



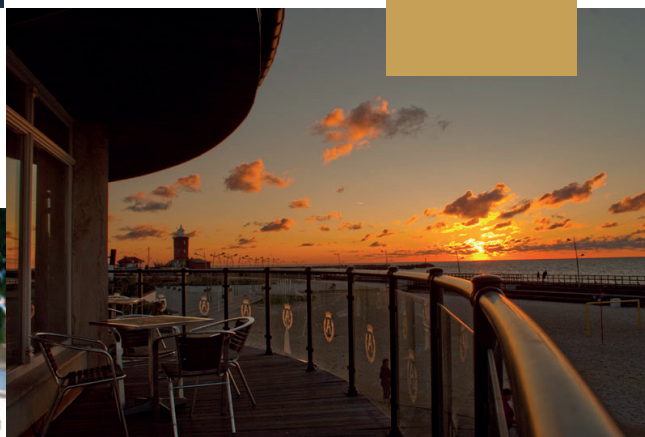
Wesele w Hotelu Apollo

HOTEL

Niepowtarzalne wydarzenia wymagają odpowiedniej oprawy. Hotel Apollo, to miejsce w którym, w wyjątkowej atmosferze i w gustownych wnętrzach, zorganizują Państwo wymarzone wesele. Wieloletnie doświadczenie oraz profesjonalizm naszego zespołu skutkują zaufaniem, jakim obdarzyły nas Pary Młode.



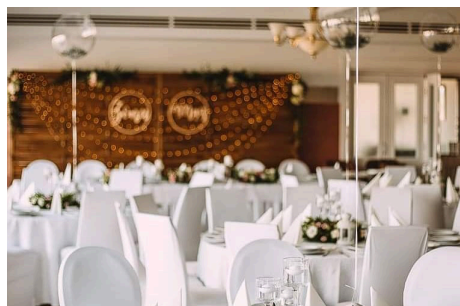
HOTEL



SALA BALOWA

Hotel Apollo z dumą prezentuje Salę Balową
z 200-letnią historią i tradycją!

O ddajemy do Państwa dyspozycji przestronną powierzchnię restauracyjną, która w połączeniu z Salą Balową, może pomieścić w komfortowych warunkach, **nawet 140 osób**. Na tej samej Sali, wiele lat temu bawił się sam Cesarz Fryderyk Wilhelm, a dzięki starannej renowacji oraz nowoczesnemu wyposażeniu, nabrała ona dostosowanego do dzisiejszych potrzeb charakteru.



KUCHNIA

Staranność Szefa Kuchni oraz całego Zespołu sprawia, że tradycja łączy się u nas z nowoczesnością. Przygotowaliśmy dla Państwa trzy wyborne warianty menu, z dwoma zestawami do wyboru, które wedle Państwa życzeń, można modyfikować i dostosować do wszelkich potrzeb.



Każdy pakiet przyjęcia weselnego zawiera w cenie:

- ✓ **Pokój z widokiem na morze** dla Pary Młodej, przy liczbie Gości od 50 osób.
- ✓ **Powitanie Pary Młodej** chlebem i solą
- ✓ **Toast winem** szampańskim dla wszystkich Gości
- ✓ **Powitalny czerwony dywan** przed wejściem do hotelu
- ✓ **Miejsca parkingowe** dla Gości

ZESTAW I
240 ZŁ/ CENA ZA OSOBĘ

- Zupa**
Złocisty rosół z makaronem
- Danie główne**
Kotlet schabowy zapiekany z pieczarkami i mozzarellą
Pieczone udka kurczaka aromatyzowane rozmarynem
Żeberka w marynacie miodowo-musztardowej
- Dodatki**
Ziemniaki purée
Ziemniaki ziołowe
Warzywa gotowane z maślaną okrasą
Bukiet surówek
- Deser**
Gruszka w sosie czekoladowym z lodami
- Danie Gorące I**
Pieczeń szlachecka z karkówki z ziemniakami purée i sałatką z buraczków
- Danie gorące II**
Bigos myśliwski z pieczywem oraz barszczyk czerwony
- Danie gorące III**
Szaszłyk drobiowy z ryżem jaśminowym
- Zimny bufet**
Bałtycki łosoś faszerowany
Dorsz w pomidorowym sosie słodko-kwaśnym
Tradycyjny tatar wołowy
Śledź marynowany, podany na salsie jabłkowej
Sałatka Cezara z grillowanym kurczakiem i pieczonym boczkiem
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Roladki ze schabu z tartym chrzanem i kaparami
Galaretka drobiowa
Karkówka na ostro, zaprawiana czosnkiem
Galantyna z kurczaka z bakaliami
Pasztet z żurawiną
Schab po warszawsku
Deska serów włoskich, francuskich, polskich

