

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.

199 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.

345 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.

340 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.

475 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.

490 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.

550 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.

580 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 **• 220 zł**  
Kaczka nadziewana jabłkami  
Farsz: Jabłko z majerankiem

ok. 2,5 kg

 x 4 **• 190 zł**  
Perliczka pieczona w boczku

ok. 1,6 kg

 x 6 **• 480 zł**  
Gęś nadziewana po staropolsku  
Farsz: Kiszona kapusta z boczkiem

ok. 5 kg



 x 8 **• 420 zł**  
Indyk faszerowany  
Farsz: Mięсны z grzybami

ok. 5 kg

 x 25 **• 900 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



**45 zł**

Kapusta biała 600g  
zasmażana



**45 zł**

Modro kapusta 600g



**35 zł**

Surówka z marchewki 600g  
z pomarańczą



**35 zł**

Surówka z kapusty 300g  
pekińskiej



**35 zł**

Surówka z kapusty 600g  
kiszonej w ZO



**40 zł**

Kluski śląskie 35 szt.



**30 zł**

Ziemniaki z masłem 600g  
i koperkiem



**40 zł**

Ziemniaki pieczone 500g  
z ziołami



**45 zł**

Panczkraut 700g  
(na kapuście kiszonej w ZO)



# Zimna płyta



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

Patera wędlin mała 500g

90 zł

Patera wędlin duża 800g

130 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

90 zł



50 zł

Schab w galarecie 400g



50 zł

Swojska szynka w galarecie 400g



110 zł

Łosoś w galarecie 500g



50 zł

Grillowane roladki z cukini  
i bakłażana faszzerowane  
tworożkiem 14 szt.



55 zł

Tymbaliki z kurczaka 500g



40 zł

Paszтет z chrzanem  
i ogórkiem kiszonym 200g



35 zł

Śledź korzenny w oleju 200g



40 zł

Śledź ala łosoś 200g



35 zł

Śledź marynowany 200g



40 zł

Sałatka jarzynowa 500g



50 zł

Sałatka meksykańska z kurczakiem i ryżem 500g



45 zł

Sałatka grecka 300g



45 zł

Sałatka zielona z sosem vinaigrette 300g



45 zł

Sałatka z buraka, soczewicy i granata 500g



65 zł

Sałatka z brokułami, fetą i suszonymi pomidorami 500g



# Zimna płyta:



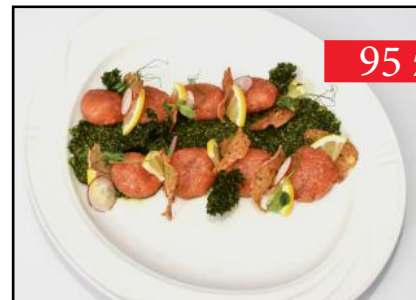
240 zł

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



170 zł

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



95 zł

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



115 zł

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



110 zł

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



80 zł

Panna cotta z kozim serem z galaretką z buraka  
600g



80 zł

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



60 zł

Kapuśniaczki z grzybami w cieście francuskim  
12 szt.



80 zł

Paszteciki w cieście francuskim  
15 szt.



60 zł

Quesadilla z warzywami  
16 szt.



60 zł

Tortilla z kurczakiem  
18 szt.



70 zł

Chrupiące nuggetsy z kurczaka  
20 szt.



90 zł

Naleśnikowe roladki z łososiem i serem  
16szt



40 zł





Dorsz opiekany w occie  
200g



40 zł

Jajka na sosie tatarskim  
12szt

# Zupy

 x 1	<b>25 zł</b>	250 ml
Barszcz czerwony na własnym zakwasie z krokietem z kapustą		100 g
 x 1	<b>35 zł</b>	300 ml
Bogracz wołowy		
 x 1	<b>30 zł</b>	300 ml
Węgierska zupa gulaszowa		
 x 1	<b>20 zł</b>	300 ml
Żur śląski żyniaty		



# Kanapki bankietowe



**90 zł**

Kanapki z serem i warzywami 15 szt.



**100 zł**

Kanapki z wędlinami Zielonego Ogrodu 15 szt.



**110 zł**

Kanapki z naturalnie wędzonymi rybami 15 szt.



**80 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 - 120 zł  
16 porcji - 180 zł  
24 porcji - 260 zł  
40 porcji - 420 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 mussem z białej czekolady

### *Cherry:*

Tort wiśniowy z likierem, prażonymi wiśniami i żelem z wiśni

### *Pokusa pomarańczowa:*

Tort bezowy z mussem pomarańczowym, pralinami i czekoladą

### *Kalifornia:*

Tort o smaku tiramisu z kandyzowaną śliwką i polewą czekoladową

## CENY:

8 porcji - 160 zł  
16 porcji - 250 zł  
24 porcji - 370 zł  
40 porcji - 570 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](mailto:biuro@ZielonyOgrod-Zabrze.pl)
2. Cennik dostaw:
  - wartość poniżej 800 zł, odległość do 15 km - 50 zł
  - wartość powyżej 800 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.