



Wasze Wymarzone Wesele

INFORMACJE OGÓLNE

1. Potwierdzeniem rezerwacji na przyjęcie weselne jest opłata rezerwacyjna w wysokości 1000,-PLN w dniu rezerwacji Sali. W przypadku odstąpienia od umowy przez Zleceniodawcę wpłacony zadek nie podlega zwrotowi.

2. Nie później niż 60 dni przed przyjęciem weselnym, należy wpłacić zaliczkę w wysokości 30% kosztów zamówienia.

3. Dla dzieci do lat 6 istnieje możliwość zamówienia „połówek” porcji z 50% rabatem.

4. Ostateczne potwierdzenie wszystkich szczegółów, należy złożyć w formie pisemnej lub na spotkaniu z Managerem Restauracji w terminie 7 dni przed przyjęciem weselnym.

5. Ostateczną ilość osób można zmienić nie później niż 72 godziny przed przyjęciem weselnym. W przypadku, jeżeli na przyjęcie przybędzie mniejsza ilość osób, Organizator zostanie obciążony kwotą za ilość osób zgłoszonych na 72 godziny przed weselem.

6. Każde przyjęcie weselne może trwać maksymalnie do godz. 4:30.

7. W cenie przyjęcia wliczona jest świeża dekoracja kwiatowa oraz świece.

8. Tort oraz ciasto weselne należy zorganizować we własnym zakresie oraz dostarczyć do Restauracji rano w dniu uroczystości wraz z paragonem z cukierni.

9. Alkohole:

a) w przypadku zamówienia alkoholu z Restauracji – proponujemy sprzedaż w promocyjnych cenach, wówczas nie pobieramy „korkowego”.
b) jeżeli alkohole są organizowane we własnym zakresie, prosimy o dostarczenie do Restauracji nie wcześniej niż 24 godziny przed przyjęciem wraz z paragonem zakupu. Wówczas pobieramy „korkowe” w wysokości 500,-zł.

10. Oprawa muzyczna: akceptujemy muzykę odtwarzaną przez DJ-a oraz zespół muzyczny bez instrumentów akustycznych (perkusja, saksofon). W szczególnych przypadkach istnieje możliwość innych rozwiązań po ustaleniu z Managerem Restauracji.

11. Cena przyjęcia obejmuje toast (lampkę wina musującego dla każdego uczestnika) oraz staropolskie przywitanie Pary Młodej chlebem i solą.

12. Uwzględniamy wszelkie zmiany w menu, dotyczące osób na diecie, uczulenia oraz wegetariańskie. W przypadku, jeśli Organizatorzy nie zgłoszą wcześniej żadnych zmian w menu, Restauracja nie ponosi odpowiedzialności za czas oczekiwania na specjalny posiłek.

13. Przedstawione menu jest jedynie propozycją, którą każdorazowo możemy modyfikować zgodnie z Państwa życzeniami i oczekiwaniami.

14. Noclegi w Hotelu: proponujemy specjalne ceny pokoi dla Pary Młodej (z 50% rabatem) oraz dla Gości weselnych (z 25% rabatem).

Ślub i wesele to jeden z najważniejszych momentów w naszym życiu, który zasługuje na wspaniałą oprawę.

Dlatego organizując przyjęcie weselne dokładamy wszelkich starań, aby było wyjątkowym wydarzeniem, indywidualnie dopasowanym do oczekiwań i preferencji wszystkich Gości.

Nasza restauracja znajduje się w atrakcyjnej lokalizacji blisko centrum Krakowa, a jej eleganckie wnętrza, odpowiedni nastrój, a przede wszystkim wyśmienite potrawy sprawiają, że Państwa uroczystość będzie niezapomnianym przeżyciem.

Podziel się z nami swoją radością! Pozwól nam zorganizować Twoje przyjęcie!

