

**GALICJA**  
*r e s t a u r a c j a*



Z przyjemnością przedstawiamy Państwu ofertę organizacji wesela w Restauracji Galicja we Wrocławiu przy ul. Piłsudskiego 66.

Chcielibyśmy sprawić aby ta uroczystość pozostała w Pamięci Państwa oraz Gości jako wyjątkowe i długo wspomинane wydarzenie.

Przygotowaliśmy ofertę weselną , w której chcemy spełnić Państwa oczekiwania poczynając od wyjątkowego menu , przez pięknie udekorowane wnętrze Sali, zaproszenia dla Państwa gości oraz profesjonalną oprawę muzyczną po doskonałą obsługę naszego zespołu.

Z wielką radością i należyłą starannością podejmiemy się organizacji Państwa uroczystości , mając na uwadze Państwa sugestie i życzenia w tym jakże ważnym dniu.

Apartament dla Pary Młodej GRATIS!!! Przy większej rezerwacji pokoi hotelowych  
możliwe rabaty!

**Dodatkowe usługi:**



Limuzyny



Dekoracje wnętrz



Torty weselne



Oprawa muzyczna -zespół lub DJ



Transport gości



Noclegi dla gości

Serdecznie Zapraszamy Restauracja "Galicja" 50-020 Wrocław ul. Piłsudskiego 66  
Dyrektor Marketingu Piotr Mazur Tel. 516-037-970 ; Restauracja 71 342 21 75 ; Biuro 71 343 55 30  
[info@restauracjagalicja.pl](mailto:info@restauracjagalicja.pl) , [www.restauracjagalicja.pl](http://www.restauracjagalicja.pl)

**PROPOZYCJA MENU WESELNEGO – 160 PLN/os.**

Chleb weselny na powitanie  
Lampka szampana

**ZUPA**

Rosół z makaronem, warzywami i kawałkami kurczaka

**DANIE GŁÓWNE**

Kotlet De volaille  
Schabowy panierowany  
Zrazy wieprzowe z farszem tradycyjnym  
Szaszłyki z karkówki  
Udko trybowane faszerowane warzywami

**DODATKI**

Ziemniaczki maślane  
Kluski śląskie  
Bukiet surówek  
Sos pieczeniowy

**ZIMNY BUFET**

Karkówka w ziołach  
Rolada z indyka  
Szynka pieczona  
Pasztesy domowe  
Kabanosy  
Galaretka drobiowa  
Schab w galarecie  
Sałatka z kukurydzy  
Sałatka z 3 serów z suszonymi pomidorami  
Śledzie w trzech smakach  
Szpinakowa rolada z łososia wędzonego  
Wątróbka i śliwka w boczku  
Pikle  
Marynaty  
Zimne sosy

**GORĄCA KOLACJA**

Chłopskie jadło ( żeberko, golonka, grillowana karkówka, biała kiełbasa podawane na kapuście zasmażanej)

**II GORĄCA KOLACJA**

Smaczna i pożywna zupa chili

**PROPOZYCJA MENU WESELNEGO – 190 PLN**

Chleb weselny na powitanie,  
Lampka szampana

**ZUPA**

Borowikowa z łazankami

**DANIE GŁÓWNE**

Filet z kurczaka z szynką i serem  
Schab z pieczarkami i serem  
Udko faszerowane warzywami i serem  
Zrazy wołowe zawijane z farszem tradycyjnym  
Schab panierowany

**DODATKI**

Ziemniaczki maślane  
Kluski śląskie  
Bukiet surówek  
Sos pieczeniowy

**ZIMNE PRZEKĄSKI**

Polędwiczka faszerowana serem Dor-blue i suszonymi pomidorami  
Rolada z indyka  
Boczek faszerowany mięsem  
Pasztesy domowe  
Schab w galarecie z warzywami  
Sałatka grecka z serem feta i oliwkami  
Deski serów z winogronami  
Szpinakowa rolada z łososia wędzonego  
Marchewkowa rolada z pstrąga wędzonego  
Rolmopsy śledziowe na sosie cygańskim  
Jajka na sosie tatarskim  
Pikle  
Marynaty  
Zimne sosy

**GORĄCA KOLACJA**

Pieczysty udziec serwowany w całości przez naszego szefa kuchni podawany z sosem czosnkowym i grillowanymi warzywami

**II GORĄCA KOLACJA**

Barszcz z pasztecikiem półfrancuskim

**III GORĄCA KOLACJA**

Strogonow

## **PROPOZYCJA MENU WESELNEGO - 220 PLN**

Chleb weselny na powitanie

Lampka szampana

### **ZUPA**

Zupa bakłażanowa z płatkami migdał i parmezanem

### **DANIE GŁÓWNE**

Zrazy z dzika z farszem grzybowym w sosie jałowcowym  
Filet z indyka faszerowany szpinakiem i serem feta  
Sakwa Galicja wypełniana grzybami leśnymi sporządzona z młodej cielęciny  
Kacze udo przepasane bekonem  
Schab w cieście z dodatkiem pieczarek  
Udka trybowane faszerowane kasztanami

### **DODATKI**

Ziemniaki maślane  
Kluski śląskie  
Frytki  
Misy sałaty letniej  
Warzywa z Pary  
Sałatka z buraczków

### **ZIMNY BUFET**

Pieczysta szynka serwowana na zimno  
Rolada cielęca faszerowana serem pleśniowym  
Kaczka faszerowana wieprzowiną  
Pieczysty rostbef w pieprzu kolorowym  
Sałatka Caprese z szynką parmeńską  
Pieczyste pałki i wątróbka w bekonie  
Pstrąg w galarecie na błękitno  
Sakiewki z szynki wypełniane sałatką jarzynową  
Pomidory faszerowane sałatką z tuńczyka  
Ozorki w galarecie z warzywami  
Roladki śledziowe na sosie czosnkowym  
Świeże warzywa (pomidor, ogórek, papryka kolorowa)  
Pikle  
Marynaty  
Zimne sosy  
Pieczywo  
Stół owocowy gigant(owoce wycięte dekoracyjnie)

### **GORĄCA KOLACJA**

Barszcz czerwony z kołdunami

**II GORĄCA KOLACJA (SZWEDZKI STÓŁ)**

Dania do wyboru serwowane przez kucharzy

Schab panierowany faszerowany kapustą

Udko w miodzie i sezamie

Szaszłyki z karkówki

Sznicel cielęcy zapiekany z pomidorem i białą mozzarellą

Kulki ziemniaczane

Ziemniaki pieczone

Księżycy ziemniaczane

Brokuł i kalafior w całości

Fasolka na gorąco z masłem i bułką

Mix sałat i nowalijek ze śmietaną bądź jogurtem

Surówka z białej kapusty

**III GORĄCA KOLACJA**

Flaki wołowe z pieczywem