



# GALAXY\*\*\*\* HOTEL . OFERTA WESELNA 2019

## „WE DWOJE” PROPOZYCJA MENU

### PRZYWITANIE

PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ  
TOAST KIELISZKIEM WINA MUSUJĄCEGO

### OBIAD SERWOWANY 3 DANIOWY

MENU DO WYBORU

#### MENU 1

BULION DROBIOWY Z GRZYBOWYM PIEROŻKIEM  
ZRAZY WOŁOWE W SOSIE WŁASNYM\*  
TARTA CYTRYNOWA

#### MENU 2

ZUPA KREM Z PIECZAREK Z GRZANKAMI  
POLĘDWICZKI WIEPRZOWE W ROZMARYNIE\*  
SERNIK NA ZIMNO Z OWOCAMI

#### MENU 3

ZUPA KREM ZIEMNIACZANO-POROWY  
GRILLOWANY FILET Z PSTRĄGA W KOPERKU\*  
NUGAT ORZECHOWY Z SOSEM CZEKOLADOWYM

### OPCJA WEGETARIAŃSKA/WEGAŃSKA

ZUPA KREM Z CUKINII Z GRZANKAMI  
STEK Z KALAFIORA\*  
SORBETY OWOCOWE ZE ŚWIEŻYMI OWOCAMI

\*DANIE GŁÓWNE SERWUJEMY Z DODATKIEM SKROBIOWYM  
ORAZ Z ZESTAWEM TRZECH SURÓWEK

\*\* GRAMATURA MENU NA OSOBE; ZUPA 200ML-300ML;  
DANIE GŁÓWNE MIĘSNE/RYBNE 150G-180G;  
DODATKI SKROBIOWE I WARZYWNE 200G; DESER 150G

### BUFET ZIMNY I SŁODKI

DANIA PODAWANE NA BUFECIE

#### RYBY & MIĘSA

ŚLEDZIE W PORACH  
SAŁATKA Z TUŃCZYKIEM I JAJKIEM NA TWARDO  
PASZTET Z WĘDZONYCH RYB  
PASZTET WIEPRZOWY Z MARYNOWANYMI GRZYBKAMI  
WYBÓR KIEŁBAS I WĘDLIN  
ROLADKA Z KURCZAKA Z BAKALIAM

#### SAŁATKI & DANIA WEGETARIAŃSKIE

SAŁATKA Z PIECZONEGO BURAKA I WĘDZONEGO SERA  
SAŁATKA Z CIECIERZYCY I POMIDORÓW  
TRADYCYJNA SAŁATKA JARZYNOWA Z MAJONEZEM  
SAŁATKA Z MAKARONU I WARZYW GRILLOWANYCH  
BUKIET SAŁAT Z BROKUŁAMI I SOSEM JOGURTOWYM  
WYBÓR SERÓW ŻÓŁTYCH I PLEŚNIOWYCH  
SOS ŻURAWINOWY, SOS CHRZANOWY  
DOMOWE PIECZYWO I MASŁO

### SŁODKOŚCI

MOCNO CZEKOLADOWE BROWNIE Z ORZECHAMI  
DOMOWY SERNIK Z LUKREM CYTRYNOWYM I RODZYNKAMI  
DOMOWA SZARLOTKA Z RODZYNKAMI  
TARTA CZEKOLADOWA Z MALINAMI  
WYBÓR MUSÓW OWOCOWYCH  
KOMPZYCJE OWOCÓW SEZONOWYCH

\* BUFET ZIMNY I SŁODKI GRAMATURA 950G ŁĄCZNIE NA OSOBE; RYBY & MIĘSA 300G;  
SAŁATKI & DANIA WEGETARIAŃSKIE 300G; SOSY: 50G; SŁODKOŚCI 200G;  
DOMOWE PIECZYWO 100G

