

OFERTA

ORGANIZACJI PRZYJĘCIA KOMUNIJNEGO 2026

ODKRYJ NOWY POZIOM SMAKU



WIELICZKA, UL. DEMBOWSKIEGO 20
PRZY KOPALNI SOLI



TEL. +48 731 310 008

E-MAIL: MANAGER@HOTELGALICJA.PL

WWW.HOTELGALICJA.PL

I Komunia Święta

to wielka duchowa uroczystość dla całej rodziny, która poprzedza okres intensywnych przygotowań. Ważne, aby w tym dniu myśli i energia skupione były na wspólnym przeżywaniu tego święta. Hotel Galicja daje Państwu taką możliwość. Organizujemy eleganckie przyjęcia dostosowane do preferencji kulinarnych Gości.

Restauracja Solna Grota

to gwarancja

doskonałej obsługi

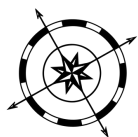
wybornego menu

pysznych słodkości

W cenie menu komunijnego

zapewniamy:

- sale o powierzchni dopasowanej do liczby Gości
- salę na wyłączność dla grupy min. 15 osób
- dla dzieci kącik zabaw
- klimatyzowana sala
- stół nakryty białym obrusem, serwetami, świece
- delikatna dekoracja kwiatowa



HOTEL GALICJA SPA
WIELECZA



Solna Grota

UROCZYSTY OBIAD

Poprosimy o wybór jednej pozycji z każdego dania

Przystawka

- Marynowana pierś z kurczaka w sosie balsamicznym podana na liściach rucoli
- Pasztet na kompozycji z sałat / żurawina
- Mini sałatka z grillowanym kurczakiem

Zupa

- Tradycyjny rosół domowy z makaronem
- Krem z białych warzyw / chips z boczku
- Krem z pomidorów z mini mozzarellą i grzankami

Danie Główne

- Schab faszerowany wędzoną śliwką / sos z czerwonego wina / gratin ziemniaczany / sałatka z buraka
- Polędwiczka wieprzowa sous vide / sos tymiankowy / ziemniak Hasselback / bukiet sałat
- Pieczona pierś z indyka / sos z kolorowego pieprzu / ziemniak Hasselback / buraczki
- Filet z piersi z kurczaka faszerowany suszonymi pomidorami i mozzarellą / ziemniaki pieczone w ziołach / rukola z Grana Padano i cytrynowym sosem

Deser

- Puchar lodowy / owoce / bita śmietana / beza
- Panna Cotta / mus owocowy
- Szarlotka po wielicku / lody waniliowe

Napoje bez limitu

- Bufet kawowy / wybór herbat
- Woda z cytryną i miętą w karafkach
- Soki owocowe

175 zł / osoba dorosła

125 zł / dziecko



MENU DLA NASZYCH MAŁYCH GOŚCI

Przystawka: wybór z menu głównego

Zupa: rosół domowy z makaronem

Danie główne: nuggetsy z kurczaka / frytki / surówka z marchewki

Deser: puchar lodowy z bitą śmietaną i owocami

*98 zł / dziecko do 10 roku życia
dzieci do lat 2 w fotelikach – bezpłatnie / bez świadczeń*

ZIMNA PŁYTA

8 pozycji do wyboru

- Sałatka jarzynowa
- Sałatka ryżowa z kurczakiem i ananasem
- Sałatka Caprese
- Sałatka wiejska
- Półmisek wykwintnych wędlin
- Jajka w majonezie
- Śledzie w śmietanie
- Deska serów
- Ogóreczki z beczki
- Tymbaliki drobiowe
- Kielbasa wiejska
- Pasztet pieczony
- Smalec wiejski
- Mini tortilla
- Półmisek wytwornych mięs pieczonych, 2 rodzaje
- Mini szaszłyki
- Koreczki z pomidorami i mozzarellą
- Mini kanapeczki finger food zapiekane z serem brie i żurawiną
- Kuleczki serowe w ziołach i świeżym rozmarynem
- Krucha babeczka faszerowana wytrawnym nadzieniem
- Pikle: pieczarki, korniszony, oliwki, papryka marynowana / suszone pomidory
- Humus z krakersami
- Grzanki z serkiem śmietankowym i łososiem
- Włoska sałatka mieszana / z gruszką i serem Gorgonzola
- Wybór pieczywa

