



RESTAURACJI GALION

Menu Komunie I Chrzcziny 2022

OBIAD UROCZYSTY 1 / 110 ZŁ ZA OSOBĘ

Zupa

Rosół królewski z makaronem 250 ml

Danie Główne

De Volaille 120 g

Zraz wieprzowy 150 g

Frytki 150 g

Ziemniaki z wody 100 g

Surówka colesław 50 g

Surówka z marchwi 50 g

Surówka z buraczków 50 g

Deser

Trio lodowe 150 g

Napoje

Kawa, herbata, sok 250 ml, woda z cytryna

OBIAD UROCZYSTY 2 / 140 ZŁ ZA OSOBĘ

Zupa

Do wyboru:

Krem z białych warzyw 250 ml

lub

Krem z pomidorów 250 ml

Danie Główne

Pierś z mozzarełą i pomidorami 150 g

Zrazy wołowe 160 g

Dorsz na szpinaku 130 g

Frytki 150 g

Ziemniaki z wody 100 g

Surówka colesław 50 g

Surówka z marchwi 50 g

Surówka z buraczków 50 g

Deser

Panna Cotta 150 g

Napoje

Kawa, herbata, sok 250 ml, woda z cytryna



OBIAD UROCZYSTY 3 / 160 ZŁ ZA OSOBĘ

Zupa

Do wyboru:

Bulion z kaczki 250 ml

lub

Rosół królewski z makaronem 250 ml

Lub

Krem z białych warzyw lub pomidorów 250 ml

Danie Główne

Pstrąg w sosie zioło-ogórkowym 150 g

Medaliony z kurczaka w sosie pieczarkowym 200 g

Cordon Bleu 150 g

Bukiet surówek 150 g

Surówka z buraczków 100 g

Warzywa blanszowane 75 g

Deser

Szarlotka 125 g

Zimna płyta

Wędliny i dodatki przygotowane przez Szefa Kuchni:

schab pieczony, karkówka wolno dojrzewająca

konfitura z cebuli, marynaty, pasztet z przetworów

Śledź z suszonymi pomidorami 60 g

Sałatka grecka 105 g

Rolada z kurczaka z warzywami 40 g

Pieczewo 100 g, masło 20 g

Napoje

Kawa, herbata, sok 250 ml, woda z cytryna

CENY NAPOI I ALKOHOLI

Wino stołowe 0,5 l karafka / 30 zł

Napoje gazowane 0,85 l / 12 zł

Sok 0,5 l / 6 zł

Istnieje możliwość wniesienia własnych ciast za opłatą / 50 zł.

Podane ceny brutto mogą ulec zmianie w oparciu o wskaźnik cen towarów i usług na podstawie informacji z Głównego Urzędu Statystycznego.

Dania podawane na półmiskach.

Z poważaniem

Jakub Łapiński

Tel. 501 765 643