

RESTAURACJA
GALICYJSKA

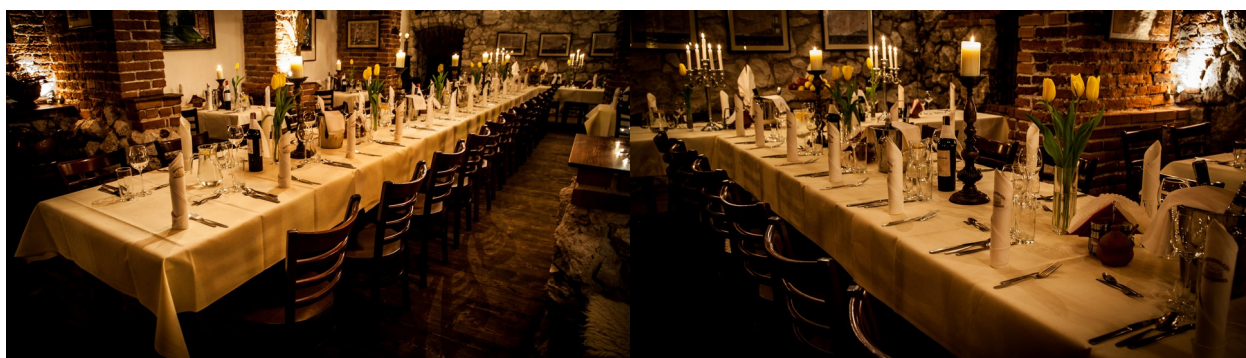


- *3 sale – 20 / 30 / 60 osób*
- *wyłączność sali dla każdej rezerwacji przy wyborze dodatkowo bufetu zimnego*
- *dekoracja kwiatowa wliczona w cenę*
- *nieograniczony czas trwania uroczystości przy wyborze dodatkowo bufetu zimnego*
- *możliwość wniesienia własnego tortu lub alkoholu przy wyborze dodatkowo bufetu zimnego*

RESTAURACJA
GALICYJSKA

Przyjęcie odbywa się przy stole, nakrytym obrusem w kolorze bordowym lub jasnym i serwetkami płóciennymi. Dodatkowo, znajdą się na nim kieliszki do wina i szkło na napoje zimne. Na stole będą również świece, flakony ze świeżymi kwiatami (białe róże z zielonym przybraniem) i zwinięte w rulon menu, a także dzbanki z napojami zimnymi: wodą mineralną, opcjonalnie dzbanki z sokami, karafki z białym i czerwonym winem oraz wódka w coolerach z lodem.

Poniżej znajdą Państwo 3 pakiety menu, w różnych cenach, w każdym pakiecie kilka opcji do wyboru. Można wybrać gotowy, lub stworzyć własny i odesłać w celu wyceny. Na kolejnych stronach, propozycja bufetu zimnego, dodatkowych dań gorących, ciast, tortów i alkoholi





RESTAURACJA
GALICYJSKA



MENU 1

Drink powitalny

Grzaniec Galicyjski / Wino musujące

Przystawka

Soczyste fileciki drobiowe na lustrze sosu bazyliowego

Grilowany oscypek podany z żurawiną

Bulion drobiowy z makaronem

Danie główne

*Polędwiczki wieprzowe w sosie własnym,
podane z ziemniakami w mundurkach i kapustą zasmażaną*

*Soczysta pierś z kurczaka w sosie z gorgonzoli
podana z frytkami maślanymi i sałatką wiosenną*

Deser

*Szarlotka na ciepło w sosie truskawkowym
podana z lodami waniliowymi i bitą śmietaną*

Sernik wiedeński z musem truskawkowym

Napoje

Woda, Kawa, Herbata



Cena za osobę 120 zł



RESTAURACJA
GALICYJSKA



MENU 2



Drink powitalny

Grzaniec Galicyjski / Wino musujące

Przystawka

Łosoś wędzony w kompozycji sałat z serem feta i konfiturą cebulową

Pierogi ruskie okraszone podsmażaną cebulką

Zupa

Tradycyjny barszcz czerwony z domowymi uszkami

Staropolski Żurek z kielbasą i jajkiem w czarce chlebowej

Danie główne

*Filet z kaczki w sosie z wiśniowym
podany z kaszą gryczaną i czerwoną kapustą zasmażaną*

*Pieczeń z dzika w sosie z żubrówki
podana z ziemniakami w mundurkach i brokułami w cieście piwnym*

Łosoś w sosie z białego wina podany z ryżem i szpinakiem

Deser

*Pralinki lodowe w czekoladzie, płatkach migdałów i kokosie
podane z sosem truskawkowym*

