



HOTEL GALICJA

Wellness & Spa



Przyjęcia okolicznościowe



Hotel Galicja Wellness&SPA***

ul. Dąbrowskiego 119

32-600 Oświęcim

www.hotelgalicja.com.pl

Tel. (33) 843 61 15

MENU I 100 zł / osoba

ZUPA:

Rosół drobiowy z makaronem

lub

Żurek z kiełbasą i jakiem

lub

Krem z przetartych pomidorów zabieleny śmietaną

lub

Francuska zupa cebulowa z grzanką serową

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, surówka z selera

DESER:

Beza z owocami, bitą śmietaną i mascarpone

lub

Panna cotta z sosem malinowym i owocami

MENU II 140 zł / osoba

ZUPA:

Rosół drobiowy z makaronem

lub

Żurek z kielbasą i jakiem

lub

Krem z przetartych pomidorów zabieleny śmietaną

lub

Francuska zupa cebulowa z grzanką serową

DANIE GŁÓWNE:

Eskalopki z polędwiczki wieprzowej w sosie grzybowym, ziemniaki puree,
surówka z marchwi i jabłka

lub

Panierowana rolada drobiowa faszerowana szpinakiem i suszonymi
pomidorami, ziemniaki, bukiet sałat

lub

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

lub

Dorsz panierowany, sos pomarańczowy, puree ziemniaczane, surówka z
marchwi

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 165 zł / osoba

ZUPA:

Rosół drobiowy z makaronem
lub

Żurek z kiełbasą i jakiem
lub

Krem z przetartych pomidorów zabieleny śmietaną
lub

Francuska zupa cebulowa z grzanką serową

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

Kotlet schabowy,

Pieczone udko z kaczki, sos żurawinowy

Rolada drobiowa faszerowana szpinakiem i suszonymi pomidorami,

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, surówka z selera

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
- Panna cotta z sosem malinowym i owocami – 20 zł
- Ciastka deserowe – 8 zł

Kolacja:

- Barszcz z pasztecikiem z ciasta francuskiego -15 zł
- Żurek z kiełbasą i jajkiem -15 zł
- Strogonow drobiowy – 20 zł

Napoje dodatkowo płatne:

- Kawa -10 zł
- Herbata - 10 zł
- Pepsi, Mirinda, 7up – 10 zł/butelka 0,2l
- Soki owocowe – 12 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 za dekoracje stołu – 10 zł / os

*Minimum 15 osób menu z zimną płytą