70 zł / osoba



DODATKOWE DANIA GORĄCE

Strogonoff wołowy / pieczywo 35 zł

Pieczony filet z indyka w sosie pieczarkowym / gnocchi 38 zł

Karkówka grillowana / warzywa / ziemniak pieczony 38 zł

Pierś z kurczaka w miodowej marynacie/ ryż / sałatka orientalna 38 zł

Żurek staropolski / kielbasa / ziemniaki 25 zł

Barszcz czerwony, krokiet z kapustą i grzybami 25 zł

SŁODKOŚCI I OWOCE

CIASTA I OWOCE

Patery ciast i owoców 36 zł / osoba
Świeże owoce na paterach 20 zł /osoba
Ciasto 26 zł / os (3 kawałki/osoba / 150 g)

Do wyboru 3 rodzaje ciast

1. Sernik wiedeński
2. Szarlotka
3. Orzechowiec
4. Czeski
5. Malinowa chmurka
6. Czekoladowe
7. Makowiec
8. Owocowe z galaretką

TORT

od 26 zł / osoba
smaki oraz dekoracje tortów do uzgodnienia

BUFET SŁODKI

- Crème brûlée
- Tiramisu klasyczne
- Mus czekoladowy z wiśnią
- Panna Cotta z musem owocowym
- Shoty owocowe
- Deser chia z musem truskawkowym / mleko kokosowe
- Babeczka bankietowa budyniowa / owoce
- Cake pops
- Babeczka z karmelem i orzechami
- Mufinki
- Ziemniaczki z kokosem
- Mini ptyś
- Sałatka owocowa
- Tartaletka z prażonymi jabłkami i kremem śmietankowym

5 zł / szt.
minimalne zamówienie 10 szt. jednego rodzaju



Informacje dodatkowe

- Dla dzieci w wieku do 10 lat – menu dla najmłodszych.
- Rezerwacja jest gwarantowana z chwilą podpisania umowy i wpłatą zadatku – 1000 zł.
- Cena nie zawiera opłaty serwisowej w wysokości 10% wartości zamówienia, opłata zostanie naliczona do finalnego rozliczenia.
- Cena nie zawiera dekoracji florystycznych / ścianek / bukietów.
- Jeżeli którykolwiek z Państwa Gości jest wegetarianinem, weganinem lub jest na diecie m.in. bezglutenowej prosimy o informację, nasz Szef Kuchni przygotuje specjalne menu.
- Wybrane menu należy potwierdzić do 14 dni przed terminem przyjęcia / uroczystości.
- Ilość osób biorących udział w przyjęciu należy potwierdzić do 14 dni przed terminem przyjęcia / uroczystości (e-mail: manager@hotelgalicja.pl).
- Dzieci w wieku od 3 do 10 lat – 70% stawki (nie dotyczy menu dla dzieci).
- Wszystkie ceny podane w ofercie mogą ulec zmianie / podwyższeniu o współczynnik inflacyjny w stosunku do ceny z dniem publikacji na dzień rozliczenia.
- Usługi dodatkowo płatne: – Sala Kameralna – opłata za wynajem sali na wyłączność na czas trwania przyjęcia wynosi 400 zł. Sala Główna restauracyjna min. ilość osób 40 + 1800zł sala na wyłączność na czas trwania przyjęcia.
- Istnieje możliwość dostarczenia tortu zakupionego w innej cukierni, naliczana jest wtedy opłata. Opłata za dostarczenie własnego tortu i ciast (10 zł od osoby). Tort musi zostać dostarczony specjalistycznym środkiem transportu z chłodnią – nie ma możliwości dostarczenia prywatnym samochodem.
- Restauracja jest otwarta w godzinach od 12:00 do 20:00.
- Możliwość zwiększenia ilości mięs serwowanych do obiadu w cenie ok. 25 zł / szt. / os.
- W przypadku rozpoczęcia przyjęcia wcześniej lub zakończenia przyjęcia później obowiązuje dopłata (w wysokości 300 zł za każdą rozpoczętą godzinę) – opcja dostępna na zapytanie. Rozpoczęcie przyjęcia wcześniej lub zakończenie przyjęcia później wymaga wcześniejszej akceptacji (przez koordynatora Hotelu).
- Rozliczenie odbywa się do piątku przed przyjęciem (gotówka, karta, przelew).

Zasady anulacji:

- Bez kosztowa anulacja rezerwacji do 180 dni przed planowanym terminem przyjęcia.
- W przypadku anulacji w późniejszym terminie hotel zatrzymuje wpłacony zadatek.
- W przypadku anulacji rezerwacji na 100 dni i mniej przed planowanym terminem przyjęcia, zamawiający zobowiązany jest do zapłaty 100% wartości rezerwacji.



informacje i rezerwacja:

tel. +48 731 310 008

e-mail: manager@hotelgalicja.pl

www.hotelgalicja.pl



HOTEL GALICJA SPA
WIEBCZÓ



Solna Grotta

Oferta opublikowana 16.05.2025