



ZESTAW „LUNCH”

5639 N MIL WAUKEE AVE
CHICAGO, IL 60646
Ph.: 773-792-2262
Fax: 773-314-0051

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

ZESTAW „LUNCH”

- Cena zależy od liczby osób zagwarantowanych w kontrakcie
- Dzieci do 10 lat – 1/2 ceny
- 4 godzinne 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; świece 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 kurczaka, panierowane krewetki.
- Fifth Third Bank oraz Darmowy Valet Parking
- Nakrycia na krzesła - dodatkowe

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 (debetowej/kredytowej) sala pobiera 2% extra od rachunku.

ZESTAW „LUNCH”

◊ ZUPY (1) ◊

- Kremowa ze szparagów
- Krupnik
- Kremowa z brokułów
- Rosół domowy
- Kremowa z pieczarek
- Pomidorowa z ryżem lub makaronem
- Krem z marchwi
- Krem z zielonego groszku

◊ SAŁATKI (1) ◊

- Sałatka w stylu włoskim (dwa dressingi)
- Sałatka grecka
- Zielona sałata
- Sałatka cezarska
- Sałatka Gala
- Szpinak z truskawkami, orzechami oraz rodzynkami w sosie makowym lub malinowym

◊ GORĄCE DANIA JARSKIE (1) ◊

- Pierogi
- Kopytka
- Kluski śląskie
- Pasta alfredo
- Mostaccioli (sos pomidorowy lub mięsny)
- Pasta pesto
- Pasta marsala
- Pasta Gala
- Pasta z owocami morza

◊ DODATKI (1) ◊

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

◊ GORĄCE WARZYWA (1) ◊

- Fasola szparagowa z migdałami
- Marchewka z groszkiem
- Marchewka z czosnkiem w oliwie z oliwek
- Świeże mieszane warzywa
- Kukurydza
- Kapusta zasmażana
- Buraczki zasmażane
- Brokuły w sosie czosnkowo-masłowym
- Słodka kapusta zasmażana

◊ ZIMNE SURÓWKI (1) ◊

- Mizeria
- Buraczki z chrzanem lub cebulką
- Coleslaw
- Kapusta kiszona
- Czerwona kapusta
- Marchewka z rodzynkami i ananasem
- Buraczki special Gala
- Buraczki z fetą po grecku

ZESTAW „LUNCH”

◇ DANIA MIĘSNE (2) ◇

Kurczak

- Kurczak słodko-kwaśny z ananasem
- Pierś z kurczaka w pomidorach i pieczarkach lub ananas z topionym żółtym serem
- Pierś z kurczaka po normandzku w jabłkowo kremowym sosie z bekonem
- Kurczak de volaille
- Kura zapiekana z szynką i serem szwajcarskim w sosie miodowo-musztardowym
- Pierś z kurczaka w sosie sycylijskim, warzywnym lub marsala
- Pierś z kurczaka w sosie teriyaki
- Panierowana pierś z kurczaka z pieczarkami i cebulką
- Kurczak Walentyny
- Fajitas z kurczakiem
- Kurczak po parysku
- Kurczak smażony
- Faszerowane rolady z kurczaka

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 lub własnym
- Fajitas z wołowiną

Wieprzowina

- Polędwica w sosie cebulkowym
- Pieczeń z gruszkami
- Bryzol z pieczarkami
- Polędwica schabowa w sosie własnym lub pieczarkowym
- Karkówka pieczona z cebulką i pieczarkami
- Panierowany kotlet schabowy z pieczarkami
- Polędwica zawijana w boczku ze śliwką
- Schab faszerowany z warzywami, śliwką lub morelą
- Polędwica węgierska na winie
- Żeberka pieczone lub duszone z sosem barbecue
- Kotlet Gala zapiekany z serem
- Polędwiczki w sosie porowym
- Polędwiczki w sosie gruszkowo-musztardowym

Ryby

- Biała ryba w panierce
- Biała ryba w sosie koperkowym z cytryną
- Łosoś w sosie koperkowym lub szpinakowym
- Biała ryba po wiedeńsku
- Biała ryba w sosie cytrynowo-kaparowym lub szpinakowym z orzechami

Inne

- Polska kiełbasa z kapustą
- Gołąbki w sosie pomidorowym lub pieczarkowym
- Klopsiki w sosie grzybowym lub koperkowym

◇ DESER ◇

- Lody z polewą czekoladową