



RESTAURACJA

# GALICYJSKA

*niezapomniane smaki  
kuchni polskiej*





RESTAURACJA  
**GALICYJSKA**

RESTAURACJA GALICYJSKA, UL. PIJARSKA 9, 31-015 KRAKÓW, TEL.: 12 430 07 62,  
[www.restauracja-galicyjska.pl](http://www.restauracja-galicyjska.pl)



Restauracja Galicyjska  
ul. Pijarska 9  
31-015 Kraków

*Szanowni Państwo*

*W związku ze zbliżającymi się Świątami Bożego Narodzenia zapraszamy Państwa serdecznie do zapoznania się z ofertą Restauracji Galicyjskiej, dotyczącą spotkań Świątecznych.*

*Wychodzimy do Państwa z propozycją organizacji przyjęć, spotkań dla Państwa Pracowników i Współpracowników w niezapomnianych wnętrzach XVIII wiecznych piwnic naszej Restauracji. Gwarantujemy niepowtarzalny klimat i najlepszą polską kuchnię.*

**Restauracja Galicyjska** posiada do 140 miejsc siedzących na trzech salach.

*Duża: na 75 - 80 osób, oraz dwie mniejsze na 30-35 osób.*

*Restauracja jest w pełni obiektem klimatyzowanym.*

*Serdecznie zapraszamy do zapoznania się z ofertą naszej Restauracji i udania się wraz z nami w niezapomnianą podróż po galicyjskich przysmakach.*

*Z poważaniem  
Katarzyna Nawara-Włodarczyk  
Michał Włodarczyk*



[www.restauracja-galicyjska.pl](http://www.restauracja-galicyjska.pl)





RESTAURACJA  
**GALICYJSKA**

*„ Niezapomniany wieczór Wigilijny ”*

*Restauracja Galicyjska ma zaszczyt zaprosić Państwa  
na niezapomniane Przyjęcia Wigilijne.*

*Kusząca woń grzanego wina z pomarańczą, rozgrzeje  
w grudniowy wieczór niejednego Gościa.*

*Krakowski barszczyk z uszkami, smak smażonego karpia,  
kapusta z grzybami, pozostaną na długo w pamięci.*

*A na deser makowiec z bakaliami...*

*Dźwięk kołęd w ciepłych promykach świec XVIII wiecznych  
piwnic Restauracji Galicyjskiej, umilą Państwu chwile  
spędzone razem z nami.*

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

*Restauracja Galicyjska  
31-015 Kraków  
Ul. Pijarska 9*

*Tel.: 12 430 07 62*

*e-mail: [biuro@restauracja-galicyjska.pl](mailto:biuro@restauracja-galicyjska.pl)*





RESTAURACJA  
**GALICYJSKA**

*Wariant I*

*Na wejściu poczęstunek od Restauracji:  
Grzaniec Galicyjski z pomarańczą*

*Na stołach: woda mineralna z kawałkami cytryny i pomarańczy,  
pieczywo, twarożek, smalec kaprala*

*Zupa:*

*Staropolski wigilijny barszcz biały z jajkiem*

*Danie Główne:*

*Królewski karp panierowany  
serwowany z tradycyjną kapustą z grochem  
i gotowanymi ziemniakami z koperkiem*

*Deser:*

*Szarlotka domowa z bitą śmietaną i lodami waniliowymi*

*Napoje:*

*Wigilijny Kompot z suszek  
Kawa Segafredo, Herbata Dilmah,*

*Wino:*

*Wino Domu z beczki dębowej ( 100 ml)*

*Dla Gości w koszyku na sianku opłatki wigilijne*



**Koszt kolacji od osoby: 85,00 zł (brutto)**



RESTAURACJA  
**GALICYJSKA**

*Wariant II*

*Na wejściu poczęstunek od Restauracji:  
Grzaniec Galicyjski z pomarańczą*

*Na stołach: woda mineralna z kawałkami cytryny i pomarańczy,  
pieczywo, twarożek, smalec kaprała*

*Zupa:*

*Krem grzybowy w chrupiącej czarce chlebowej*

*Danie Główne:*

*Pstrąg pieczony w całości w ziołach  
serwowany z ziemniakami w mundurkach i warzywami gotowanymi*

*Deser:*

*Sernik wiedeński z musem truskawkowym*

*Napoje:*

*Wigilijny Kompot z suszek,  
Kawa Segafredo, Herbata Dilmah,*

*Wino:*

*Wino Domu z beczki dębowej ( 100 ml)*

*Dla Gości w koszyku na sianku opłatki wigilijne*



**Koszt kolacji od osoby: 90,00 zł (brutto)**



RESTAURACJA  
**GALICYJSKA**

*Wariant III*

*Na wejściu poczęstunek od Restauracji:  
Grzaniec Galicyjski z pomarańczą*

*Na stołach: woda mineralna z kawałkami cytryny i pomarańczy,  
pieczywo, twarożek, smalec kaprała*

*Przystawka:*

*Pasztecik z łososia w sosie serowym*

*Danie Główne:*

*Rolada z indyka faszerowana grzybami w sosie  
serwowany z puree ziemniaczanym i buraczkami*

*Deser:*

*Jabłko z cynamonem w lekkim sosie podawane z lodami waniliowymi*

*Napoje:*

*Wigilijny Kompot z suszek,  
Kawa Segafredo, Herbata Dilmah,*

*Wino:*

*Wino Domu z beczki dębowej ( 100 ml)*

*Dla Gości w koszyku na sianku opłatki wigilijne*



**Koszt kolacji od osoby: 95,00 zł (brutto)**



RESTAURACJA  
**GALICYJSKA**

*Wariant IV*

*Na wejściu poczęstunek od Restauracji:  
Grzaniec Galicyjski z pomarańczą*

*Na stołach: woda mineralna z kawałkami cytryny i pomarańczy,  
pieczywo, twarożek, smalec kaprała*

