



APOLLO  
— ★ ★ ★ ★ —  
HOTEL

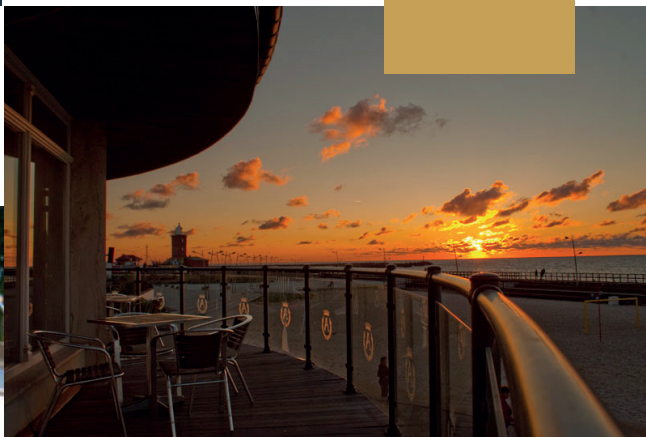
Wesele w Hotelu Apollo

# 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

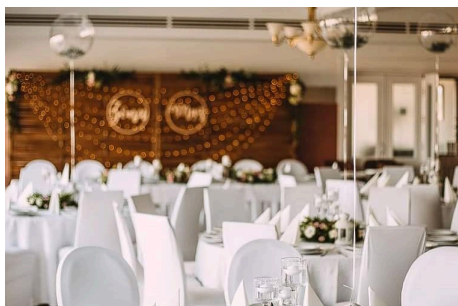




# SALA BALOWA

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

Oddajemy 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

420 ZŁ/ CENA ZA OSOBE

# MENU SREBRNE

### 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 80 ZŁ/ CENA ZA OSOBE

Żur na maślanie 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).**

## ZESTAW II

420 ZŁ/ CENA ZA OSOBE

# MENU SREBRNE

### 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 80 ZŁ/ CENA ZA OSOBE

Żur na maślanie 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

480 ZŁ/ CENA ZA OSOBE + CIASTA WLICZONE W CENE

# 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 wieprzowy z kapeluszami grzybów, 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 80 ZŁ/ CENA ZA OSOBE

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

480 ZŁ/ CENA ZA OSOBE + CIASTA WLICZONE W CENE

# MENU ZŁOTE

### Zupa

Zupa z podgrzybków z kwaśną śmietaną z łązankami

### 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 krokieta 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 80 ZŁ/ CENA ZA OSOBE

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

580 ZŁ/ CENA ZA OSOBE + 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 masełkiem 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 maślanec 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

580 ZŁ/ CENA ZA OSOBE + 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 cielęcina i orzechami włoskimi z sosem imbirowo-orzechowym

Łosoś z pieca, duszony na parze z maśłem 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 maślanec 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 prośb Państwa autorstwa.

**Stragan rybny** 1600 PLN

**Stół wiejski** 1700 PLN

**Pieczone prosię** 1800 PLN

**Fontanna czekoladowa** 800 PLN

**Fontanna alkoholowa** 950 PLN

**Misa ponczu** 800 PLN

**Drinki** od 1500 PLN (50 drinków)

**Beczka piwa** 800 PLN

**Ślub na plaży** 2000 PLN

**Wynajem pokoi** 4800 PLN

**Tort wykonany na miejscu** 140 PLN/ KG

**Pokaz pirotechniczny** od 580 PLN





**U**łatwimy Państwu kontakt ze sprawdzonymi zespołami muzycznymi, fotografami, fryzjerami, wizażystkami, kwiatciarniami i drukarniami, z którymi ściśle współpracujemy.

**Serdecznie zapraszamy,**

APOLLO Anna Pajewska

ul. Kapielowa 11

76-150 Darłowo

tel. 93 413 24 53

tel. +48 660 566 841



APOLLO



HOTEL

[www.hotelapollo.pl](http://www.hotelapollo.pl)