POPRAWINY 60 ZŁ/ CENA ZA OSOBĘ

Żur na maślanec z tartym chrzanem i białą kielbasą
Pieczona pierś z kurczaka, nadziewana szpinakiem i gorgonzolą, w lekkim sosie śmietankowym, z ziemniakami purée i papryką marynowaną

Napoje niewliczone w cenę (za wyjątkiem kawy i herbaty).

MENU SREBRNE

ZESTAW II
240 ZŁ/ CENA ZA OSOBĘ

- Zupa**
Esencjonalna zupa grzybowa z kluseczkami
- Danie Główne**
Rumiany kotlet schabowy
Kotlet devolay
Kotlet mielony z karkówki, nadziewany pieczarką
- Dodatki**
Ziemniaki purée
Pieczone cząstki ziemniaków
Zasmażana biała kapusta
Bukiet surówek
- Deser**
Sernik z gorącymi malinami
- Danie Gorące I**
Węgierska zupa z wołowiny, pachnąca tymiankiem, podana z bagietką
- Danie Gorące II**
Pieczeń szlachecka z karkówki w sosie własnym, ziemniaki purée, warzywa gotowane
- Danie Gorące III**
Esencjonalny barszcz czerwony, gotowany na świeżych warzywach i owocach, krokiet z kapustą i grzybami
- Zimny bufet**
Wykwintny łosoś faszerowany
Tatar ze srebrnego łososa bałtyckiego
Śledź w trzech smakach
Sałatka jarzynowa
Jaja faszerowane na trzy sposoby
Sałatka grecka doprawiana oliwą extra virgin
Dorsz w sosie pomidorowym
Domowa sałatka jarzynowa
Galaretka drobiowa
Schab faszerowany śliwką
Karkówka pieczona
Schab po warszawsku
Deska serów włoskich, francuskich i polskich

POPRAWINY 60 ZŁ/ CENA ZA OSOBĘ

Żur na maślanec z tartym chrzanem i białą kielbasą
Pieczony udziec z indyka w sosie, z ziemniakami purée i sałatką z buraczków

Napoje niewliczone w cenę (za wyjątkiem kawy i herbaty).

MENU SREBRNE

ZESTAW I

260 ZŁ/ CENA ZA OSOBĘ + CIASTA WLICZONE W CENĘ

MENU ZŁOTE

Zupa	Złocisty rosół królewski z trzech gatunków mięs
Danie Główne	Kotlet schabowy zapiekany z mozzarellą i pieczarkami
	Zrazy wołowe
	Pierś z kurczaka faszerowana musem z indyka z sosem ziołowym
Dodatki	
	Ziemniaki purée ze świeżym koperkiem
	Pieczone szyszki ziemniaczane
	Warzywa gotowane na parze z maślaną okrasą
	Bukiet surówek
Deser	Sernik cynamonowo-miodowy
Danie I	Szaszłyk z kurczaka z dodatkiem słodkiej papryki, podany z ryżem na sypko i sałatką orientálną
Danie Gorące II	Tranżerowany udziec wieprzowy z kapustą zasmażaną i ziołowymi kopytkami
Danie Gorące III	Flaczki wołowe na ostro ze świeżą bagietką
Zimny bufet	Bałtycki łosoś faszerowany
	Straganik ryb świeżo-wędzonych (łosoś,pstrąg,węgorz)
	Śledź na kolorowej salsie paprykowej
	Tradycyjny tatar wołowy, ze świeżym jajem
	Dorsz w pomidorowym sosie słodko-kwaśnym
	Jajko na plasterku pomidora z sosem czosnkowym
	Karkówka na ostro po zbójnicku
	Rolada drobiowa z warzywami i zielonym pieprzem
	Pasztet z gęsiny
	Deska serów włoskich, francuskich, polskich
	Pieczony schab otarty rozmarynem
	Galaretka drobiowa
	Sałatka cezara z kurczakiem i pieczonym boczkiem, doprawiona sosem cesarskim
	Tradycyjna sałatka jarzynowa
	Dipy,marynaty,pieczywo

POPRAWINY 60 ZŁ/ CENA ZA OSOBĘ
Żur na maślanec z tartym chrzanem i białą kielbasą
Pieczony udziec z indyka w sosie z ziemniakami purée i sałatką z buraczków.
Napoje niewliczone w cenę (za wyjątkiem kawy i herbaty).