ZAPRASZAMY



RESTAURACJA GALICYA

Kraków, ul. Rzemieślnicza 4

tel. + 48 12 269 07 72

Informacje / rezerwacja terminów:

manager restauracji:

tel. kom. 668 443 285,

e-mail: b.cieslak@bwkrakow.pl

www.bwgalicja.pl

Best Western Hotel Galicya

MENU WESELNE

135 zł

Zupa (1 do wyboru):

- Tradycyjny rosół z domowym makaronem lub ciastem naleśnikowym
- Krem brokułowy z płatkami prażonych migdałów
- Francuska zupa cebulowa z grzankami aromatyzowanymi czosnkiem

Danie główne (1 do wyboru):

- Pieczeń wieprzowa w sosie z grzybów leśnych
- Devolay z masłem pietruszkowym zapiekany serem
- Pieczony schab ze śliwką kalifornijską w sosie naturalnym

Dodatki (1 do wyboru):

- Ziolowe ziemniaczki opiekane
- Ziemniaki puree
- Koperkowe kluski śląskie

Zestawy surówek i salat (3 do wyboru):

- Surówki sezonowe (z marchewki i kwaśnej śmietany zaprawianej cytryną, selera z rodzynkami i orzechami włoskimi, białej kapusty z kukurydzą i majonezem)
- Krucha salata z sosem vinaigrette, mizeria, pomidor z cebulką

Desery (1 do wyboru):

- Deser lodowy z koktajlęm z owoców egzotycznych
- Jablecznik na ciepło z galką lodów waniliowych i bitą śmietaną

Zimne przekąski:

- Półmiski wędlin i pasztetów / Deski serów (3 rodzaje) / Tymbaliki drobiowe / Galantyna drobiowa / Śledzie 3-smaki / Sosy: cumberland, tatarski / Marynaty / Warzywa świeże sezonowe / Pieczywo mieszane / Masło

Salatki:

- Tradycyjna jarzynowa
- Porowa

Owoce sezonowe

I Danie gorące (1 do wyboru):

- Rolada drobiowa ze szpinakiem podana z ryżem zaprawianym curry i fasolką szparagową
- Grillowana wieprzowina w sosie serowym z cebulą, podany z pieczonym ziemniakiem i salatką z kapusty pekińskiej

II Danie gorące (1 do wyboru):

- Barszcz czerwony z pasztecikiem grzybowo-mięsnym z ciasta naleśnikowego lub croissantem z kapustą i grzybami
- Żurek staropolski z białą kielbasą serwowany w czarce chlebowej

MENU WESELNE

155 zł

Przystawka (1 do wyboru):

- Mus z kurczaka na tagliatelle warzywnym z grzankami ziolowymi i dipem szczypiorowym
- Salátka Caprese z oliwkami i sosem vinaigrette

Zupa (1 do wyboru):

- Delikatny krem z groszku zielonego z czosnkowymi paluszkami chlebowymi
- Tradycyjny rosół domowy z makaronem lub ciastem naleśnikowym
- Aksamitna zupa grzybowa z groszkiem ptysiowym

Danie główne (1 do wyboru):

- Eskalopki wieprzowe w sosie musztardowo-miodowym
- Pieczeń z karczku w sosie z kminu rzymskiego
- Rolada z pulardy z pancettą i groszkiem konserwowym w sosie o aromacie tymianku
- Roladki schabowe z rucolą i serem ricotta w sosie winnym

Dodatki (1 do wyboru):

- Ziemniaki puree
- Ziolowe ziemniaczki opiekane
- Kluski śląskie
- Ryż zaprawiany curry

Zestawy surówek i salat (3 do wyboru):

- Surówki sezonowe (z marchewki i kwaśnej śmietany zaprawianej cytryną, selera z rodzynkami i orzechami włoskimi, białej kapusty z kukurydzą i majonezem)
- Krucha salata z sosem vinaigrette, mizeria, pomidor z cebulką

Desery do wyboru (1 do wyboru):

- Creme brulée z kardamonem i malinami
- Deser lodowy z wiśniową frużeliną, koktajlęm z owoców egzotycznych i bitą śmietaną
- Jablecznik na ciepło z galką lodów waniliowych oraz bitą śmietaną
- Sernik krakowski z sosem czekoladowym

Zimne przekąski:

- Półmiski wędlin i pasztetów / Deski serów (3 rodzaje) / Tymbaliki drobiowe / Galantyna drobiowa / Śledzie 3-smaki / Sosy: cumberland, tatarski / Marynaty / Świeże warzywa sezonowe / Pieczywo mieszane / Masło

Salatki:

- Tradycyjna jarzynowa
- Grecka z serem feta

Owoce sezonowe

I Danie gorące (1 do wyboru):

