



GALA BANQUETS

ZESTAW „BUFFET STYLE”

- Cena zależy od liczby osób zagwarantowanych w kontrakcie.
 - Dzieci do 10 lat – 1/2 ceny
 - 6 godzin przyjęcie (możliwość przedłużenia przyjęcia)
 - 5 godzin otwarty bar (Premium Brand Alkohol wliczony)
 - Wino obiadowe na każdym stole
 - Obiad: Zupa (1 do wyboru), Sałata (1 do wyboru), Gorące Danie Jarskie (1 do wyboru), Dania Mięsne (3 do wyboru), Dodatki (1 do wyboru), Jarzynki na Gorąco (1 do wyboru), Jarzynki na Zimno (1 do wyboru)
 - Po obiedzie: lody na deser
 - Owoce, kawa, herbata
 - 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 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 MIL WAUKEE AVE
CHICAGO, IL 60646
Ph.: 773-792-2262
Fax: 773-314-0051

Email: info@galabanquethall.com www.galabanquethall.com

GALA BANQUETS

Zestaw „Buffet Style”



SALATY (1)

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

ZUPY (1)

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

GORACE DANIE JARSKIE (1)

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

DODATKI (1)

- 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

GORACE WARZYWA (1)

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

ZIMNE SUROWKI (1)

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

GALA BANQUETS

Zestaw „Buffet Style”



DANIA MIESNE (3)

Kurczak

- Kurczak słodko-kwaśny z ananasem
- Piers 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
- Piers kurczaka w sosie sycylijskim lub warzywnym albo Marsala
- Piers z kurczaka w teriyaki sos
- Piers 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

- Połędwica w sosie cebulkowym
- Pieczeń z gruszkami
- Brizor z pieczarkami
- Połędwica 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

DESER

- lody z polewą czekoladową