ZESTAW II

260 ZŁ/ CENA ZA OSOBĘ + CIASTA WLICZONE W CENĘ

MENU ZŁOTE

Zupa	Zupa z podgrzybków z kwaśną śmietaną z łazankami
Danie Główne	Kotlet schabowy zapiekany z pieczarką i mozzarellą
	Kotlet mielony z karkówki, nadziewany serem i pieczarką
	Pieczeń szlachecka w sosie własnym
Dodatki	
	Ziemniaki purée z koperkiem
	Pieczone szyszki ziemniaczane
	Warzywa gotowane na parze z maślaną okrasą
	Bukiet surówek
Deser	Sernik Monaco
Danie gorące I	Boeuf Strogonow z bagietką
Danie gorące II	Tranżerowany udziec wieprzowy, z kapustą zasmażaną i ziołowymi kopytkami
Danie gorące III	Esencjonalny barszczyk czerwony, pachnący polskim czosnkiem, w towarzystwie krokiet z kapustą i grzybami
Zimny bufet	Bałtycki łosoś faszerowany
	Wybór ryb wędzonych (łosoś, pstrąg, węgorz)
	Dorsz w occie owocowym z cebulką
	Śledź marynowany w winie podany z cebulką i ogórkiem konserwowym
	Wykwintny tatar z łososią bałtyckiego
	Jaja faszerowane na trzy sposoby
	Sałatka z gotowanym jajem, szynką, zielonym porem, kukurydzą i sosem majonezowym
	Galaretka drobiowa
	Deska serów polskich, włoskich, francuskich
	Schab pieczony doprawiony majerankiem
	Roladki z boczku nadziewane wątróbką drobiową i śliwką
	Karkówka pieczona, ostro zaprawiana czosnkiem
	Dipy, marynaty, pieczywo

POPRAWINY 60 ZŁ/ CENA ZA OSOBĘ
Żur na maślanec z tartym chrzanem i białą kielbasą
Pieczony udziec z indyka w sosie z ziemniakami purée i sałatką z buraczków.
Napoje niewliczone w cenę (za wyjątkiem kawy i herbaty).

ZESTAW I

MENU PLATYNOWE

360 ZŁ/ CENA ZA OSOBĘ + POPRAWINY, CIASTA I TORT W CENIE

- Zupa
- Żur dworski z borowików
- Danie główne
- Polędwiczka faszerowana szpinakiem i serem gorgonzola
- Pierś z gęsi skropiona sosem pomarańczowym z kardamonem
- Łosoś bałtycki pieczony z masłem ziołowym
- Dodatki
- Ziemniaki purée
- Ziemniaki ziołowe pieczone.
- Warzywa gotowane na parze z maślaną okrasą
- Bukiet surówek
- Deser
- Czekoladowe ciasto z wiśniami
- Danie gorące I
- Plastry pieczonej kaczki z żurawiną, podane na jabłkowo-miodowej salsie z ziemniaczanym muślinem
- Danie gorące II
- Tranżerowany udziec wieprzowy, serwowany przez szefa kuchni w gali ognia, z kapustą zasmażaną i ziołowymi kopytkami
- Danie gorące III
- Esencjonalny, polskim czosnkiem pachnący, barszczyk czerwony z wypieczonym krokietem z kapustą i grzybami
- Zimny bufet
- Wykwinty łosoś bałtycki faszerowany
- Stragan ryb świeżo-wędzonych (łosoś, pstrąg, węgorz)
- Dorsz w warzywach z sosem maślano-warzywnym
- Śledź na salsie jabłkowo-miodowej
- Wykwinty Tatar z łososia bałtyckiego
- Carpaccio z polędwicy wołowej z ziołową oliwą, bukietem sałat i płatkami parmezanu
- Duszona karkówka ostro zaprawiana czosnkiem
- Schab ze śliwką
- Roladki ze schabu z tartym chrzanem i owocami kopców
- Sałatka Capresse z pomidorem i mozzarellą, zroszona bazyliowym pesto
- Sałatka Cezara z grillowanym kurczakiem i pieczonym boczkiem
- Galaretka drobiowa
- Deska serów francuskich, szwajcarskich i polskich

POPRAWINY

Żur na maślance z tartym chrzanem i białą kielbasą

Pieczony udziec z indyka w sosie z ziemniakami purée i sałatką z buraczków

Napoje wliczone w cenę.

