



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. Soczyste fileciki drobiowe na lustrze sosu jogurtowo-bazyliowego
2. Pieczona karkówka z morelowym oczkiem w koniakowo-sliwkowym sosie

Zupa: (wybór)

1. Rosół drobiowy z makaronem i kawałkami kurczaka
2. Delikatny krem z białych warzyw ze złocistymi grzankami

Danie główne: (wybór)

1. Kompozycja faszerowanego schabu i pieczonego indyka w sosie z leśnych grzybów z ziemniakami puree i zestawem warzyw gotowanych
2. Roladki drobiowe z suszonymi pomidorami w sosie truflowym podawane z kłuskami śląskimi i tagliatelle warzywnym

Deser: (wybór)

1. Lody waniliowe z musem truskawkowym i bitą śmietaną
2. Gruszką w sosie karmelowy z lodami waniliowymi i bitą śmietaną

Okolo 21:00

Drugie ciepłe danie (wybór)

1. Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem w sosie serowym podany z opiekаныmi ziemniakami w mundurkach i surówką z czerwonej kapusty
2. Żeberko w sosie pomidorowo-piwnym podane z ziemniakami w mundurkach i kapustą zasmażaną

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. Duszona wieprzowina z tartymi kłuseczkami i warzywami
2. Bogracz Galicyjski

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

*(kiełbasa wiejska, szynką gotowaną,
kabanos wieprzowy, kabanos drobiowy, boczek gotowany)*

Duet śledzi galicyjskich

Deska serów z miodem i orzechami

Tymbaliki drobiowe i wegetariańskie

Smalec pana kaprała

Twaróg ze szczypiorkiem,

Ogórki kiszone z dębowej beczki

pieczywo

Sałatki:

Sałatka jarzynowa

Sałatka z grillowanym kurczakiem, sałatą rzymską, parmezanem i grzankami

Sałatka nicejską z tuńczykiem, anchois, jajkami i oliwkami

Sosy:

chrzan zaprawiany jajem, sos czosnkowy, sos żurawinowy



Koszt kolacji weselnej wynosi: 190,00 zł/ za 1 osobę

