



---

# GALA BANQUETS

---

## ZESTAW „LUNCH”

- Cena zależy od liczby osób zagwarantowanych w kontrakcie
  - Dzieci do 10 lat – 1/2 ceny
  - 4 godziny przyjęcie
  - Cash Bar albo Top Bar (możliwość wykupienia Open bar - \$20.00 od osoby)
  - Soki, woda gazowana
  - Obiad: Zupa (1 do wyboru), Sałata (1 do wyboru), Gorące Danie Jarskie (1 do wyboru), Dania Mięsne (2 do wyboru), Dodatki (1 do wyboru), Jarzynki na Gorąco (1 do wyboru), Jarzynki na Zimno (1 do wyboru)
  - Po obiedzie: lody na deser, 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.
  - Dodatkowo można zamówić: wino – butelka \$18.00, napoje gazowane (pitcher) - \$8.00, butelka szampana - \$20.00, przystawki przed obiadem (2 do wyboru) - \$2.00 od osoby: pierogi, klopsiki, rolady meksykańskie, panierowane grzybki, cheese sticks, pizza, skrzydełka kurze, breaded shrimps.
  - MB Bank 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  
Ph.: 773-792-2262  
Fax: 773-314-0051

Email: [info@galabanquethall.com](mailto:info@galabanquethall.com) [www.galabanquethall.com](http://www.galabanquethall.com)

# GALA BANQUETS

## Zestaw "Lunch"



### **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

### **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
- Mostacioli (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 „Lunch”



### DANIA MIESNE (2)

#### 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

- 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

### DESER

- lody z polewą czekoladową