- Sakiewki wieprzowe z farszem grzybowym w sosie na dziko, z kluskami śląskimi i surówką z czerwonej kapusty
- Filet z kurczaka z pomidorami zapiekany mozzarellą, z wedgesami ziemniaczanymi oraz salatką skropioną sosem ogrodowym

II Danie gorące (1 do wyboru):

- Ragout drobiowe
- Boeuf strogonow
- Bogracz wolowy

III Danie gorące (1 do wyboru):

- Barszcz czerwony z pasztecikiem grzybowo-mięsnym z ciasta naleśnikowego lub croissantem z kapustą i grzybami
- Żurek staropolski z białą kielbasą serwowany w czarce chlebowej

MENU WESELNE

185 zł

Przystawka (1 do wyboru):

- Kurczak marynowany w Aceto balsamico z szalwią i rozmarynem, podany z tortillkami szpinakowo-czosnkowymi i sosem andaluzyjskim
- Mus z lososia na carpaccio z cytryny z dodatkiem chipsa chlebowego
- Mix salat podany w wafelku z cista filo z oscypkiem oraz kawalkami grillowanego bekonu

Zupa (1 do wyboru):

- Aromatyczna zupa grzybowa z kluseczkami francuskimi oraz leżką śmietany
- Krem pomidorowy z chipsami bekonowymi oraz chrupiącą ciabattą
- Tradycyjny rosół z domowym makaronem lub ciastem naleśnikowym

Danie główne (1 do wyboru):

- Roladki drobiowe nadziewane cukinią w sosie z ziół prowansalskich
- Duet mięs pieczonych: schab oraz indyki osnuty sosem colbert
- Delikatne połówdewiczki wieprzowe w cieście francuskim z sosem z grzybów leśnych
- Filet drobiowy faszerowany suszonymi pomidorami w kremowym sosie z mleka kokosowego

Dodatki (1 do wyboru):

- Ziemniaki puree
- Ziolowe ziemniaczki opiekane
- Kluski śląskie
- Ryż zaprawiany curry
- Łódeczki ziemniaczane

Zestawy surówek i salat (3 do wyboru):

- Surówki sezonowe (z marchewki i kwaśnej śmietany zaprawianej cytryną, selera z rodzynkami i orzechami włoskimi, białej kapusty z kukurydzą i majonezem)
- Krucha salata z sosem vinaigrette, mizeria, pomidor z cebulką

Desery do wyboru (1 do wyboru):

- Bananowa Panna Cotta podana z sosem malinowym i miętą
- Creme brulée z kardamonem i borówkami kanadyjskimi
- Deser lodowy podany z wiśniową frużeliną, koktajlęm z owoców egzotycznych i bitą śmietaną
- Jablecznik na ciepło z galką lodów waniliowych oraz bitą śmietaną
- Tiramisu

Zimne przekąski:

- Półmiski wędlin i mięs pieczonych / Pasztety / Deski serów (3 rodzaje) / Tymbaliki drobiowe / Śledzie 3-smaki / Sosy:cumberland, tatarski, chrzanowy / Marynaty / Świeże warzywa sezonowe / Pieczywo / Masło

Salatki:

- Tradycyjna jarzynowa
- Salátka z tuńczykiem
- Salátka z kurczakiem i ananase

Owoce sezonowe

I Danie gorące (1 do wyboru):

- Zrazy wieprzowe w sosie myśliwskim z pieczonymi ziemniaczkami oraz salatką z buraczków czerwonych
- Szaszłyki drobiowe z aromatyzowanym ryżem oraz kruchą salatką z sosem vinaigrette
- Kurczak tempura podany z makaronem sojowym, słodko-kwaśnym oraz cytrynową fasolką

II Danie gorące (1 do wyboru):

- Ragout drobiowe
- Zupa meksykańska
- Boeuf strogonow

III Danie gorące (1 do wyboru):

- Barszcz czerwony z pasztecikiem grzybowo-mięsnym z ciasta naleśnikowego lub croissantem z kapustą i grzybami
- Żurek staropolski z białą kielbasą serwowany w czarce chlebowej

MENU WESELNE

205 zł

Przystawka (1 do wyboru):

