# HOTEL GALICJA

Wellness & Spa

★ ★ ★

Hotel Galicja Wellness & SPA***
ul. Dąbrowskiego 119
32-600 Oświęcim
Tel. (33) 843 61 15

**www.hotelgalicja.com.pl**

## NAJWAŻNIEJSZE INFORMACJE:

BUFET KAWOWY I HERBACIANY BEZ LIMITU
w cenie każdego zestawu
(kawa z ekspresu, wybór herbat, dodatki)

NAPOJE ZIMNE BEZ LIMITU
w cenie każdego zestawu
(woda niegazowana, sok pomarańczowy, sok jabłkowy)

SALA NA WYŁĄCZNOŚĆ POWYŻEJ 25 OSÓB

Dzieci do lat 3 bez opłat
Dzieci w wieku 3 – 7 lat – 50% ceny lub specjalne menu

Brak opłat za obsługę własnego tortu lub innych wypieków cukierniczych

Specjalne menu dla osób na diecie

Podstawowy wystrój zawierający obrusy, świeczniki, serwetki, bieżniki

Możliwość przygotowania za dodatkową opłatą bukietów kwiatów

Możliwość przygotowania własnych dekoracji

# MENU I

*Kwota: 110 zł / osoba*

**ZUPA:**

Rosół drobiowy z makaronem
lub
Żurek z kiełbasą i jakiem
lub
Krem z przetartych pomidorów zabielany 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
lub
Rolada wieprzowa, białe kluski , czerwona kapusta z boczkiem,
sos pieczeniowy

**DESER:**

Sernik wiedeński z sosem wiśniowym
lub
Szarlotka z bezą i sosem waniliowym
lub
Puchar lodowy z sosem malinowym i bitą śmietaną

# MENU II

*Kwota: 150 zł / osoba*

**ZUPA:**

Rosół drobiowy z makaronem
lub
Żurek z kiełbasą i jakiem
lub
Krem z przetartych pomidorów zabielany śmietaną

**DANIE GŁÓWNE:**

Eskalopki z polędwiczki wieprzowej w sosie grzybowym, ziemniaki puree, surówka z marchwi i jabłka
lub
Pieczone udko z kaczki, kluski lub ziemniaki, buraczki, sos żurawinowy
lub
Rolada śląska, białe kluski, czerwona kapusta z boczkiem, sos pieczeniowy,
lub
Smażona panierowana polędwica z mintaja, 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
Pieczywo, masło

# MENU III

*Kwota: 169 zł / osoba*

**ZUPA:**
Rosół drobiowy z makaronem
lub
Żurek z kiełbasą i jakiem
lub
Krem z przetartych pomidorów zabielany śmietaną

**DANIE GŁÓWNE** ***(podane na półmiskach, 3 do wyboru)*****:**
Kotlet schabowy,
Pieczone udko z kaczki, sos żurawinowy
Rolada śląska /rolada wieprzowa
Kotlet de volaille
Grillowana pierś z kurczaka
Pieczone udko z kurczaka
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 buraków, kapusta zasmażana

**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
Pieczywo, masło.

# DODATKOWO PŁATNE:

## DESERY DO WYBORU

Tiramisu – 20 zł
Puchar lodowy - 20 zł
Sernik wiedeński z sosem wiśniowym – 20 zł
Szarlotka z bezą i sosem waniliowym – 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

Pepsi, Mirinda, 7up – 12 zł/butelka 0,2l
Wino – od 55zł/butelka 0,75 l
Wódka – od 60zł/butelka 0,5
Wino musujące – 50 zł

**Minimum 15 osób menu z zimną płytą*