Napoje

Woda, Kawa, Herbata



Cena za osobę 150 zł





RESTAURACJA
GALICYJSKA

BIESIADA POLSKICH SMAKÓW



Drink powitalny
Grzaniec Galicyjski



Grillowany Oscypek podany z żurawiną

*twardy wędzony ser, przygotowywany z mleka owczego, charakterystyczny dla polskich gór
Jest polskim produktem regionalnym, chronionym przez prawo unijne*

Pierogi ruskie

*najpopularniejsze polskie pierogi – ręcznie robione - których smak zna każdy Polak
popularny w Polsce i na Ukrainie rodzaj pierogów, których nazwa wywodzi się od Rusi*

Żurek Galicyjski z kielbasą i jajkiem w czarce chlebowej

*staropolska zupa, przyrządzana na bazie zakwasu z razowej mąki żytniej,
mająca charakterystyczny kwaśny smak. Specjalność regionalnej kuchni polskiej*

Soczysta pierś z kurczaka w sosie z gorgonzoli
podane z ziemniakami opiekany i kapusta zasmażaną

Żeberko wieprzowe w sosie miodowo-piwnym

*Żeberko wieprzowe to najczęściej spotykane danie w kuchni polskiej.
Podczas przygotowania jest podsmażane a następnie duszone w miodzie i piwie.
Karmelizowany sos pomidorowo-miodowo-piwny jest uzupełnieniem wyrazistego smaku żeberka*

Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi

*Tradycyjny deser z ciasta kruchego i jabłek. Wypiekana jest na cienkim cieście
a na wierzch przygotowywana jest słodka kruszonka. Dzięki prażeniu jabłek z cynamonem
szarlotka nabiera bardzo aromatyczny, lekko słodki smak.*

Napoje

Woda, Kawa, Herbata

Cena za osobę 150 zł

BIESIADA POLSKICH ALKOHOLI

Wyborowa, Żubrówka, Wiśniówka, Śliwowica, Żywiec

Cena za osobę 30 zł





RESTAURACJA
GALICYJSKA



Menu dla dzieci

(do lat 14)

Zupa

Bulion drobiowy z domowym makaronem

Danie Główne

*Złociste pasemka z kurczaka w chrupiącej skorupce
podane z frytkami i marchewką gotowaną*

Deser

Lody owocowe z bitą śmietaną

Cena za osobę 60 zł

Menu wege

Drink powitalny

Grzaniec Galicyjski

Przystawka

Grilowany bakłażan faszerowany cukinią, pomidorem i czerwoną cebulą

Danie Główne

*Papryka faszerowana ryżem i warzywami
zapieczona z parmezanem*

Deser

Puchar owoców

Napoje

Woda, Kawa, Herbata

Cena za osobę 120 zł



RESTAURACJA
GALICYJSKA



Bufet zimny

(300g / osoba)

Deska staropolskich wędlin i kielbas

Deska serów z miodem i orzechami

Pasztet drobiowy z żurawiną

Półmisek śledzi w śmietanie i oleju

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Smalec pana kaprala

Ogórki kiszone z dębowej beczki

Pieczyno

Chrzan z jajkiem

Cena za osobę 50 zł

Bufet słodko owocowy

(200g / osoba)

szarlotka, sernik, ciasto wiśniowe,

banany, winogrona, jabłka

Cena za osobę 40 zł





RESTAURACJA
GALICYJSKA

Napoje

Wino domu czerwone lub białe karafka 0,75 L – 50 zł

Piwo z beczki Żywiec 0,5l – 15 zł

Wódka Wyborowa 0,5l – 70 zł

Wódka Absolut 0,5L – 80 zł

Soki owocowe 0,75 L – 15 zł

Napoje gazowane 0,2 l – 10 zł

Pozostałe alkohole do uzgodnienia

Open Bar

(uzupełnianie pustych butelek i karafek na stole)

Piwo lane Żywiec, Wino wytrawne, Wódka Wyborowa, sok pomarańczowy

3 h - 50 zł / osoba

6 h - 80 zł / osoba

Torty

(można wnieść własny)

Czarny las – 30 zł / os

Bezowy - 30 zł / os

Owocowy - 30 zł / os

Czekoladowy z wiśniami - 30 zł / os

Dodatkowe dania gorące

Żurek z kielbasą i jajkiem podany w czarce chlebowej – 25 zł / os

Boeuf Strogonow – 25 zł / os

Żeberko wieprzowe w sosie miodowo piwnym 30 zł / os

Pierś z kurczaka w sosie z gorgonzoli 30 zł / os

Młode Prosię, pieczone w całości, płonące, wnoszone przez kucharzy, obwieszczony biciem dzwonu podane z kaszą i czerwona kapusta

Pudelka pożegnalne dla Gości 40 zł / szt (400g)

szarlotka, sernik, ciasto wiśniowe

Dostępne: projektor, ekran, mikrofon



RESTAURACJA
GALICYJSKA

