



## BANKIETY I PRZYJĘCIA WESELNE



### **Drodzy Państwo,**

Wiemy, jak ważna w życiu każdego z nas jest uroczystość zaślubin. Z myślą o tej okazji, przygotowaliśmy dla Państwa specjalne menu okolicznościowe. Proponujemy menu bankietowe i ułożone pod całonocną imprezę, menu weselne. Zachęcamy do zapoznania się z naszą propozycją!

Smacznego czytania!

- Doceniona kuchnia – I miejsce w jesiennej edycji Festiwalu Restaurant Week 2018 r., w Krakowie
- Kameralna atmosfera i indywidualna obsługa
- Piękne, nowoczesne wnętrza
- Bezpłatny parking przy hotelu mogący pomieścić do 40 samochodów
- Świetna lokalizacja – zaledwie 2,9 km od centrum
- Indywidualnie sterowana klimatyzacja
- Bogaty kącik zabaw dla dzieci



## **OBIAD WESELNY**

**149 zł/os**

*Powitanie Gości kieliszkiem wina musującego*

### **Przystawka**

Pomidory z mozzarellą, świeżą bazylią i bukietem sezonowych sałat w emulsji z trybuli

### **Zupa**

Consomme z kaczki z warzywami i oliwą imbirową

### **Danie główne**

Polędwiczka wieprzowa na kminkowych łazankach ze śliwkami w boczku i „sabayone” z brązowego masła

### **Tort**

(do wyboru z kilkunastu smaków)

### **Bufet zimny (jednorazowy)**

Wybór Lisieckich przysmaków, tradycyjny schab ze śliwką z kminku, plastry drobiu w zalewie balsamiczno-miodowej, deska serów z dodatkami, sałaty zielone z winegretem, pikle, wybór sosów, pieczywo i masło

**Kawa, herbata, woda, soki owocowe**

## **BANKIET WESELNY**

**209 zł/os**

*Powitanie Gości kieliszkiem wina musującego*

### **Przekąski na powitanie**

bruschetta z kozim serem, figa i rukolą, babeczki bankietowe nadziewane, szaszłyki owocowe

### **Zupa**

krem z raków z groszkiem ptysiowym

### **Danie główne**

Konfitowane udko z gęsi na Macedonii z warzyw, z rodzynką marynowaną w wódce Dwór Sieraków

### **Tort**

(do wyboru z kilkunastu smaków)

### **Bufet zimny (do 4h)**

Wybór Lisieckich przysmaków, rostbef pieczony w ziarnach gorczycy, plastry drobiu w zalewie balsamiczno-miodowej, deska serów z dodatkami, pasztet z żurawiną, sałatka z kurczakiem i ananase, mozzarella z pomidorem i świeżą bazylią, pikle, wybór sosów, pieczywo i masło

### **Bufet słodki**

dwa rodzaje ciast, wybór kolorowych musów, panna cotta z kwiatów czarnego bzu, crème brûlée z marynowanymi śliwkami

### **I danie ciepłe**

Wołowina po burgundzku długo duszona z warzywami i ziołami

**Kawa, herbata, woda, soki owocowe**

## MENU WESELNE I

249 zł/os

*Powitanie Gości kieliszkiem wina musującego*

### *Przystawka*

Łosoś zapiekany w cieście francuskim w emulsji homarowo-korzennej

### *Zupa*

Krem z batatów z granolą piernikową

### *Danie główne*

Pierś z kaczki w majeranku, na liściach kapusty włoskiej z wędzonką, tradycyjną kluską śląską i aromatem owoców dzikiej róży

### *Tort*

(do wyboru z kilkunastu smaków)

### *Bufet zimny*

Wybór Liseckich przysmaków, rostbef pieczony w ziarnach gorczycy, plastry drobiu w zalewie balsamiczno-miodowej, deska serów z dodatkami, sałaty zielone z winegretem, tradycyjna sałatka jarzynowa, śledzie w trzech smakach, pikle, wybór sosów, pieczywo i masło

### *Bufet słodki*

Dwa rodzaje ciast, rozmarynowy crème brûlée, wybór kolorowych musów, kruche babeczki z owocami, panna cotta z kwiatów czarnego bzu

### *Owoce*

### *I danie ciepłe*

Wołowina po burgundzku długo duszona z warzywami i ziołami

### *II danie ciepłe*

Żurek staropolski z białą kiełbasą i jajkiem

*Kawa, herbata, woda, soki owocowe*

## MENU WESELNE II

279 zł/os

*Powitanie Gości kieliszkiem wina musującego*

### *Przystawka*

Foie gras z regionalnym sękaczem i musem z owoców dzikiej róży

LUB

### *Przekąski na powitanie*

Roladki z grillowanej cukinii z musem z koziego sera i suszonych pomidorów, szaszłyki owocowe, babeczki bankietowe nadziewane, szaszłyki owocowe

### *Zupa*

Krem z leśnych grzybów z musem selerowym

### *Danie główne*

Smażony filet z dorady w bakłażanie na ciepłym aioli szafranowo - ziemniaczanym z dodatkiem grillowanego kalmara

### *Tort*

(do wyboru z kilkunastu smaków)

### *Bufet zimny*

Wybór Liseckich przysmaków, tradycyjny schab ze śliwką z kminku, plastry drobiu w zalewie balsamiczno-miodowej, deska serów z dodatkami, sałaty zielone z winegretem, sałatka brokułowa z boczkiem i gorgonzolą, tagliatelle z cukinii z dressingiem bazyliowym, pikle, wybór sosów, pieczywo i masło

### *Bufet słodki*

Dwa rodzaje ciast, wybór kolorowych musów, kruche babeczki z owocami, panna cotta z kwiatów czarnego bzu, krem sułtański z kasztanami, koktajl z jarmuzem, mango, jabłkiem, bananem i mlekiem roślinnym

### *I danie ciepłe*

Barszcz czerwony z krokietem

### *II danie ciepłe*

Ragoût z drobiu z leśnymi grzybami

### *III danie ciepłe*

Wołowina po burgundzku długo duszona z warzywami i ziołami

*Kawa, herbata, woda, soki owocowe*



### **Open bar I** 70 zł/os

Napoje gazowane (coca-cola, fanta, sprite, tonic)  
Wino stołowe białe i czerwone  
Wódka Wyborowa

### **Open bar II** 85 zł/os

Napoje gazowane (coca-cola, fanta, sprite, tonic)  
Wino stołowe białe i czerwone  
Wódka Wyborowa  
Gin Gordon's  
Martini

### **Rabaty**

**Apartament dla Nowożeńców  
gratis**

**Dzieci do 9 lat – zniżka 50 %  
Podwykonawcy – zniżka 50 %**

**Specjalne ceny noclegów dla  
Gości hotelowych**

**Bezpłatny parking dla Gości  
hotelowych**

**Kontakt: Monika Maciejko**  
@ [m.maciejko@hotelapis.pl](mailto:m.maciejko@hotelapis.pl), telefon (+48) 666 844 299  
Adres: Hotel Apis 137, 31-406 Kraków