ZESTAW I

MENU PLATYNOWE

360 ZŁ/ CENA ZA OSOBĘ + POPRAWINY, CIASTA I TORT W CENIE

- Zupa
- Zupa krem z soczystego pomidora ze słodką śmietanką i świeżą bazylią
- Danie główne
- Polędwica wieprzowa z kaparami po kasztelańsku
- Pieczona pierś z kurczaka, faszerowana cielęciną i orzechami włoskimi z sosem imbirowo-orzechowym
- Łosoś z pieca, duszony na parze z masłem ziołowym
- Dodatki
- Ziemniaki purée
- Domowe kopytka
- Fasolka szparagowa
- Bukiet surówek
- Deser
- Tiramisu
- Danie gorące I
- Pieczone uda kurczaka, aromatyzowane rozmarynem z frytkami i sałatką ze świeżych warzyw z sosem cezara
- Danie gorące II
- Tranżerowany udziec wieprzowy, serwowany przez szefa kuchni w gali ognia z kapustą zasmażaną i kluseczkami grzybowymi
- Danie gorące III
- Szaszłyki wieprzowe z kapeluszami grzybów z sypkim ryżem i sałatką orientálną
- Zimny bufet
- Bałtycki łosoś faszerowany
- Wybór ryb wędzonych (pstrąg, łosoś, węgorz)
- Dorsz w sosie słodko - kwaśnym
- Śledź z cebulką i grzybkami marynowanymi
- Tradycyjny tatar wołowy z jajem
- Carpaccio ze srebrnego łososia bałtyckiego
- Sałatka nicejska z tuńczykiem
- Sałatka na styl grecki z oliwkami i serem feta
- Roladki z boczku z drobiowym farszem
- Pasztecik z kaczki z pomarańczową galaretką
- Schab z morelą
- Galantyna z kurczaka z bakaliami
- Galaretka drobiowa
- Deska serów francuskich, szwajcarskich, włoskich i polskich

POPRAWINY

Żur na maślance z tartym chrzanem i białą kielbasą

Pieczony udziec z indyka w sosie z ziemniakami purée i sałatką z buraczków

Napoje wliczone w cenę.

ATRAKCJE DODATKOWE

W tym wyjątkowym dla Państwa dniu, Hotel Apollo oferuje wiele atrakcji dodatkowych, które z pewnością urozmaicą tę jedyną w swoim rodzaju uroczystość. Oprócz wymienionych poniżej atrakcji, jesteśmy otwarci na spełnianie próśb Państwa autorstwa.

Stragan rybny - 1000 zł

Stół wiejski - 1200 zł

Fontanna czekoladowa (ze świeżymi owocami i innymi dodatkami) - 550 zł

Fontanna alkoholowa (uzupełniana na bieżąco) - 650 zł

Hawajska misa ponczu (15 litrów) - 750 zł

Pakiet drinków podawanych na barze - 15/20 zł za sztukę (w zależności od rodzaju)

Tort wykonywany na miejscu przez naszego cukiernika - 1 kg = 85 zł

Pokaz sztucznych ogni na plaży - od 500 zł (w zależności od długości pokazu)

Pieczone prosię - 900 zł

Alkohol - hurtowa cena wybranego rodzaju alkoholu +30% marży (płatność jedynie za napoczęte butelki) lub alkohol we własnym zakresie

Beczka piwa na poprawiny - 450 zł (kega wybranego piwa)

Przygotowanie ceremonii zaślubin na plaży - 1300 zł

Wynajem wszystkich pokoi hotelowych dla Gości - 3720 zł



Ułatwimy Państwu kontakt ze sprawdzonymi zespołami muzycznymi, fotografami, fryzjerami, wizażystkami, kwiatarniami i drukarniami, z którymi ściśle współpracujemy.

Serdecznie zapraszamy,

APOLLO Anna Pajewska

ul. Kąpielowa 11

76-150 Darłowo

tel. 93 413 24 53

tel. +48 660 566 841



APOLLO



HOTEL

www.hotelapollo.pl