

WYJĄTKOWE PRZYJĘCIE KOMUNIJNE DLA TWOJEGO DZIECKA

| SZANOWNI PAŃSTWO,

Przyjęcie Komunijne Waszego Dziecka to ważne wydarzenie w życiu rodziny.

*To również wiele spraw i czynności do zorganizowania. Jest nam miło, że rozważacie Państwo organizację przyjęcia w restauracji Hotelu Apis****, rodzinnej firmie z dziesięcioletnim stażem w branży hotelarsko- gastronomicznej.*

Z radością Państwu doradzimy i podzielimy się naszym doświadczeniem podczas planowania przyjęcia.



| NASZA OFERTA

- Wyśmienita kuchnia
- Bardzo dobre opinie naszych Gości
- Dekoracja świeżymi kwiatami
- Sala na wyłączność lub miejsce w restauracji
- Kulturalna obsługa
- Specjalne menu dla dzieci
- Klimatyzowane wnętrza
- Indywidualne podejście
- Kameralna atmosfera
- Parking przy hotelu oraz możliwość rezerwacji noclegów

W restauracji stół z zabawkami edukacyjnymi, kolorowankami
Możliwość zorganizowania dodatkowych atrakcji i animatora

Teresa Grabowska | +48 604 104 732
Paulina Dowgier | +48 608 634 438 | EMAIL p.dowgier@hotelapis.pl
APIS HOTEL | 12 617 65 00 | EMAIL info@hotelapis.pl

Menu I

Przystawka

Kurczak „balsamico” w towarzystwie sałat zielonych

Zupa

Rosół staropolski z makaronem

Danie Główne

Naturalny schab pieczony w sosie jabłkowo-cytrynowym z dodatkiem świeżego tymianku

Ziemniaki z koperkiem

Kompozycja surówek (marchew, seler, kapusta)

Deser

Lody trzykolorowe z bitą śmietaną i świeżymi owocami

Napoje

Kawa z ekspresu (espresso, czarna, biała)

Herbata (czarna, owocowa)

Woda mineralna z miętą i cytryną podana w dzbankach – bez ograniczeń

Sok pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy – 0.5l / osoba

Zimna płyta

Patery domowych mięs pieczonych oraz wędlin

Półmiski serów żółtych, wędzonych i pleśniowych z orzechami i winogronami

Tradycyjna sałatka jarzynowa, sałatka ryżowa z kurczakiem i ananasem lub sałatka grecka

Sosy cumberland i chrzanowy

Pieczątko, masło

Cena : 125 pln/ os. (w wariantach bez przystawki 114 pln/ os.)

Opcja „All inclusive”: ciasta, tort, owoce (mandarynki, banany, truskawki, winogrona) – 25 zł/ os.

Teresa Grabowska | +48 604 104 732

Paulina Dowgier | +48 608 634 438 | EMAIL p.dowgier@hotelapis.pl

APIS HOTEL | 12 617 65 00 | EMAIL info@hotelapis.pl

Menu II

Przystawka

Roladka z wędzonego łososia z twarożkiem cytrynowym i listkami młodego szpinaku z kruchymi sałatkami i sosem limonkowym

Zupa

Krem z młodego groszku zielonego podany z prażonymi płatkami migdałów

Danie Główne

Grillowane polędwiczki wieprzowe w sosie z suszonych śliwek kalifornijskich
Młode ziemniaki z koperkiem
Surówka z kapusty pekińskiej

Deser

Tradycyjne Tiramisu

Napoje

Kawa z ekspresu (espresso, czarna, biała)
Herbata (czarna, owocowa)
Woda mineralna z miętą i cytryną podana w dzbankach – bez ograniczeń
Sok pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy – 0,5l/ osoba
Cola/ Sprite – 1 but./ osoba

Zimna płyta

Patery domowych mięs pieczonych oraz wędlin
Deski serów żółtych, wędzonych i pleśniowych z orzechami i winogronami
Tradycyjna sałatka jarzynowa, sałatka ryżowa z kurczakiem i ananasem i sałatka grecka
Sosy cumberland i chrzanowy
Pieczywo, masło

Cena 145 pln/ os. (w wariancie bez przystawki 135 pln/ os.)

Opcja All inclusive: ciasta, tort, owoce (mandarynki, banany, truskawki, winogrona) – 25 zł/os.

Dania gorące

Pieczony filet z indyka w sosie borowikowym z gnocchi

Wołowina po burgundzku

Kurczak w indyjskim sosie curry z ryżem

Żurek staropolski z białą kielbasą i jajkiem

Filet z kurczaka ze szpinakiem w sosie śmietanowo-czosnkowym z tagliatelle

Filet z dorsza w sosie warzywnym z ryżem

Menu dla naszych najmłodszych gości

Dla dzieci proponujemy wybór oddzielnego menu (przystawka z menu głównego, bulion drobiowy z makaronem, nuggetsy z kurczaka, surówki, frytki, lody z bitą śmietaną i owocami, napoje w cenie 75zł/os.)

Cena obejmuje wynajem sali, obsługę, dekorację stołów świeżymi kwiatami dostosowanymi do okazji, potrawy i napoje wyszczególnione w menu (obiad serwowany, zimną płytę podaną na półmiskach, napoje ciepłe serwowane przez obsługę, napoje zimne podane w dzbankach).

Alkohol można dostarczyć we własnym zakresie, wówczas proszę doliczyć opłatę „korkowe” 7 pln / os.

W każdy dzień tygodnia (również w weekendy i święta) zapraszamy do obejrzenia wnętrza naszej restauracji. Polecamy Państwu wcześniejsze umówienie się na spotkanie celem lepszego poznania naszej oferty.

Mamy nadzieję, iż nasze propozycje znajdą Państwa uznanie i wybierzecie Państwo nasz obiekt do organizacji swojego przyjęcia.

Zapraszamy do skorzystania z naszych usług.

Teresa Grabowska | +48 604 104 732

Paulina Dowgier | +48 608 634 438 | EMAIL p.dowgier@hotelapis.pl

APIS HOTEL | 12 617 65 00 | EMAIL info@hotelapis.pl

Wybór tortów

1. *Biała czekolada z musem malinowym (frambolada)*
2. *Bananowo- czekoladowy*
3. *Czarny las*
4. *Czekoladowy (gorzka i biała czekolada)*
5. *Ciemna (lub biała) czekolada z żurawiną*
6. *Gorzka czekolada z musem malinowym*
7. *Gruszka z maliną*
8. *Jogurtowe z galaretką truskawkową*
9. *Kawa z koniakiem*
10. *Marakuja z białą czekoladą*
11. *Mus truskawkowo- waniliowy*
12. *Rafaello*
13. *Tiramisu*

Wybór ciast

1. *Sernik wiedeński lub krakowski*
2. *Babka piaskowa*
3. *Murzynek*
4. *Czekoladowe*
5. *Fale dunaju*
6. *Jogurtowe z budyniem*
7. *Makowe*
8. *Marchewkowe*
9. *Piernik*
10. *Orzechowiec*
11. *Serowo- czekoladowe*
12. *Szarlotka tradycyjna*
13. *Szarlotka z bitą śmietaną i tartą czekoladową*
14. *Tartoletka*
15. *Ucierane z owocami*

Oferta ważna do 31.05.2016.