



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@satoriagroup.pl

www.hotelgalicya.pl

Hotel Galicya

MENU WESELNE175 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 koktajlem 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 • Grecka z serem feta 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 WESELNE195 zł	
Przystawka (1 do wyboru): • Mus z kurczaka na tagliatelle warzywnym z grzankami ziołowymi i dipem szczypiorkowym • 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, koktajlem 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 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 ananasem 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 WESELNE225 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 indyk osnuty sosem colbert • Delikatne polędwiczki 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, koktajlem 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 ananasem 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 WESELNE245 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 ziołowymi grzankami	
Danie główne (1 do wyboru): • Roladki z polędwiczek wieprzowych zakrawanych serem wędzonym i boczkiem z sosem z grzybów leśnych • Mille fille z kurczaka i warzyw podane w sosie ziołowym • Pieczeń wieprzowa w sosie miodowo-musztardowym z dodatkiem tymianku • Łosoś 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 lustrze malinowym z miętą • Creme brulée z kardamonem i borówkami kanadyjskimi • Deser lodowy podany z wiśniową frużeliną, koktajlem z owoców egzotycznych i bitą śmietaną • Jablecznik na ciepło z galką lodów waniliowych i bitą śmietaną • Mus czekoladowy z sosem angielskim i czeresniami 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 ananasem 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 WESELNE275 zł	
Przystawka (1 do wyboru): • Mini puddingi z pastą z wędzonego pstrąga z chrzanem • Łosoś 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 mozzarelli • 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): • Polędwiczki 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 • 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	