

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 szlachecką kuchnią polską, 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 maczanę. 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 połówka wieprzowa i wołowe zrazy polskie.

Spośród zup koneser polskiej kuchni nie pominie grzybowej z łazankami.

A na deser delikatny sernik krakowski.

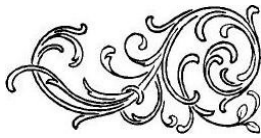
Wnętrze Restauracji skłania do niespiesznego biesiadowania.

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 zegna 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



www.galicyjska.com



PRZYJĘCIE WESELNE

Przywitanie Państwa Młodych przez Rodziców chlebem wiejskim wypiekanym 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):
kremowych lub 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):
karaftki 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)

*Soczyste fileciki drobiowe Księżnej Sisi na lustrze sosu jogurtowo-bazyliowego
Pieczysta karkówka z morelowym oczkiem w koniakowo-sławkowym sosie*

Zupa: (wybór)

*Bulion cesarzowej Zofii okraszony zieleniną
Delikatny krem z białych warzyw ze złocistymi grzankami*

Danie główne: (wybór)

*Kompozycja faszzerowanego schabu i pieczystego indyka w sosie z leśnych grzybów z bezą ziemniaczaną i faszzerowanym jabłuszkiem
Roladki drobiowe ze szpinakiem w sosie truflowym podawane z kłuskami śląskimi*

Deser: (wybór)

*Lody waniliowe z musem truskawkowym z bitą śmietaną
Gruszka w sosie karmelowy z lodami waniliowymi i bitą śmietaną*

Okoko 21:00

Drugie ciepłe danie (wybór)

*Soczysta karkówka Franciszka Józefa w naturalnym sosie
z kopytkami krakowskimi i warzywami gotowanymi*

*Żeberko w sosie miodowo-piwnym podawany z ziemniakami w mundurkach,
chrzanem i sosem gorczycowym*

Okoko 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.

Okoko 01:00 danie gorące (wybór)

Flaczki po litewsku

Gulasz 13 pp. "Krakowskich dzieci" Duszona wieprzowina z tartymi kłuseczkami

Okoko 2: 30 danie gorące (wybór)

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

Sałatk:

Sałatk „Ceprowsk” z bryndz” i orzechami
Sałatk jarzynowa
Sałatk wiosenna

Sosy:

chrzan zaprawiany jajem
sos czosnkowy
sos żurawinowy



Koszt kolacji weselnej wynosi: 180,00 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 wiedeński, buchta po krakowsku z powidłami, bajgle

tarta :(do wyboru) 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: 35,00 zł



Poczęstunek deserowy dla gości

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



ALKOHOLE DO UZGODNIENIA