*Przystawka:*

*Staropolski śledzik w śmietanie z jabłkiem i cebulką*

*Zupa:*

*Barszcz biały z grzybami i ziemniakami*

*Danie Główne:*

*Południczki wieprzowe w sosie borowikowym  
z opiekаныmi ziemniakami i warzywami gotowanymi*

*Deser:*

*Tarta z owocami, sosem karmelowym i bitą śmietaną*

*Napoje:*

*Wigilijny Kompot z suszek  
Kawa Segafredo, Herbata Dilmah,*

*Wino:*

*Wino Domu z beczki dębowej ( 100 ml)*

*Dla Gości w koszyku na sianku opłatki wigilijne*



**Koszt kolacji od osoby: 100,00 zł (brutto)**



RESTAURACJA  
**GALICYJSKA**

*Wariant V*

*Na wejściu poczęstunek od Restauracji:  
Grzaniec Galicyjski z pomarańczą*

*Na stołach: woda mineralna z kawałkami cytryny i pomarańczy,  
pieczywo, twarożek, smalec kaprala*

**Przystawka:**

*Wigilijne pierogi z grzybami i kapustą*

**Zupa:**

*Wykwintna zupa grzybowa z łazankami*

**Danie Główne:**

*Filet z sandacza w sosie cytrynowym  
podawana z gotowanymi brokułami i grzybowym risotto*

**Deser:**

*Ciasto czekoladowe z sosem wiśniowym i bitą śmietaną*

**Napoje:**

*Wigilijny Kompot z suszek  
Kawa Segafredo, Herbata Dilmah,*

**Wino:**

*Wino Domu z beczki dębowej ( 100 ml)*

*Dla Gości w koszyku na sianku opłatki wigilijne*



**Koszt kolacji od osoby: 110,00 zł (brutto)**





RESTAURACJA  
**GALICYJSKA**

*Wariant VI*

*Na wejściu poczęstunek od Restauracji:  
Grzaniec Galicyjski z pomarańczą*

*Na stołach: woda mineralna z kawałkami cytryny i pomarańczy,  
pieczywo, twarożek, smalec kaprała*

*Przystawka:*

*Grillowany oscypek z cukinią i żurawiną*

*Zupa:*

*Tradycyjny barszcz czerwony z grzybowymi uszkami*

*Danie Główne:*

*Pierś z kaczki w sosie borowikowym  
podawana z kaszą gryczaną i kapustą czerwoną zasmażaną*

*Deser:*

*Duet piernika z bakaliami i makowca*

*Napoje:*

*Wigilijny Kompot z suszek  
Kawa Segafredo, Herbata Dilmah,*

*Wino:*

*Wino Domu z beczki dębowej ( 100 ml)*

*Dla Gości w koszyku na sianku opłatki wigilijne*



**Koszt kolacji od osoby: 120,00 zł (brutto)**



RESTAURACJA  
**GALICYJSKA**

**Cennik napoi i alkoholi:**

*Wódka wyborowa 0,5l – 55.00zł*  
*Wino domu czerwone/białe 0,5l – 30.00zł*  
*Piwo Żywiec 0,5l – 9.00zł*  
*Sok owocowy 1l – 10.00zł*  
*Napoje gazowane 0,2l – 5.00zł*

*Na państwa życzenie możemy przygotować kalkulację innych alkoholi*

**Pakiety alkoholowe:**

- I. 2x Piwo Żywiec 0,5l lub 2x Wino domu 200ml – 16.00zł/os.*
- II. 3x Piwo Żywiec 0,5l lub 3x Wino domu 200ml – 24.00zł/os.*
- III. 5x Wino domu (białe/czerwone) 0,5l – 130.00zł*
- IV. 5 x Wódka wyborowa 0,5l + 5x sok 1l – 275.00zł*

**Mała zimna płyta (podana na stołach)**

*Mięsa pieczone (karczek, schab ze śliwką)*  
*Duet śledzi galicyjskich*  
*Tradycyjna sałatka jarzynowa*

*Smalec wieprzowy*  
*Ogórki z beczki*  
*Pieczyno*

**Cena zestawu od osoby: 15.00zł**



RESTAURACJA  
**GALICYJSKA**

***Standardowa zimna płyta (podana na bufecie)***

*Minimalne zamówienia dla 20 osób*

*Karp w galarecie  
Pólmisek wędlin  
Deska mięs pieczonych  
Paszтет drobiowy z żurawiną  
Duet śledzi galicyjskich  
Fileciki z kurczaka w sosie miodowo-gorzczycowym  
Mini galaretki (tymbaliki drobiowe i wegetariańskie)*

*Smalec pana kaprala  
Ogórki z beczki  
Pieczywo*

***Sałatki:***

*Sałatką ceprowską z bryndzą i orzechami  
Tradycyjną sałatką jarzynową*

***Sosy:***

*chrzanowo-jajeczny, tatarski*

***Stół ze słodkościami:***

*Sernik wiedeński  
Szarlotka domowa  
Tarta z owocami i kremem waniliowym*

***Cena zestawu od osoby: 45.00zł***



*Na Państwa życzenie możemy przygotować dodatkowe propozycje zimnych przekąsek.*