- Kruche sakiewki z ciasta filo wypelnione delikatnym serkiem ziolowym, wędzonym lososiem z dodatkiem pestek dyni
- Kurczak marynowany w Aceto balsamico z szalwią i rozmarynem podany z tortillkami szpinakowo-czosnkowymi i sosem andaluzyjskim
- Salátka z grillowanych warzyw zapiekana kozim serem podana w wafelku z ciasta Wonton

Zupa (1 do wyboru):

- Aksamitny krem z kurek zapiekany w cieście francuskim
- Tradycyjny rosół z domowym makaronem lub ciastem naleśnikowym
- Krem porowo-ziemniaczany z grillowanym boczkiem i chrupiącą bagietką
- Krem z białych warzyw z ziolowymi grzankami

Danie główne (1 do wyboru):

- Roladki z połówdewczek wieprzowych zakrawanych serem wędzonym i boczkiem z sosem z grzybów leśnych
- Mille fille z kurczaka i warzyw podane w sosie ziolowym
- Pieczeń wieprzowa w sosie miodowo-musztardowym z dodatkiem tymianku
- Losoś na parze w sosie polskim z jajkiem i zieloną pietruszką

Dodatki (1 do wyboru):

- Ziemniaki puree
- Ziolowe ziemniaczki opiekane
- Kluski śląskie
- Ryż zaprawiany curry
- Łódeczki ziemniaczane

Zestawy surówek i salat (3 do wyboru):

- Surówki sezonowe (z marchewki i kwaśnej śmietany zaprawianej cytryną, selera z rodzynkami i orzechami włoskimi, białej kapusty z kukurydzą i majonezem)
- Krucha salata z sosem vinaigrette, mizeria, pomidor z cebulką

Desery do wyboru (1 do wyboru):

- Bananowa Panna Cotta podana na luzstrze malinowym z miętą
- Creme brulée z kardamonem i borówkami kanadyjskimi
- Deser lodowy podany z wiśniową frużeliną, koktajlęm z owoców egzotycznych i bitą śmietaną
- Jablecznik na ciepło z galką lodów waniliowych i bitą śmietaną
- Mus czekoladowy z sosem angielskim i czereśniami koktajlowymi
- Aksamitny torcik czekoladowy z sosem malinowym

Zimne przekąski :

- Kompozycje wędlin i mięs pieczonych / Pasztety / Deski serów (3-rodzaje) / Tymbaliki drobiowe / Śledzie 3-smaki / Sosy: cumberland, tatarski, chrzanowy / Marynaty / Świeże warzywa sezonowe / Pieczywo / Masło

Salatki:

- Tradycyjna jarzynowa
- Salátka z tuńczykiem
- Salátka z kurczakiem i ananase

Owoce sezonowe

I Danie gorące (1 do wyboru):

- Zrazy wieprzowe w sosie myśliwskim z pieczonymi ziemniaczkami oraz salatką z buraczków czerwonych
- Szaszłyki drobiowe z aromatyzowanym ryżem oraz kruchą salatką z sosem vinaigrette
- Kurczak tempura z makaronem sojowym, słodko-kwaśnym oraz cytrynową fasolką

II Danie gorące (1 do wyboru):

- Ragout drobiowe
- Zupa meksykańska
- Boeuf strogonow
- Krakowska kwaśnica na żeberku

III Danie gorące (1 do wyboru):

- Barszcz czerwony z pasztecikiem grzybowo-mięsnym z ciasta naleśnikowego lub croissantem z kapustą i grzybami
- Żurek staropolski z białą kielbasą serwowany w czarce chlebowej

MENU WESELNE

225 zł

Przystawka (1 do wyboru):

- Mini puddingi z pastą z wędzonego pstraga z chrzanem
- Losoś marynowany w kurkumie i słodkim chilli podany na ogórkowym spaghetti
- Salátka z marynowanej piersi z kaczki z dresingiem balsamicznym, podana w chrupiących tortillach
- Kruche sakiewki z ciasta filo z lososiem wędzonym, kozim serem i pestkami dyni
- Salátka z grillowanych warzyw zapiekana kozim serem podana w wafelku z ciasta Wonton

Zupa (1 do wyboru):

- Zupa krem z porów z prażonymi migdałami
- Krem pomidorowy z miodem i bazylią z chipsami bekonowymi i wiórkami mozzarella
- Krem z kurek zapiekany w cieście francuskim
- Zupa krem kalafiorowo-imbirowy
- Krem z grillowanej cukinii z grzankami i pestkami dyni
- Consommé z warzywnymi julienne, drobiowymi klopsikami oraz makaronem Vermicelli i pietruszką

