

Menu uroczysty obiad – Restauracja Galicya

4 daniowy obiad z napojami – 85 PLN/os.

4 daniowy obiad z napojami i zimną płytą - 109 PLN/os.

4 daniowy obiad z napojami i zimną płytą oraz dodatkowym daniem ciepłym - 119 PLN/os.

Zestaw 1

- ✓ Grillowane szparagi z szynką dojrzewającą na sałatce z rucoli i szpinaku baby
- ✓ Krem z pietruszki z pudrem z boczku i groszkiem ptysiowym
- ✓ Filet z kurczaka z mozzarellą i sosem bazyliowym na gotowanych warzywach z kaszą kus-kus
- ✓ Krem brulle z musem jagodowym
- ✓ Kawa lub herbata
- ✓ Soki owocowe w dzbankach
- ✓ Woda mineralna w dzbankach

Zestaw 2

- ✓ Marynowane pomidory z musem z koziego sera, sosem andaluzyjskim i sałatką z rozszponki
- ✓ Krem z marchwi z mleczkiem kokosowym, imbirem i ziołową grzanką
- ✓ Polędwiczka gotowana w niskiej temperaturze faszerowana szparagami i gorgonzolą podana na gratinie ziemniaczanej z grillowaną cukinią
- ✓ Crumble z owoców leśnych z ciastkiem bezowym, gałką lodów waniliowych i kruszonką
- ✓ Kawa lub herbata
- ✓ Soki owocowe w dzbankach
- ✓ Woda mineralna w dzbankach

Zestaw 3

- ✓ Endywia z kurczakiem marynowanym w tymianku i oliwie z mixem sałat i paluszkami grissini
- ✓ Krem z kalafiora z curry i groszkiem ptysiowym
- ✓ Roladka wieprzowa z musem grzybowym na puree ziemniaczano-pietruszkowym i sałatką z białej kapusty
- ✓ Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną
- ✓ Kawa lub herbata
- ✓ Soki owocowe w dzbankach
- ✓ Woda mineralna w dzbankach

Zestaw 4

- ✓ Grillowany oscypek z boczkiem i konfiturą z malin
- ✓ Bulion drobiowy z kluseczkami i lubczykiem
- ✓ Devolay z masłem pietruszkowym, ziemniakami z wody i surówką z marchwi i chrzanu
- ✓ Szarlotka na ciepło z gałką lodów i sosem karmelowym
- ✓ Kawa lub herbata
- ✓ Soki owocowe w dzbankach
- ✓ Woda mineralna w dzbankach



Zestaw 5

- ✓ Kurczak balsamico z mini tortillą i sosem majonezowym
- ✓ Krem z zielonych warzyw z płatkami migdałów
- ✓ Filet z indyka faszerowany suszonymi pomidorami z ziemniaczkami rosti, sosem serowym i sałatą z sosem vinegrette
- ✓ Brownie czekoladowe z łożką śmietany, musem wiśniowym i miętą
- ✓ Kawa lub herbata
- ✓ Soki owocowe w dzbankach
- ✓ Woda mineralna w dzbankach

Zimna płyta:

- ✓ Półmiski wędlin
- ✓ Dwie sałatki (jarzynowa i grecka)
- ✓ Deska serów
- ✓ Pasztety (wyrób własny)
- ✓ Śledzie
- ✓ Tymbaliki
- ✓ Warzywa świeże i konserwowe
- ✓ Sos tatarski i chrzanowy
- ✓ Pieczywo, masło
- ✓ Kawa, herbata
- ✓ Soki owocowe 2 smaki

Dodatkowe dania ciepłe do wyboru:

- ✓ Bogracz z kluseczkami + pieczywo
- ✓ Paprykarz z indyka + pieczywo
- ✓ Żurek z jajkiem i białą kielbasą
- ✓ Barszcz czerwony z krokietem z ciasta naleśnikowego

Inne dodatkowe napoje:

- ✓ Napoje gazowane (coca cola, fanta, sprite, tonic) – 4 zł / butelka 0,2 l
- ✓ Piwo lane Tyskie – 7 zł / 0,5 litra
- ✓ Inne piwa butelkowe – 7 zł / butelka
- ✓ Wódka Żołądkowa Gorzka 0,5 l – 40 zł / butelka
- ✓ Wódka Stock 0,5l – 45 zł / butelka
- ✓ Wódka Amundsen 0,5l – 50 zł / butelka
- ✓ Santa Carolina Premio 0,75 l (półwytrawne, chilijskie) białe / czerwone
- ✓ – 40 zł /butelkę

Dodatkowe informacje:

- ✓ Świeża dekoracja kwiatowa oraz świece wliczone są w cenę menu.
- ✓ Parking hotelowy w miarę dostępności
- ✓ Nie pobieramy dodatkowych opłat za wynajem Sali.
- ✓ Dzieci w wieku do 10 lat proponujemy specjalne menu lub 50% stawki z menu dla dorosłych.
- ✓ W przypadku alergii na niektóre produkty Szef Kuchni przygotowuje dania na specjalne zamówienie.
- ✓ W przypadku dostarczenia tortu oraz ciast we własnym zakresie, prosimy o przedstawienie paragonu zakupu.

