



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



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



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 kolęd 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

lub poprzez email: 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 kaprała*

Zupa:

Staropolski wigilijny barszcz biały z jajkiem

Danie Główne:

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

Deser:

Szarlotką 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 po pastersku z chrzanem
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 indyką faszerowana grzybami w sosie
serwowany z bezą ziemniaczaną i buraczkami*

Deser:

Jabłko z cynamonem w lekkim sosie podawane z lodami waniliowymi

Napoje:

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

Wino:

Wino Domowe 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:

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

Deser:

Tarta z owocami

Napoje:

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

Wino:

Wino 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:

*Połudwica z dorsza w sosie cytrynowym
podawana z gotowanymi brokułami i grzybowym risotto*

Deser:

Ciasto czekoladowe z wiśniami i bitą śmietaną

Napoje:

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

Wino:

Wino 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:

Piernik z bakaliami oprószony cynamonem

Napoje:

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

Wino:

Wino z beczki dębowej (100 ml)

Dla Gości w koszyku na sianku opłatki wigilijne



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



RESTAURACJA
GALICYJSKA

Poniżej przykłady zimnych dań/przekąsek:

Zimna płyta:

*Karp w galarecie
Śliwka kalifornijska zawijana w boczku
Jajka faszerowane pastą łososiową i kawiozem
Halibut wędzony w ruloniku z grillowanej cukinii
Półmisek wędzonych ryb
Deska wiejskich wędlin
Paszтет dziewiczy z żurawiną babuni
Duet śledzi galicyjskich
Matiasy wiedeńskie w galicyjskich rydzach
Półmisek mięs pieczonych
Miodowo-musztardowe piersi kurczące cesarzowej Zofii,
Lwowskie schabiki z morelowo-śliwkowym oczkiem
Karczek Franciszka Józefa w boczku maczany)
Mini galaretki (tymbaliki drobiowe i wegetariańskie)*

*Smalec pana kaprala
Ogórki z beczki
Pieczywo*





RESTAURACJA
GALICYJSKA

Sałatkę:

Sałatkę ceprowską z bryndzą i orzechami

Kapusta kiszona z grochem nakropionym

Sałatkę jarzynowa

Ćwikła z chrzanem

Sosy:

żurawinowo-chrzanowy

chrzanowo-jajeczny

tatarski

Stół ze słodkościami:

Babeczki z masą i owocami

Babeczki z masą w czekoladzie i orzeszkiem włoskim

Babeczki w białej czekoladzie z płatkami migdałów

Sernik wiedeński

Szarlotka domowa

Piszinger wiedeńskiego

Mini pana cotta z owocami leśnymi

Tarta z wiśniami

Tarta z truskawkami

Tarta ze śliwkami

Buchta z powidłami

Mini pączki z powidłami

Bajgle krakowskie

W celu uzyskania wyceny zimnej płyty proszę o przesłanie interesujących dań

