



## ***Restauracja Galicyjska - Niezapomniane smaki polskiej kuchni***

*W XVII wiecznych Piwnicach starej kamienicy położonej w zaciszu Plant, uracza gości z całego świata i krakowian tym, co najsmakowitsze w kuchni polskiej.*

***Restauracja Galicyjska***, jak szlachecka kuchnia polska, najmocniej wabi smakami dziczyzny. Jest więc marynowany w jałowcu, rozmarynie i tymianku, a potem pieczony udziec z dziką i podawany w sosie z żubrówką. Jest bażant obłożony boczkiem i duszony w sosie jeżynowym.

Dla miłośników kuchni krakowskiej kucharze przygotowują pyszną maczankę. Z dań rybnych zwraca uwagę sandacz na puree jabłkowym i w sosie winno-maślanym.

Dla tych, którzy w 4-osobowym gronie chcą poznać większą gamę polskich smaków przygotowano płonący półmisek galicyjski, na którym pyszni się pieczona pierś z kaczki, gicz cielęca, pieczona polędwica wieprzowa i wołowe zrazy polskie.

Spośród zup konieser polskiej kuchni nie pominie grzybowej z łazankami.

*A na deser delikatny sernik krakowski.*

*Wnętrze Restauracji skłania do niespiesznego biesiadowania.*

*Dyskretne dekoracje służą wyeksponowaniu urody zabytkowych cegieł, z jakich przed wiekami zbudowano ściany i sklepienia.*

*Spędzony tam czas dopełni wędrówkę po Krakowie niezapomnianymi wrażeniami kulinarnymi, które na długo zostają w pamięci.*

*Podobnie jak smak pitnego miodu, którego kieliszkiem żegna się tu każdego gościa.*





**Restauracja Galicyjska** organizuje przyjęcia okolicznościowe, bankiety, wesela oraz Cateringi w plenerze.

*Nie znajdą Państwo lepszej Restauracji, która w równie szlachetnych wnętrzach, mogłaby przygotować w tak wykwintnym stylu najlepsze potrawy kuchni polskiej i przysmaki prosto z dworu Franciszka Józefa I dla Państwa wyjątkowych gości.*

*Restauracja Galicyjska gwarantuje najwyższej jakości potrawy jak również miłą i profesjonalną obsługę.*

*Zapraszamy serdecznie do zapoznania się z ofertą naszej firmy.*

*Zapewniamy, że zarówno Państwo jak i Państwa Goście będą zachwyceni..*

*Poniżej przedstawiamy dwa warianty specjalnie przygotowanego dla Państwa menu.*

*W celu uzyskania szerszych informacji na temat współpracy lub rezerwacji prosimy o kontakt:*

*Restauracja Galicyjska  
31-015 Kraków  
Ul. Pijarska 9  
Tel/Fax: 012 430 07 62  
Tel. Kom. 501 320 554*

*lub też poprzez email: [restauracja@galicyjska.com](mailto:restauracja@galicyjska.com)*



[www.galicyjska.com](http://www.galicyjska.com)



## PRZYJĘCIE WESELNE

*Przywitanie Państwa Młodych przez Rodziców chlebem wiejskim chlebowym a także wódka i woda – kto z pary młodej wybierze wódkę według starej krakowskiej tradycji będzie rządził w małżeństwie.*

*Wzniesienie toastu – kelnerzy roznoszą tace z szampanem z malinami dla wszystkich gości.*

*Przyjęcie odbywa się na stołach nakrytych ( do wyboru przez gości):  
kremowych, bordowych obrusach.*

*Stoły nakryte: kieliszkami do wina oraz kieliszkami do wódki i szkła na napoje zimne.*

*Stoły udekorowane: świecami oraz przystrojone dekoracją kwiatową.*

### MENU GŁÓWNE:

*Na stolach znajdują się: dzbanki z napojami zimnymi: wodą mineralną z kawałkami pomarańczy i cytryną, dzbanki z sokami: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka, jak również ( jeśli państwo zdecydują się na nasz alkohol): karafki z białym*

