



# HOTEL GALICJA

Wellness & Spa



## *Przyjęcia okolicznościowe*



Hotel Galicja Wellness&SPA\*\*\*

ul. Dąbrowskiego 119

32-600 Oświęcim

[www.hotelgalicja.com.pl](http://www.hotelgalicja.com.pl)

Tel. (33) 843 61 15

MENU I 110 zł / osoba

**ZUPA:**

Rosół drobiowy z makaronem

lub

Żurek z kielbasą i jajkiem

lub

Krem z przetartych pomidorów zabieleny śmietaną

**DANIE GŁÓWNE:**

Kotlet de volaille, ziemniaki, bukiet sałat z sosem vinaigrette

lub

Kotlet schabowy, kapusta zasmażana, ziemniaki puree

lub

Polędwiczki wieprzowe z sosem pieprzowym, ziemniaki puree, bukiet sałat

**DESER:**

Beza z owocami, bitą śmietaną i mascarpone

lub

Puchar lodowy z sosem malinowym i bitą śmietaną

## MENU II 150 zł / osoba

### **ZUPA:**

Rosół drobiowy z makaronem

lub

Żurek z kielbasą i jakiem

lub

Krem z przetartych pomidorów zabieleny śmietaną

### **DANIE GŁÓWNE:**

Eskalopki z polędwiczki wieprzowej w sosie z pieczonych warzyw,

ziemniaki puree, surówka z marchwi i jabłka

lub

Rolada drobiowa faszerowana szparagami i szynką parmeńską, ziemniaki,

bukiet sałat

lub

Rolada śląska, białe kluski, czerwona kapusta z boczkiem, sos pieczeniowy,

lub

Smażona panierowana polędwica z dorsza, puree ziemniaczane, grillowane

warzywa

### **Zimna płyta (5 pozycji do wyboru):**

Sałatka Grecka

Sałatka Cezar

Półmisek mięs pieczonych,

Tymbaliki drobiowe,

Roladka szpinakowa,

Śledź po krakowsku,

Pasztet domowy,

Galantyna z papryką,

Paszteciki z ciasta francuskiego z nadzieniem

Wędzona śliwka zawijana w boczku

Pieczyno, masło

MENU III 180 zł / osoba

**ZUPA:**

Rosół drobiowy z makaronem  
lub

Żurek z kielbasą i jakiem  
lub

Krem z przetartych pomidorów zabieleny śmietaną

**DANIE GŁÓWNE (PODANE NA PÓLMISKACH, 2 DO WYBORU):**

Kotlet schabowy,

Pieczone udko z kaczki, sos żurawinowy

Rolada drobiowa faszerowana szparagami i szynką parmeńską,

Kotlet de volaille

Polędwiczka wieprzowa z sosem pieprzowym

**Dodatki(2 do wyboru):**

Kluski śląskie, ziemniaki z koperkiem, ryż, puree ziemniaczane

**Surówki(2 do wyboru):**

Czerwona kapusta z boczkiem, surówka z marchwi, bukiet sałat z  
vinaigrette, buraczki na ciepło

**Zimna płyta(5 pozycji do wyboru):**

Sałatka Grecka

Sałatka Cezar

Półmisek mięs pieczonych,

Tymbaliki drobiowe,

Roladka szpinakowa,

Śledź po krakowsku,

Pasztet domowy,

Galantyna z papryką,

Paszteciki z ciasta francuskiego z nadzieniem

Wędzona śliwka zawijana w boczku

Pieczyno, masło.

## **DODATKOWO PŁATNE:**

### **Desery do wyboru:**

- Tiramisu – 20 zł
- Puchar lodowy - 20 zł
- Beza z owocami, bitą śmietaną i mascarpone – 20 zł
- Tort lodowy – 20 zł

### **Kolacja:**

- Barszcz z pasztecikiem z ciasta francuskiego -25 zł
- Żurek z kiełbasą i jajkiem -25 zł
- Strogonow drobiowy – 30 zł

### **Napoje dodatkowo płatne:**

- Kawa -12 zł
- Herbata - 12 zł
- Pepsi, Mirinda, 7up – 12 zł/butelka 0,2l
- Soki owocowe – 15 zł / l
- Woda mineralna serwowana w dzbanku – 10 zł / l
- Wino – od 55zł/butelka 0,75 l
- Wódka – od 60zł/butelka 0,5
- Wino musujące – 50 zł

### **Dodatkowe informacje:**

- Dzieci do lat 3 bez opłat
- Dzieci od 3 do 7 lat 50% ceny
- Brak opłat za obsługę własnego tortu lub innych wypieków cukierniczych
- Opłata serwisowa – 10 zł / os

\*Minimum 15 osób menu z zimną płytą