



MAGICZNE SPOTKANIE ŚWIĄTECZNE



SZANOWNI PAŃSTWO

Święta Bożego Narodzenia to magiczny okres. Warto poświęcić czas na budowę relacji z osobami, z którymi pracujemy, z naszymi klientami i kontrahentami. W restauracji Mozaika zapewnimy piękną oprawę świątecznych spotkań, kameralną atmosferę oraz doskonale jedzenie.

- Lokalizacja w pobliżu centrum miasta (2,9 km od Dworca Głównego)
- Spotkania do 110 osób
- Bardzo dobry dojazd dla uczestników spotkania poruszających się samochodami lub komunikacją miejską
- Bezpłatny parking przy hotelu mogący pomieścić do 40 samochodów
- Kameralna atmosfera i indywidualna obsługa
- Pokoje wraz z łazienkami po generalnym remoncie
- Nowa restauracja Mozaika Resto Bar
- Klimatyzacja

HOTELAPIS.PL



MENU SERWOWANE

MENU I

69zł/os

Barszcz czerwony na antonówce i borowikach podany z uszkami

Sandacz w kruszonce migdałowej z mozaiką porowo-ziemniaczaną w białym maśle

Sernik z korzenną bezą i toffi jałowcowym

Tradycyjny kompot z suszu owocowego, woda

MENU II

79zł/os

Strudel z łososia i kapusty na sosie winno-szalotkowym

Wigilijna zupa rybna

Filet z kaczki w okruchach piernika w ciemnym sosie z nutą kardamonu, kapusta duszona w czerwonym winie, knedelki ziemniaczane

Mrożony nugat migdałowy z bakaliami z polewą czekoladową z przyprawami korzennymi

Tradycyjny kompot z suszu owocowego, woda

MENU III

95zł/os

Uszka z karpem zatorskim i suszonymi owocami w sosie piernikowym

Bulion z podgrzybków z wędzoną śliwką i cynamonową zacierką

Smażony filet z jesiotra hodowlanego, podany na ciepłej sałatce z grzybów, pszenicy i prażonych ziaren słonecznika z kremowym sosem z raków

Tarta orzechowo-karmelowa

Tradycyjny kompot z suszu owocowego, woda

MENU BUFETOWE

MENU I

75 zł/os

Filet z matjasa na cytrynowej sałatce z ziemniaczków w sosie kawiorowym

Uszka z farszem grzybowym z filiżanką barszczu na antonówce i borowikach

Filet z karpia smażony w klarowanym maśle z ziemniakami i surówką z czerwonej kapusty

Gruszka w czerwonym winie z sosem czekoladowym

Tradycyjny kompot z suszu owocowego, woda

MENU II

95 zł/os

Kompozycja ze śledziem z pumperniklem, jajkiem i orzechami włoskimi

Galareta z ryb słodkowodnych z rodzynkami

Bulion z grzybami leśnymi

Strudel z łososia i kapusty na sosie winno-szalotkowym

Confitowane udko z gęsi z kremowym sosem pieprzowym, kapustą duszoną w czerwonym winie i ziemniaczanymi knedelkami

Kutia

Tradycyjny kompot z suszu owocowego, woda

CENY NAPOJÓW WEDŁUG ZUŻYCIA

Soft drink (Cola, Sprite, Tonic) 7 zł

Kieliszek wina od 12 zł

Piwo kraftowe 12 zł

Piwo lane 0,5 12 zł

Sok owocowy 7 zł

Butelka wina domowego 48 zł

Kieliszek Dwór Sieraków 12 zł

PAKIETY NAPOJÓW

Woda mineralna, kawa i herbata są w cenie każdego menu serwowanego oraz bufetowego.

PAKIET I

37 zł/ os

Wino białe i czerwone

Soki owocowe

Domowa lemoniada

PAKIET II

50 zł/ os

Wódka

Wino białe i czerwone

Soki owocowe

Coca cola, Fanta, Sprite

Czas serwowania napojów wynosi do 3h.



Kontakt

Monika Maciejko

Manager | Apis Hotel, Mozaika Resto Bar

tel: +48 666 844 299

m.maciejko@hotelapis.pl

www.hotelapis.pl

www.facebook.com/MozaikaRestoBar

APISHOTEL
★★★★★