### DANIA CIEPŁE

DANIA SERWOWANE O OKREŚLONEJ GODZINIE

#### DANIE 1, PROSZĘ O WYBÓR JEDNEGO

STRUDEL DROBIOWY NA SOSIE ŚMIETANOWYM\*  
STRUDEL WARZYWNY NA SOSIE ŚMIETANOWYM\*  
LECZO Z KIEŁBASĄ\*\*  
LECZO WARZYWNE\*\*

\* GRAMATURA DANIA NA OSOBE; DANIE MIĘSNE 150G-180G;  
DODATKI SKROBIOWE I WARZYWNE 200G;  
\*\*DANIE JEDNOGARNKOWE 250-300G;

#### DANIE 2, PROSZĘ O WYBÓR JEDNEGO

DOMOWE PIEROGI Z MIĘSEM  
DOMOWE PIEROGI Z TWAROGIEM I ZIEMNIAKAMI  
DOMOWE PIEROGI Z KAPUSTĄ  
TRADYCYJNY POLSKI BIGOS Z KIEŁBASĄ

\* GRAMATURA DANIA NA OSOBE; 250-300G

#### DANIE 3, PROSZĘ O WYBÓR JEDNEGO

BARSZCZ CZERWONY  
- Z KROKIETEM Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI  
- Z KROKIETEM Z MIĘSEM  
- Z PALUCHEM Z CIASTA FRANCUSKIEGO  
- Z JAJKIEM NA TWARDO

\* GRAMATURA DANIA NA OSOBE; ZUPA 150ML-200ML; DODATEK 50-100G

### NAPOJE BEZALKOHOLOWE CIEPŁE I ZIMNE

DOSTĘPNE BEZ OGRANICZEŃ PODCZAS PRZYJĘCIA

KAWA, HERBATA, WODA MINERALNA

PROPOZYCJA MENU W CENIE - 225 PLN ZA OSOBE\*

\*CENA OBOWIĄZUJĄCA DLA REALIZACJI PRZYJĘCIA W 2019 ROKU



# GALAXY\*\*\*\* HOTEL . OFERTA WESELNA 2020

## „WE DWOJE” PROPOZYCJA MENU

### PRZYWITANIE

PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ  
TOAST KIELISZKIEM WINA MUSUJĄCEGO

### OBIAD SERWOWANY 3 DANIOWY

MENU DO WYBORU

#### MENU 1

BULION DROBIOWY Z GRZYBOWYM PIEROŻKIEM  
ZRAZY WOŁOWE W SOSIE WŁASNYM\*  
TARTA CYTRYNOWA

#### MENU 2

ZUPA KREM Z PIECZAREK Z GRZANKAMI  
POLĘDWICZKI WIEPRZOWE W ROZMARYNIE\*  
SERNIK NA ZIMNO Z OWOCAMI

#### MENU 3

ZUPA KREM ZIEMNIACZANO-POROWY  
GRILLOWANY FILET Z PSTRĄGA W KOPERKU\*  
NUGAT ORZECHOWY Z SOSEM CZEKOLADOWYM

### OPCJA WEGETARIAŃSKA/WEGAŃSKA

ZUPA KREM Z CUKINII Z GRZANKAMI  
STEK Z KALAFIORA\*  
SORBETY OWOCOWE ZE ŚWIEŻYMI OWOCAMI

\*DANIE GŁÓWNE SERWUJEMY Z DODATKIEM SKROBIOWYM  
ORAZ Z ZESTAWEM TRZECH SURÓWEK

\*\* GRAMATURA MENU NA OSOBE; ZUPA 200ML-300ML;  
DANIE GŁÓWNE MIĘSNE/RYBNE 150G-180G;  
DODATKI SKROBIOWE I WARZYWNE 200G; DESER 150G

