

RESTAURACJA  
**GALICYJSKA**



- *3 sale – 20 / 30 / 60 osób*
- *wyłączność sali dla każdej firmy, powyżej 20 osób*
- *dekoracja świąteczna całej restauracji*
- *nieograniczony czas trwania uroczystości, przy wyborze dodatkowo bufetu zimnego*

RESTAURACJA  
**GALICYJSKA**

*Uroczystość odbywa się przy podłużnym stole, nakrytym obrusem w kolorze bordowym, w tle słychać dźwięk kolęd i pastorałek.*

*Salę są świątecznie udekorowane.*

*Na stole znajdują się kieliszki do wina i szkło na napoje zimne.*

*Będą również świece, flakony ze świeżymi kwiatami 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.*

*Dla Gości, w koszyku na sianku, opłatki wigilijne*

*Na początek drink powitalny: kelnerzy roznoszą tace z Grzańcem Galicyjskim dla wszystkich Gości.*

*Poniżej znajdują Państwo 2 pakiety menu w różnych cenach, można wybrać gotowy, lub stworzyć własny i odesłać w celu wyceny.*

*Na kolejnych stronach, propozycja bufetu zimnego, alkoholi, dodatkowych dań gorących, i ciast.*





RESTAURACJA  
**GALICYJSKA**



**MENU 1**

**Drink powitalny**  
*Grzaniec Galicyjski*



**Przystawka / Zupa**

*Wigilijne pierogi z grzybami i kapustą*

*Staropolski żurek z kielbasą i jajkiem*

*Tradycyjny barszcz czerwony z grzybowymi uszkami*

**Danie główne**

*Królewski karp panierowany z kapustą z grochem  
podany z ziemniakami w mundurkach*

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

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

**Deser**

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

*Sernik wiedeński z musem truskawkowym*

**Napoje**

*Wigilijny Kompot z suszu, Woda, Kawa, Herbata*

**Cena za osobę 120 zł**





RESTAURACJA  
**GALICYJSKA**

**MENU 2**



**Drink powitalny**  
*Grzaniec Galicyjski*



**Przystawka**  
*Grillowany oscypek podany z żurawiną*  
*Staropolski śledzik w śmietanie z jabłkiem i cebulką*

**Zupa**  
*Zupa grzybowa z łazankami*  
*Staropolski barszcz biały na wywarze z suszonych grzybów*

**Danie główne**  
*Filet z kaczki w sosie wiśniowym*  
*podany z kaszą gryczaną i czerwona kapustą zasmażaną*  
*Pieczeń z dzika w sosie z żubrówki*  
*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 z sosem truskawkowym*  
*Duet piernika z bakaliami i makowca*

**Napoje**  
*Wigilijny Kompot z suszu, Woda, Kawa, Herbata*



**Cena za osobę 150 zł**





RESTAURACJA  
**GALICYJSKA**

*Wariant Biesiady Staropolskiej*



*Dania ciepłe i zimne podane są w bufecie  
(minimum 20 osób)*

**Drink powitalny**  
*Grzaniec Galicyjski*

**Menu**

*Barszcz czerwony z uszkami  
Karp smażony w kruchej panierce  
Soczysta pierś z kurczaka w sosie z gorgonzoli  
Pierogi z kapustą i grzybami  
Ziemniaki opiekane w mundurkach  
Kapusta wigilijna czerwona na occie wyparzona*

*Deska wiejskich wędlin i kielbas  
Deska serów z miodem i orzechami  
Paszтет drobiowy z żurawiną  
Salatka jarzynowa  
Duet śledzi galicyjskich  
Smalec pana kaprala  
Ogórki kiszane z dębowej beczki  
Pieczywo  
Chrzan z jajkiem*

*Szarlotka domowa*

**Napoje:**

*Woda, Kawa, Herbata, Kompot z suszu*

**Cena za osobę 180 zł**





RESTAURACJA  
**GALICYJSKA**

***Menu wege***

***Drink powitalny***  
*Grzaniec Galicyjski*

***Starter***

*Grilowany bakłażan faszerowany cukinią, marchewką i cebulą*

***Danie Główne***

*Risotto z grillowanymi warzywami*

***Deser***

*Puchar owoców*

***Napoje***

*Wigilijny Kompot z suszu, Woda, Kawa, Herbata*

***Cena za osobę 120 zł***



RESTAURACJA  
**GALICYJSKA**

***Bufet zimny***

*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***

***Patera z ciastami***

*25 porcji (szarlotka, sernik, makowiec)*

***250 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*

### ***Dodatkowe dania gorące***

*Półmisek pierogów z kapusta i grzybami 50 szt 200 zł.*

*Żurek z białą kielbasą, jajkiem w czarce chlebowej – 15 zł/os.*

*Boeuf Strogonow – 15 zł/os.*

*Żeberko wieprzowe w sosie miodowo piwnym 25 zł/os.*

### ***Prezenty świąteczne***

*Zestaw (Wino, Kawa, Ciasto, Mikołaje)*

***90 zł / szt***

### ***Dostępne***

*projektor, ekran, mikrofon*





RESTAURACJA  
**GALICYJSKA**

