



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 pureé 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 koneser 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 przysmakę 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



www.galicyjska.com



PRZYJĘCIE WESELNE

Przywitanie Państwa Młodych przez Rodziców chlebem wiejskim a także wódką i wodą – 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): białych, kremowych, bordowych, beżowych, kremowych, zielonych 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 stołach 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 stołach znajduje się również menu obiadu i kolacji weselnej

Restauracja Galicyjska zaprasza Państwa Młodych w I Rocznicę Ślubu na kolacje 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)

Wiedeński salceson wieprzowy w sosie musztardowym i gorczycy
Płatki schabowe w sosie jagodowym

Zupa: (wybór)

Wiedeński krem z pomidorów i parmezanem
Delikatny krem brokułowy z groszkiem ptysiowym

Danie główne – (wybór)

Eskałopki cielece z bezą ziemniaczana w sosie z leśnych grzybów
podawane z warzywami gotowanymi

Polędwiczki wieprzowe na pure ziemniaczanym w aksamitnym sosie truflowym

Deser: (wybór)

Gruszką w sosie winnym podawana z lodami różanymi i bitą śmietaną
Przysmak „Damy Dworu” z owocami leśnymi

Okolo 21:00

Drugie ciepłe danie serwowane przez kucharzy na sali (wybór)

Prosie pieczone w całości podawane z ziemniakami pieczonymi i czerwoną kapustą
zasmażaną

Szynką pieczoną po krakowsku podawana z kaszą gryczaną i buraczkami
z chrzanem i jajkiem

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)

Bogracz staropolski

Wieprzowina po Burgundzku

Okolo 2: 30 – danie gorące (wybór)

Krakowski barszcz czerwony z krokietem
Bigos galicyjski w chlebie krakowskim

Napoje zimne:

woda mineralna gazowana i nie gazowana z kawałkami pomarańcza i cytryny
soki : pomarańczowy, jabłkowy, grejfrutowy, czarna porzeczką

Napoje na ciepło:

Ława Segafredo, Herbata Dilmah





MENU NA ZIMNO

Pasztet dziewiczy
Kompozycję mięs pieczonych
Karczek Franciszka Józefa w boczku maczany
Wędliny Następcy Tronu
Duet śledzi galicyjskich
Jaja po wiedeńsku
Sery podhalańskie
Smalec pana kaprała
twaróg ze szczypiorkiem,
ogórki kiszone z dębowej beczki
pieczywo

Sałatki:

Sałatką „Ceprowską” z bryndzą i orzechami
Sałatką jarzynowa
Sałatką wiosenna

Sosy:

chrzan zaprawiany jajem
sos czosnkowy
sos żurawinowy



Koszt kolacji weselnej wynosi: 210, 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
(owoce sezonowe)*

Koszt za desery, owoce za 1 osobę wynosi: 30,00 zł



Poczęstunek deserowy dla gości

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



ALKOHOLE DO UZGODNIENIA