### BUFET ZIMNY I SŁODKI

DANIA PODAWANE NA BUFECIE

#### RYBY & MIĘSA

ŚLEDZIE W PORACH  
SAŁATKA Z TUŃCZYKIEM I JAJKIEM NA TWARDO  
PASZTET Z WĘDZONYCH RYB  
PASZTET WIEPRZOWY Z MARYNOWANYMI GRZYBKAMI  
WYBÓR KIEŁBAS I WĘDLIN  
ROLADKA Z KURCZAKA Z BAKALIAM

#### SAŁATKI & DANIA WEGETARIAŃSKIE

SAŁATKA Z PIECZONEGO BURAKA I WĘDZONEGO SERA  
SAŁATKA Z CIECIERZYCY I POMIDORÓW  
TRADYCYJNA SAŁATKA JARZYNOWA Z MAJONEZEM  
SAŁATKA Z MAKARONU I WARZYW GRILLOWANYCH  
BUKIET SAŁAT Z BROKUŁAMI I SOSEM JOGURTOWYM  
WYBÓR SERÓW ŻÓŁTYCH I PLEŚNIOWYCH  
SOS ŻURAWINOWY, SOS CHRZANOWY  
DOMOWE PIECZYWO I MASŁO

### SŁODKOŚCI

MOCNO CZEKOLADOWE BROWNIE Z ORZECHAMI  
DOMOWY SERNIK Z LUKREM CYTRYNOWYM I RODZYNKAMI  
DOMOWA SZARLOTKA Z RODZYNKAMI  
TARTA CZEKOLADOWA Z MALINAMI  
WYBÓR MUSÓW OWOCOWYCH  
KOMPOZYCJE OWOCÓW SEZONOWYCH

\* BUFET ZIMNY I SŁODKI GRAMATURA 950G ŁĄCZNIE NA OSOBE; RYBY & MIĘSA 300G;  
SAŁATKI & DANIA WEGETARIAŃSKIE 300G; SOSY: 50G; SŁODKOŚCI 200G;  
DOMOWE PIECZYWO 100G

### DANIA CIEPŁE

DANIA SERWOWANE O OKREŚLONEJ GODZINIE

#### DANIE 1, PROSZĘ O WYBÓR JEDNEGO

STRUDEL DROBIOWY NA SOSIE ŚMIETANOWYM\*  
STRUDEL WARZYWNY NA SOSIE ŚMIETANOWYM\*  
LECZO Z KIEŁBASĄ\*\*  
LECZO WARZYWNE\*\*

\* GRAMATURA DANIA NA OSOBE; DANIE MIĘSNE 150G-180G;  
DODATKI SKROBIOWE I WARZYWNE 200G;  
\*\*DANIE JEDNOGARNKOWE 250-300G;

#### DANIE 2, PROSZĘ O WYBÓR JEDNEGO

DOMOWE PIEROGI Z MIĘSEM  
DOMOWE PIEROGI Z TWAROGIEM I ZIEMNIAKAMI  
DOMOWE PIEROGI Z KAPUSTĄ  
TRADYCYJNY POLSKI BIGOS Z KIEŁBASĄ

\* GRAMATURA DANIA NA OSOBE; 250-300G

#### DANIE 3, PROSZĘ O WYBÓR JEDNEGO

BARSZCZ CZERWONY  
- Z KROKIETEM Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI  
- Z KROKIETEM Z MIĘSEM  
- Z PALUCHEM Z CIASTA FRANCUSKIEGO  
- Z JAJKIEM NA TWARDO

\* GRAMATURA DANIA NA OSOBE; ZUPA 150ML-200ML; DODATEK 50-100G

### NAPOJE BEZALKOHOLOWE CIEPŁE I ZIMNE

DOSTĘPNE BEZ OGRANICZEŃ PODCZAS PRZYJĘCIA

KAWA, HERBATA, WODA MINERALNA

PROPOZYCJA MENU W CENIE - 235 PLN ZA OSOBE\*

\*CENA OBOWIĄZUJĄCA DLA REALIZACJI PRZYJĘCIA W 2020 ROKU