

OFERTA KOMUNIJNA 2028

ODKRYJ NOWY POZIOM SMAKU



WIELICZKA, UL. DEMBOWSKIEGO 20
PRZY KOPALNI SOLI



TEL. +48 518 177 765

E-MAIL: SALES@HOTELGALICJA.PL

WWW.HOTELGALICJA.PL

I Komunia Święta

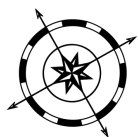
Pierwsza Komunia Święta to wyjątkowa uroczystość duchowa i ważny moment w życiu całej rodziny, poprzedzony czasem intensywnych przygotowań. W tym szczególnym dniu warto skupić się przede wszystkim na wspólnym przeżywaniu tej chwili w spokojnej i rodzinnej atmosferze. Hotel Galicja SPA zapewnia Państwu komfort i pełną organizację przyjęcia, dzięki czemu mogą Państwo w pełni cieszyć się tym wyjątkowym wydarzeniem. Organizujemy eleganckie przyjęcia komunijne, dopasowane do indywidualnych preferencji kulinarnych Gości, dbając o najwyższy standard obsługi oraz estetykę podania dań.

Restauracja Solna Grota to gwarancja

- doskonałej obsługi
- wybornego menu
- pysznych słodkości

W cenie menu komunijnego zapewniamy:

- salę 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
WIELICZKA



UROCZYSTY OBIAD

Poprosimy o wybór jednej pozycji z każdego dania

Przystawka

- Marynowana pierś z kurczaka w sosie balsamicznym podana na liściach rucoli/ pestki dyni
- Pasztet domowy/ grzanka chrupiąca/ żurawinowy sos
- Mini sałatka z grillowanym kurczakiem/ grzanki/ grana padano

Zupa

- Tradycyjny rosół domowy z makaronem
- Zupa krem z warzyw / chips z boczku lub grzanki chrupiące
- Zupa grzybowa/ łazanki

Danie Główne

- Schab faszerowany wędzoną śliwką / sos z czerwonego wina i rozmarynu / gratin ziemniaczany / mix sałat z winegretem
- Polędwiczka wieprzowa sous vide / sos tymiankowy / ziemniak Hasselback / bukiet sałat
- Pieczona pierś z indyka / sos z kolorowego pieprzu / ziemniak pieczone w ziołach / rukola z Grana Padano i miodowo-musztardowy sos

Deser

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

Napoje bez limitu

- Kawa czarna/ biała/ cappucino / parzona/ rozpuszczalna/ wybór herbat
- Woda z cytryną i miętą w karafkach
- Soki owocowe

215 zł / osoba dorosła

165 zł / dziecko



MENU DLA NASZYCH MAŁYCH GOŚCI

Przystawka: wybór z menu głównego taka sama jak dla osób dorosłych

Zupa: rosół domowy z makaronem

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

Deser: wybór z menu głównego taki sam jak dla osób dorosłych

*145 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
- Sałatka z rukoli, gruszki i orzechów
- Carpaccio z buraka
- 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
- Łosoś w galarecie

*75 zł / osoba dorosła
60zł/dziecko*



DODATKOWE DANIA GORĄCE

Strogonoff wołowy / pieczywo 45 zł

Pieczony filet z indyka w sosie pieczarkowym / gnocchi 48 zł

Karkówka grillowana / warzywa / ziemniak pieczony 48 zł

Pierś z kurczaka w miodowej marynacie/ ryż / sałatka orientalna 48 zł

Żurek staropolski / kiełbasa / ziemniaki 32 zł

Barszcz czerwony, krokiet z kapustą i grzybami 29 zł

SŁODKOŚCI I OWOCE

CIASTA I OWOCE

Patery ciast i owoców 50 zł / osoba
Świeże owoce na paterach 32 zł /osoba
Ciasto 38 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

10 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 najpóźniej do 14 dni przed terminem przyjęcia / uroczystości.
- Ilość osób biorących udział w przyjęciu należy potwierdzić najpóźniej do 14 dni przed terminem przyjęcia / uroczystości (e-mail: manager@hotelgalicja.pl).
- Dzieci w wieku od 3 do 10 lat – wg. oferty dzieci (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 800 zł. Sala Główna restauracyjna min. ilość osób 50 + 2500zł 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. 30 zł / szt. / os.
- W przypadku rozpoczęcia przyjęcia wcześniej lub zakończenia przyjęcia później obowiązuje dopłata (w wysokości 350 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 na 3 dni 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. +48 518 177 765

e-mail: sales@hotelgalicja.pl

www.hotelgalicja.pl



HOTEL GALICJA SPA
WIEBCZA



Solna Grota

Oferta opublikowana 18.05.2026