*i czerwonym winem oraz wódką w kulerach z lodem.*

*Na stolach znajduje się również menu obiadu i kolacji weselnej*

***Restauracja Galicyjska zaprasza Państwa Młodych w I Rocznicę Ślubu na kolację dla dwojga. (w ramach ceny wesela)***

***Dodatkowo Nowożeńcy otrzymują dożywotnią kartę stałego klienta z rabatem wysokości 10%***

***Z każdą kolejną rocznicą rabat wzrasta o 1%***

# MENU

## **Przystawki:** (wybór)

Carpaccio z łososia z kaparami  
Carpaccio wołowe w sosie balsamicznym oprószone parmezanem

## **Zupa:** (wybór)

Krem z kury z pierożkami wieprzowo-wołowymi  
Delikatny krem z białych warzyw z krewetkami

## **Danie główne:** (wybór)

Escalopki cielęce zapiekane z szynką i szafwią w sosie kremowym z dodatkiem smardzów

Kandyzowane udko kaczki z kluseczkami ziemniaczanymi w sosie kurkowym

## **Deser:** (wybór)

Tiramisu  
Mus czekoladowy z sosem z leśnych jagód i bitą śmietaną

## **Okolo 21:00**

### **Drugie ciepłe danie** (wybór)

Duet faszerowanego schabu i staropolskich gołąbków w borowikach  
Pieczysta karkówką w sosie chrzanowym podawane z pierożkami gryczanymi

## **Okolo 23:30 – Uroczyste wniesienie tortu weselnego**

Pierwsze kawałki tortu krojone są przez Państwa Młodych, następnie tort krojony jest przez kucharza i podawany przez kelnerów wszystkim gościom.

## **Okolo 01:00 – danie gorące** (wybór)

Wołowina w czerwonym winie i lanymi kluseczkami  
Bigos galicyjski w chlebie krakowskim

## **Okolo 2: 30 – danie gorące** (wybór)

Krakowski barszcz czerwony z krokietem  
Galicyjski żurek z kiełbasą i jajkiem

## **Napoje zimne:**

woda mineralna gazowana i nie gazowana z kawałkami pomarańcza i cytryny  
soki : pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka

## **Napoje na ciepło:**

Kawa Segafredo, Herbata Dilmah





## **MENU NA ZIMNO**

*Pasztet dziewiczy*  
*Kompozycja mięs pieczonych*  
*Wędliny Następcy Tronu*  
*Duet śledzi galicyjskich*  
*„Przysmak Damy dworu „miodowo-musztardowe piersi kurczece*  
*„Noc poślubna” schabiki z morelowo-śliwkowym oczkiem*  
*Soczyste płatki schabowe w kminku pieczone*  
*Marynowany łosoś w cytrynach i czerwonym pieprzu*  
*Kęski halibuta z przepiórczym jajem i kawiorem*  
*smalec w kamionkach*  
*twaróg ze szczypiorkiem,*  
*pieczywo*  
*deska polskich serów*  
*ogórki kiszzone z dębowej beczki*

### ***Salatki:***

*Salatka „Ceprowska” z bryndzą i orzechami*  
*Salatka koktajlowa w delikatnym sosie*  
*Salatka jarzynowa*  
*Salatka z kurczakiem*

### ***Sosy:***

*sos żurawinowo-chrzanowy*  
*sos ze złocistych kurek*  
*sos gorzyczowo-miodowy*



***Koszt kolacji weselnej wynosi: 250,00 zł/ za 1 osobę***



## **DODATKOWO**

### ***Torty na zamówienie***

*Tort „Czarny Las”*

*Tort Sachera*

*cennik ustalany indywidualnie*

### **STÓŁ Z DESERAMI**

*krakowski sernik z bakaliami  
szarlotka domowa, Piszinger, buchta po krakowsku z powidłami  
tarta (mazurek) ze śliwkami, wiśniami, truskawkami i morelami  
babeczki z kremem : czekoladowym, waniliowym i owocami*

### **STÓŁ Z OWOCAMI:**

*arbuzy  
banany  
winogrona  
mandarynki  
jabłka  
gruszki*

***Koszt za desery, owoce, za 1 osobę wynosi: 35,00 zł***



### ***Poczęstunek deserowy dla gości***

*Pudełeczka z różnymi rodzajami ciast, koszt 15,00 zł/ od pary*



## **ALKOHOLE DO UZGODNIENIA**