Danie główne (1 do wyboru):

- Połówdewczki wieprzowe w sosie porto
- Roladki z piersi kaczki z borowikiem w sosie z zielonego pieprzu
- Filety cielęce z czosnkiem i suszonymi pomidorami
- Grillowany stek z rostbefu podany z sosem Béarnaise

Dodatki (1 do wyboru):

- Puree ziemniaczano-kalafiorowe
- Zapiekanka warzywno-ziemniaczana
- Suflet czosnkowo-serowy
- Ziolowe ziemniaczki opiekane
- Kluski śląskie
- Ryż zaprawiany curry
- Łódeczki ziemniaczane
- Dufinki

Zestawy surówek i salat (3 do wyboru):

- Surówki sezonowe (z marchewki i kwaśnej śmietany zaprawianej cytryną, selera z rodzynkami i orzechami włoskimi, białej kapusty z kukurydzą i majonezem)
- Krucha salata z sosem vinaigrette, mizeria, pomidor z cebulką
- Bukiet kruchych warzyw na parze

Desery do wyboru (1 do wyboru):

- Creme-carmel z kardamonem na prażonym ciastku z sosem wiśniowym i miętą
- Figi pieczone z cynamonem
- Klasyczna Panna Cotta z dodatkiem granatu
- Semifreddo na sosie z malin

Zimne przekąski:

- Indyk nadziewany bakaliami / Plastry schabu w ziolach / Kurczak faszerowany po polsku / Pasztety: ze słoniną, z orzechami, ze śliwką / Pieczona karkówka marynowana w czosnku / Wędliny tradycyjne / Deski wybornych serów z orzechami i winogronami / Tymbaliki drobiowe / Śledzie 3-smaki / Sosy:cumberland, tatarski, chrzanowy / Marynaty / Świeże warzywa sezonowe / Pieczywo / Masło

Salatki:

- Salátka brokułowa z fetą i ziarnami słonecznika
- Salátka ziemniaczana z boczkiem, kiszonymi ogórkami i czerwoną cebulą
- Tradycyjna salátka jarzynowa

Owoce sezonowe

I Danie gorące (1 do wyboru):

- Zrazy wieprzowe z sosem myśliwskim, pieczonymi ziemniaczkami oraz salatką z buraczków czerwonych
- Szaszłyki drobiowe z aromatyzowanym ryżem oraz kruchą salatką z sosem vinaigrette
- Kurczak tempura podany z makaronem sojowym, słodko-kwaśnym oraz cytrynową fasolką

II Danie gorące (1 do wyboru):

- Ragout drobiowe
- Zupa meksykańska
- Boeuf strogonow

III Danie gorące (1 do wyboru):

- Barszcz czerwony z pasztecikiem grzybowo-mięsnym z ciasta naleśnikowego lub croissantem z kapustą i grzybami
- Żurek staropolski z białą kielbasą serwowany w czarce chlebowej

Dania dla dzieci (1 zestaw do wyboru):

Rosolek Bambino, Literkowa zupa pomidorowa, Przysmak Króla Lwa, Fileciki Myszy Miki, Pucharek Smerfa Łasucha, Niespodzianka Scoobiego

Dania dla wegetarian do wszystkich zestawów:

- Krem pomidorowy z groszkiem ptysiowym
- Krem porowo-ziemniaczany z grzankami czosnkowymi
- Panierowany camembert z żurawiną

- Canneloni ze szpinakiem
- Kotleciki sojowe w sosie z grzybów leśnych
- Grillowana cukinia z kozim serem

Proponujemy Państwu dodatkowo:

- Płonącego prosiaka faszerowanego - 1000 zł
- Udziec pieczony z kapustą zasmażaną - serwowany przy Gościach przez Szefa Kuchni - 600 zł
- „Stół w tradycyjnym wiejskim stylu (mięsa pieczone, salceson, kielbasa wiejska, kiszka, smalec, ogórki kiszane, oscypki oraz staropolski chleb wiejski) - 900 zł

Napoje (bez limitu):

- Soki owocowe
- Woda mineralna niegazowana
- Świeżo parzona kawa oraz herbata