

GALAXY**** HOTEL . OFERTA WESELNA 2019

„TY I JA” PROPOZYCJA MENU

PRZYWITANIE

PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
TOAST KIELISZKIEM WINA MUSUJĄCEGO

OBIAD SERWOWANY 3 DANIOWY

MENU DO WYBORU

MENU 1

BULION DROBIOWY Z WARZYWAMI I MAKARONEM
PIECZONY SCHAB W SOSIE WŁASNYM*
BAVARESE WANILIOWE NA SOSIE MALINOWYM

MENU 2

BULION DROBIOWY Z KLUSECZKAMI
STEK WIEPRZOWY W ROZMARYNIE*
DOMOWA SZARLOTKA

MENU 3

BULION GRZYBOWY Z ZIEMNIAKAMI
KURCZAK NA SOSIE Z ZIELENEGO PIEPRZU*
WYBÓR LODÓW Z OWOCAMI

OPCJA WEGETARIAŃSKA/WEGAŃSKA

ZUPA KREM Z POMIDORÓW Z GRZANKAMI
KOTLET Z CIECIERZYCY Z PIECZARKAMI*
SAŁATKA OWOCOWA

*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 PIKANTNEJ SAŁATCE
SAŁATKA RYŻOWA Z TUŃCZYKIEM I KUKURYDZĄ
PASZTET Z WĘDZONYCH RYB
PASZTET WIEPRZOWY Z MARYNOWANYMI GRZYBKAMI
WYBÓR KIEŁBAS I WĘDLIN
ROLADKA Z KURCZAKA Z PIECZONĄ PAPRYKĄ

SAŁATKI & DANIA WEGETARIAŃSKIE

SAŁATKA Z KASZĄ KUSKUS I WARZYWAMI
BUNDZ Z POMIDORAMI
TRADYCYJNA SAŁATKA JARZYNOWA Z MAJONEZEM
SAŁATKA Z CIECIERZYCY I MARYNOWANYCH WARZYW
BUKIET SAŁAT Z WARZYWAMI I SOSEM WINEGRET
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
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

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 2, 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 - 195 PLN ZA OSOBE*

*CENA OBOWIĄZUJĄCA DLA REALIZACJI PRZYJĘCIA W 2019 ROKU



GALAXY**** HOTEL . OFERTA WESELNA 2020

„TY I JA” PROPOZYCJA MENU

PRZYWITANIE

PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
TOAST KIELISZKIEM WINA MUSUJĄCEGO

OBIAD SERWOWANY 3 DANIOWY

MENU DO WYBORU

MENU 1

BULION DROBIOWY Z WARZYWAMI I MAKARONEM
PIECZONY SCHAB W SOSIE WŁASNYM*
BAVARESE WANILIOWE NA SOSIE MALINOWYM

MENU 2

BULION DROBIOWY Z KLUSECZKAMI
STEK WIEPRZOWY W ROZMARYNIE*
DOMOWA SZARLOTKA

MENU 3

BULION GRZYBOWY Z ZIEMNIAKAMI
KURCZAK NA SOSIE Z ZIELENEGO PIEPRZU*
WYBÓR LODÓW Z OWOCAMI

OPCJA WEGETARIAŃSKA/WEGAŃSKA

ZUPA KREM Z POMIDORÓW Z GRZANKAMI
KOTLET Z CIECIERZYCY Z PIECZARKAMI*
SAŁATKA OWOCOWA

*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 PIKANTNEJ SAŁATCE
SAŁATKA RYŻOWA Z TUŃCZYKIEM I KUKURYDZĄ
PASZTET Z WĘDZONYCH RYB
PASZTET WIEPRZOWY Z MARYNOWANYMI GRZYBKAMI
WYBÓR KIEŁBAS I WĘDLIN
ROLADKA Z KURCZAKA Z PIECZONĄ PAPRYKĄ

SAŁATKI & DANIA WEGETARIAŃSKIE

SAŁATKA Z KASZĄ KUSKUS I WARZYWAMI
BUNDZ Z POMIDORAMI
TRADYCYJNA SAŁATKA JARZYNOWA Z MAJONEZEM
SAŁATKA Z CIECIERZYCY I MARYNOWANYCH WARZYW
BUKIET SAŁAT Z WARZYWAMI I SOSEM WINEGRET
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
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

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 2, 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 - 205 PLN ZA OSOBE*

*CENA OBOWIĄZUJĄCA DLA REALIZACJI PRZYJĘCIA W 2020 ROKU