Gala
BANQUETS

ZESTAW PLATYNOWY

5639 N MIL WAUKEE AVE
CHICAGO, IL 60646
Ph.: 773-792-2262
Fax: 773-314-0051
Email: info@galabanquethall.com www.galabanquethall.com

ZESTAW PLATYNOWY

- Cena zależy od liczby osób zagwarantowanych w kontrakcie - Dzieci do 10 lat – 1/2 ceny
- 6 godzinne przyjęcie (możliwość przedłużenia przyjęcia)
- 5 godzin otwarty bar (alkohol premium wliczony)
- 1 butelka wina obiadowego na każdym stole (białe lub czerwone)
- Cocktail Hour - Przekąski przed obiadem (2 do wyboru)
- 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
- Słodki Stół (owoce, ciastka, kawa, herbata)
- Szwedzki Stół (3 do wyboru)
- Danie Gorące (1 do wyboru)
- Nakrycia na krzesła - dodatkowe
- Dekoracje: Gala Banquets udostępnia kompozycje kwiatowe na każdy stał; świeczniki na głównym stole; świeczki na pozostałych stołach; serwetki w wybranym przez Państwa kolorze; dekoracyjne oświetlenie oraz eleganckie pudełko na koperty.
- Fifth Third Bank 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 (debetowej/kredytowej) sala pobiera 2% extra od rachunku.

ZESTAW PLATYNOWY

PRZEKĄSKI PRZED OBIADEM (2)

- Klopsiki
- Rolady meksykańskie
- Grzybki panierowane
- Paluszki serowe
- Krewerki panierowane
- Papryczki nadziewane serem
- Polędwiczki w sosie
- Bruschetta
- Cukinia

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
- Sałatka grecka
- Zielona sałata
- Sałatka cezar
- 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 PLATYNOWY

DANIA MIĘSNE (3)

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
• Kurczak po parmeńsku

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
• 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

SŁODKI STÓŁ

• Asortyment ciastek
• Świeże owoce
• Kawa i herbata

SZWEDZKI STÓŁ (3)

• Półmisek z wędlinami
• Półmisek z serami
• Tatar
• Jajka w sosie tatarskim
• Jajka z kawiorem
• Półmisek z wędzonym łososiem
• Śledź w oleju
• Śledź w śmietanie
• Sałatka z owocami morza
• Małże
• Koktajl z krewetek
• Sałatka jarzynowa
• Sałatka porowa
• Świeża mozzarella z pomidorami i bazylią
• Szynka w galarecie ze szparagami
• Kura w galarecie ze szparagami
• Tatar z łososia

DANIE GORĄCE (1)

• Barszcz czerwony z krokietem
• Bigos
• Kapusta zasmażana z kiełbasą
• Inne potrawy z głównego menu mięs do wyboru