 porcji - 360 zł

Bellanosa:



Espresso:



Cherry:



Pokusa pomarańczowa:



Kalifornia:



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 600 zł, odległość do 15 km - 50 zł
 - wartość powyżej 600 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.