

Gala Banquets

Zestaw Srebrny

- Cena zależy od liczby osób zagwarantowanych w kontrakcie
 - Dzieci do 10 lat – ½ ceny
 - 6 godzin przyjęcie
 - 5 godziny otwarty bar (Premium Brand Alcohol wliczony)
 - Wino obiadowe na każdym stole
 - Obiad: Zupa (1 do wyboru), Sałata (1 do wyboru), Gorące Danie Jarskie (1 do wyboru), Dania Mięsne (2 do wyboru), Dodatki (2 do wyboru), Jarzyny na Gorąco (1 do wyboru), Jarzyny na Zimno (1 do wyboru)
 - Po obiedzie: lody na deser, kawa, herbata
 - Extra: Słodki Stół (asortyment ciastek i świeże owoce) - \$ 5.00 od osoby
 - Dekoracje: Gala Banquets udostępnia kompozycje kwiatowe na każdy stół; świeczniki na głównym stole; świeczki na pozostałych stołach; serwetki w wybranym przez Państwa kolorze; dekoracyjne oświetlenie oraz eleganckie pudełko na koperty.
 - MB Bank Parking oraz Darmowy Gala Valet Parking
 - Rezerwacje: wymagana jest zaliczka przy rezerwacji sali (zaliczka nie podlega zwrotowi); minimum osób zagwarantowanych w kontrakcie nie ulega zmianie; ostateczny termin podania liczby gości upływa 7 dni przed przyjęciem; wymagane są wpłaty w terminach ustalonych w kontrakcie: wpłata w wysokości 50% przewidywanej opłaty całkowitej za przyjęcie wymagana jest na 60 dni przed przyjęciem, pozostała opłata za przyjęcie musi być dokonana na 7 dni przed przyjęciem w formie czeku bankowego.
- Rozliczenie z użyciem karty (debit/credit) sala pobiera 2% extra od rachunku.

5639 N. Milwaukee Ave

Chicago, IL 60646

www.galabanquethall.com

E-mail: info@galabanquethall.com

Phone: 773-792-2262

Fax: 773-314-0051

Gala Banquets

Zestaw Srebrny

MENU

Salaty (1)

- Sałata w stylu włoskim
- Greek Salad
- Zielona Sałata
- Caesar Salad
- Gala Salad
- Szpinak z truskawkami, orzechami oraz rodzynkami w sosie makowym lub raspberry

Gorące warzywa (1)

- fasola szparagowa z migdałem
- marchewka z groszkiem
- marchewka z czosnkiem w oliwie z oliwek
- świeże mieszane warzywa, podsmażane
- kapusta zasmażana
- kukurydza

Zimne surówki (1)

- mizeria
- buraczki z chrzanem lub cebulka
- coleslaw
- kapusta kiszona
- czerwona kapusta
- marchewka z rodzynkami i ananasem

Zupy (1)

- Kremowa ze świeżych szparagów
- Krupnik
- Kremowa z brokułów
- Rosół domowy
- Kremowa ze świeżych grzybów
- Pomidorowa z ryżem lub makaronem

Gorące danie jarskie (1)

- Pierogi
- Kopytka
- Kluski śląskie
- Makaron Alfredo
- Mostacioli (sos pomidorowy lub mięsny)
- Makaron Pesto
- Makaron Marsala

Dodatki (2)

- Ziemniaki ubite
- Ziemniaki ubite w skórce z czosnkiem i szpinakiem
- Ziemniaki Vesuvio
- Ziemniaki podpiekane
- Młode czerwone ziemniaki z masłem i koperkiem
- Kasza
- Ryż z jarzynami lub pieczarkami

Deser

- lody z polewą czekoladową

Gala Banquets

Zestaw Srebrny

MENU

Dania mięsne (2)

Kurczak

- Kurczak słodko-kwaśny z ananasem
- Pierś z Kurczaka w pomidorach i pieczarkach lub ananas z zatapianym żółtym serem
- Piers z kurczaka po normandzku w jabłowo kremowym sosie z bekonem
- Kurczak De Volaille
- Kura zapiekana z szynką i serem szwajcarskim w sosie miodowo-musztardowym
- Pierś kurczaka w sosie sycylijskim lub warzywnym albo Marsala
- Piers z kurczaka w teriyaki sos
- Pierś kurczaka panierowana w orzechach lub pieczarki i cebulka

Wołowina

- Wołowina po staropolsku w sosie z borowików
- Pieczeń wołowa w sosie własnym lub grzybowym
- Bitki wołowe w sosie grzybowym
- Gulasz staropolski z grzybami
- Strogonow
- Rolady wołowe w sosie
- Wołowina w sosie pieprzowym
- Sztuka mięsa w sosie chrzanowym własnym

Wieprzowina

- Polędwica w sosie cebulkowym
- Pieczeń z gruszkami
- Brizor z pieczarkami
- Polędwica schabowa w sosie własnym lub pieczarkowym • Karkówka pieczona z grzybami
- Kotlety schabowe w migdałowej panierce albo z pieczarkami • Poledwica zawijana boczkiem ze sliwka
- Schab faszerowany z warzywami, śliwką lub morelą
- Poledwica węgierska na winie

Inne

- Polska kiełbasa z kapustą
- Gołąbki w sosie pomidorowym lub pieczarkowym
- Ryba Tilapia w sosie cytrynowo kaperowym lub szpinak z orzechami
- Klopsiki w sosie grzybowym lub koperkowym