



RESTAURACJA
GALICYJSKA

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 przy stołach nakrytych kremowym obrusem i serwetkami płóciennymi. Dodatkowo znajdują się na nim kieliszki do wina oraz wódki i szkło na napoje zimne. Na stołach znajdują się również świece i zwinięte menu obiadu i kolacji weselnej.

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): karyfki z białym i czerwonym winem oraz wódka w coolerach z lodem.

MENU

Przystawki:(wybór)

1. Grillowany oscypek z cukinią i żurawiną
2. Łosoś wędzony faszerowany serem feta z sałatą i konfiturą z czerwonej cebuli

Zupa:(wybór)

1. Wiedeński krem z pomidorów podany z parmezanem
2. Krem borowikowy w chrupiącej czarce chlebowej

Danie główne – (wybór)

1. Polędwiczka cielęca w sosie z wiśniówki podana z kopytkami i szpinakiem
2. Filet z kaczki w sosie borowikowym podany z kaszą gryczaną i czerwoną kapustą zasmażaną

Deser:(wybór)

1. Pralinki lodowe – lody panierowane w czekoladzie, płatkach migdałów i kokosie
2. Krem z białej czekolady z ricottą, orzechami laskowymi i karmelizowanymi wiśniami

Okolo 21:00

1. Policzki wołowe w sosie z czerwonego wina podane z opiekаныmi ziemniakami i warzywami gotowanymi
2. Pieczona szynka wieprzowa w sosie własnym z kopytkami i buraczkami na ciepło

Okolo 23:30

Uroczyste wniesienie tortu weselnego

(zapewnia Para Młoda lub restauracja za dodatkową opłatą)

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)

1. Duszony indyk w sosie śmietanowym
2. Bigos galicyjski z pięciu mięs

Okolo 2: 30 danie gorące(wybór)

1. Krakowski barszcz czerwony z krokietem
2. Galicyjski żurek z kiełbasą i jajkiem

Napoje zimne:

woda mineralna z kawałkami pomarańcza i cytryny

soki : pomarańczowy, jabłkowy, grejfrutowy, czarna porzeczka (1,00 l/na osobę)

Napoje na ciepło:

Kawa Segafredo, Herbata Dilmah





RESTAURACJA
GALICYJSKA

MENU NA ZIMNO

Pasztet drobiowy z żurawiną

Kompozycję mięs pieczonych

*(karczek w boczku, schab ze śliwką, rolada drobiowa,
soczyste płatki schabowe w kminku pieczone)*

Wędliny domowe

*(kielbasa wiejska, szynka gotowana,
kabanos wieprzowy, kabanos drobiowy, boczek gotowany)*

Duet śledzi galicyjskich

Deska serów z miodem i orzechami

Tymbalikę drobiowe i wegetariańskie

Smalec pana kaprała

Twaróg ze szczypiorkiem,

Ogórki kiszone z dębowej beczki

pieczywo

Sałatkki:

Sałatką jarzynowa

Sałatką z grillowanym kurczakiem, sałatą rzymską, parmezanem i grzankami

Sałatką nicejską z tuńczykiem, anchois, jajkami i oliwkami

Sosy:

chrzan zaprawiany jajem, sos czosnkowy, sos żurawinowy



Koszt kolacji weselnej wynosi: 220,00 zł/ za 1 osobę

