



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

## „NOWA DROGA ŻYCIA” PROPOZYCJA MENU

### PRZYWITANIE

PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ  
TOAST KIELISZKIEM WINA MUSUJĄCEGO

### OBIAŁ SERWOWANY 3 DANIOWY

MENU DO WYBORU

#### MENU 1

BULION DROBIOWY Z RYBNYM PIEROŻKIEM  
KACZKA PIECZONA Z JABŁKAMI\*  
TARTA KOKOSOWO-CZEKOLADOWA

#### MENU 2

ZUPA KREM Z ZIEŁONEGO GROSZKU  
POLICZKI WOŁOWE W CZERWONYM WINIE\*  
DESER CAFE LATTE Z PALONĄ CZEKOLADĄ

#### MENU 3

ZUPA KREM ZE SZPARAGÓW  
FILET Z DORSZA Z GRZYBAMI\*  
MARAKUJOWA PANNA COTTA

### OPCJA WEGETARIAŃSKA/WEGAŃSKA

ZUPA KREM Z PIECZONYCH BIAŁYCH WARZYW  
PAPRYKA FASZEROWANA\*  
KOKOSOWA PANNA COTTA

\*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 GRZYBACH  
ŁOSOŚ Z WARZYWAMI W GALARECIE  
ROLADKA Z PSTRĄGĄ  
ROLADKA Z KACZKI Z BAKALIAMI  
WYBÓR KIEŁBAS I WĘDLIN  
KURCZAK MARYNOWANY W OCCIE BALSAMICZNYM

#### SALAŃKI & DANIA WEGETARIAŃSKIE

MARYNOWANE POMIDORY Z BUNDZEM  
JAJKA FASZEROWANE  
TRADYCYJNA SAŁATKA JARZYNOWA Z MAJONEZEM  
SAŁATKA Z KASZY JĘCZMIENNEJ Z WARZYWAMI  
BUKIET SAŁAT Z KOZIM SEREM  
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;  
SALAŃKI & 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 KIEŁBASA\*\*  
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

BARSCZ 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 2019 ROKU



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

## „NOWA DROGA ŻYCIA” PROPOZYCJA MENU

### PRZYWITANIE

PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ  
TOAST KIELISZKIEM WINA MUSUJĄCEGO

### OBIAŁ SERWOWANY 3 DANIOWY

MENU DO WYBORU

#### MENU 1

BULION DROBIOWY Z RYBNYM PIEROŻKIEM  
KACZKA PIECZONA Z JABŁKAMI\*  
TARTA KOKOSOWO-CZEKOLADOWA

#### MENU 2

ZUPA KREM Z ZIEŁONEGO GROSZKU  
POLICZKI WOŁOWE W CZERWONYM WINIE\*  
DESER CAFE LATTE Z PALONĄ CZEKOLADĄ

#### MENU 3

ZUPA KREM ZE SZPARAGÓW  
FILET Z DORSZA Z GRZYBAMI\*  
MARAKUJOWA PANNA COTTA

### OPCJA WEGETARIAŃSKA/WEGAŃSKA

ZUPA KREM Z PIECZONYCH BIAŁYCH WARZYW  
PAPRYKA FASZEROWANA\*  
KOKOSOWA PANNA COTTA

\*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 GRZYBACH  
ŁOSOŚ Z WARZYWAMI W GALARECIE  
ROLADKA Z PSTRĄGĄ  
ROLADKA Z KACZKI Z BAKALIAMİ  
WYBÓR KIEŁBAS I WĘDLIN  
KURCZAK MARYNOWANY W OCCIE BALSAMICZNYM

#### SALAŃKI & DANIA WEGETARIAŃSKIE

MARYNOWANE POMIDORY Z BUNDZEM  
JAJKA FASZEROWANE  
TRADYCYJNA SAŁATKA JARZYNOWA Z MAJONEZEM  
SAŁATKA Z KASZY JEĆZMIENNEJ Z WARZYWAMI  
BUKIET SAŁAT Z KOZIM SEREM  
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;  
SALAŃKI & 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 KIEŁBASA\*\*  
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

BARSCZ 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 - 245 PLN ZA OSOBE\*

\*CENA OBOWIĄZUJĄCA DLA REALIZACJI PRZYJĘCIA W 2020 ROKU