



Deseo

APIS HOTEL
KRAKÓW ★★★★★

Twoje udane przyjęcie

Menu I 80 PLN/os.

Przystawka

**Kurczak Balsamico w akompaniamencie
sałat zielonych**

Zupa

Staropolski rosół z makaronem

Danie główne

**Naturalny schab pieczony z sosem
jabłkowo-cydrowym z aromatem
tymianku, ziemniaki z koperkiem,
kompozycja surówek**

Deser

**Panna Cotta waniliowa z sosem
malinowym**

Napoje

**Kawa, herbata, woda mineralna, soki
owocowe (0,5 l./os.)**

Menu II 90 PLN/os.

Przystawka

**Sałátka caprese z bazylikowym pesto
i syropem balsamicznym**

Zupa

**Krem z pomidorów i wędzonej papryki
z prażonymi migdałami**

Danie główne

**Polędwiczki wieprzowe w sosie
borowikowo-rozmarynowym, ziemniaki
opiekane, kompozycja surówek**

Deser

**Sernik z coulis z owoców leśnych i
bitą śmietaną**

Napoje

**Kawa, herbata, woda mineralna, soki
owocowe (0,5 l./os.)**

Menu III 100 PLN/os.

Przystawka

**Roladka z wędzonego łososia z listkami
młodego szpinaku**

Zupa

**Krem z zielonego groszku z groszkiem
ptysiowym**

Danie główne

**Filet z dorsza atlantyckiego z pikantnym
sosem pomidorowym podany
z atramentowym tagliolini oraz
brokułami z Pary**

Deser

Krem Caramel z bitą śmietaną

Napoje

**Kawa, herbata, woda mineralna, soki
owocowe (0,5 l./os.)**

Menu IV 130 PLN/os.

Przystawka

**Panierowany kotlecik rybny na
cytrynowym Aioli oraz bazylikowym
pesto**

Zupa

**Krem z kukurydzy z kawałkami
kurczaka i zieloną cebulką**

Danie główne

**Pieczona póżtuska z perliczki z sosem
żurawinowym, pęczak z suszonymi
śliwkami, sałatka z buraczków**

Deser

**Pianka jogurtowa z wiśniami z zalewy
spirytusowej**

Napoje

**Kawa, herbata, woda mineralna, soki
owocowe (0,5 l./os.)**



Deseo

APIS HOTEL
KRAKÓW ★★★★★

Dania gorące (cena od osoby)

Strogonoff wołowy 20,00 PLN

Potrąwka z indyka z pieczarkami w aromacie
świeżych ziół 16,00 PLN

Wołowina po burgundzku 20,00 PLN

Karczek pieczony w sosie własnym, kluski
śląskie, sałatka z czerwonej kapusty 17,00 PLN

Barszcz czerwony z krokietem
neapolitańskim 12,00 PLN

Żurek staropolski z białą kiełbasą
i jajkiem 12,00 PLN

Filet z kurczaka ze szpinakiem w sosie
śmietanowo-ziółowym 18,00 PLN

Dorsz pieczony w sosie warzywnym 18,00 PLN

Zimna płyta I 30 PLN/os.

Półmisek wędlin

Pasztet z żurawiną

Półmisek serów żółtych, wędzonych
i pleśniowych

Sałatki

(2 do wyboru)

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka ziemniaczana z prażonym
boczkiem wędzonym

Sałatka z porów i kukurydzy

Sałatka grecka z serem feta
i oliwkami

Sałatka z kurczakiem w sosie
andaluzyjskim

Pieczyno i masło

Menu dla dzieci 49 PLN/os.

Zupa

Bulion drobiowy z makaronem

Danie główne

Nuggetsy z kurczaka, surówka
z marchewki na słodko, frytki

Deser

Lody z bitą śmietaną i owocami

Napoje

Zimna płyta II 30 PLN/os. (dostępna powyżej 20 osób)

Półmisek wędlin i mięs pieczonych

Pasztet z żurawiną

Półmisek serów żółtych, wędzonych
i pleśniowych

Galaretki drobiowe

Śledzie w trzech smakach

Sałatki

(2 do wyboru)

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka z porów i kukurydzy

Sałatka grecka z serem feta i oliwkami

Sałatka z kurczakiem i ananasem

Sałatka brokułowa z boczkiem
i gorgonzolą

Marynaty

pieczarki, ogórki, papryka

Sosy

chrzanowy, tatarski

Pieczyno i masło



Deseo

APIS HOTEL

KRAKÓW ★★★★★

Ciasta (wybór smaków z oferty cukierniczej) 10 PLN/os.

Owoce 10 PLN/os.

Ciasta i owoce 18 PLN/os.

Powitalny kieliszek wina 7 PLN/os.

Tort (wybrany z oferty cukierniczej i udekorowany zgodnie z życzeniami) 75 PLN/kg. 10os.

Wybór ciast

1. Sernik krakowski
2. Sernik wiedeński
3. Babka piaskowa
4. Murzynek
5. Czekoladowe fale Dunaju
6. Jogurtowe z budyniem
7. Makowe
8. Marchewkowe
9. Piernik
10. Orzechowiec
11. Serowo- czekoladowe
12. Szarlotka tradycyjna
(na cieście kruchym)
13. Szarlotka z bitą śmietaną
(na cieście biszkoptowym)
i tartą czekoladową
14. Tartoletka ucierana z owocami

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. Raffaello
13. Tiramisu

Open bar I 55 PLN/os.

Napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite)
Wino stołowe białe i czerwone
Wódka czysta

Open bar II 65 PLN/os.

Napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite)
Wino stołowe białe i czerwone
Wódka czysta
Gin
Martini

Cennik alkoholi (na butelki)

Piwo Żywiec (kega 20 l.) 255 PLN/szt.
Wino stołowe (białe / czerwone) 0,75 l. 26 PLN / szt.
Wódka Finlandia 0,5 l. 54 PLN / szt.
Wódka Wyborowa 0,5 l. 34 PLN / szt.
Wódka Smirnoff 0,5 l. 39 PLN / szt.
Wódka Sobieski 0,5 l. 34 PLN / szt.
Wódka Pan Tadeusz 0,5 l. 36 PLN / szt.
Johnie Walkier Red 0,7 l. 94 PLN / szt.
Johnie Walkier Black 0,7 l. 165 PLN / szt.
Jack Daniel's 0,7 l. 90 PLN / szt.

Oferta obejmuje

- wynajem sali restauracyjnej na wyłączność lub miejsce w restauracji
- nakrycia stołów (białe obrusy, serwety)
- oprawa stołów – mini dekoracje kwiatowe (dostosowane do okazji)
- bezpłatny, monitorowany parking
- możliwość rezerwacji noclegów w promocyjnych cenach

Kontakt w sprawie rezerwacji Karolina Ciastoń Hotel Manager
Tel +48 12 617 65 30 Mobile +48 666 844 299 E-mail k.ciaston@hotelapis.pl