

Sylwester 2016/2017

W RESTAURACJI GALICJA

Szampańska zabawa, wyśmienite jedzenie i doskonałe trunki.
O oprawę muzyczną imprezy zadba DJ.

DANIA CIEPŁE:

- Rosół z domowym makaronem
- Polędwiczki wieprzowe z maślakami
- Pieczony filet z kurczaka nadziewany duetem serowym suszonymi pomidorami z sosem maślanym
- Bigos z pastrami
- Węgierska zupa gulaszowa z kwaśną śmietaną

SAŁATKI:

- Z pieczonym mięsem, kuskusem i marynowanymi warzywami
- Z makaronem, szynką, serem, warzywami i sosem czosnkowym
- Z tuńczyka, warzyw i gotowanych jajek

DESER:

- Czekoladowa rolada biszkoptowa
- Ciasto fale Dunaju
- Sernik z brzoskwiniami
- Owoce

PRZYSTAWKI:

- Tatar z suma wędzonego z grzybami, ogórkiem i cebulą
- Pstrąg łososiowy faszerowany kolorową papryką
- Sandacz duszony, marynowany w białym winie i ziołach
- Terrina łososiowa w otoczce marchewki
- Rolada cielęca z płatkami czosnku i wędzoną papryką
- Pieczony filet z kurczaka nadziewany duszoną śliwką
- Pasztet myśliwski z rydzami
- Koperta francuska z pieczonym mięsem i warzywami
- Pieczony schab z morelą
- Rolada z kaczki z bakaliami i karmelowym jabłkiem
- Deski serów z Korycina
- Carpaccio z ozorów wołowych z orzechowym winegretem
- Śledź z duszoną w winie śliwką
- Śledź w oliwie z oliwek z koprem i kolorową cebulką
- Śledź w zalewie winno-goździkowej na pierniku

STÓŁ STAROPOLSKI:

- Szynka domowa
- Kaszanki
- Kiełbasy swojskie
- Wędliny szlacheckie
- Salcesony
- Chleb staropolski
- Smalec domowy z jabłkiem
- Ogórki kiszone, chrzan, ćwikła

Napoje zimne bez ograniczeń:
soki owocowe, woda mineralna
Napoje ciepłe: stolik kawowy

ALKOHOL:

- Wódka 0,5l na parę
- Wino musujące 1 na parę

CENA:

469 zł za parę
249 zł za osobę

Rezerwacje: 42 630 88 55 lub biuro@galicjamanufaktura.pl

Miejsca przy stołach przydzielane są przez obsługę restauracji z uwzględnieniem grup bawiących się wspólnie.