



APOLLO  
— ★ ★ ★ ★ —  
HOTEL

Wesele w Hotelu Apollo

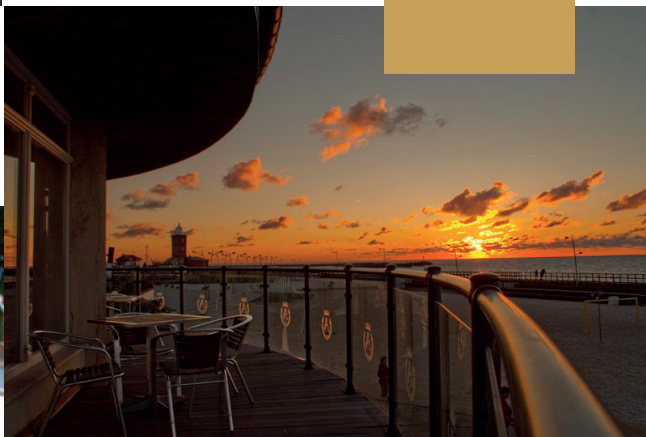


# HOTEL

**N**iepowtarzalne 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.



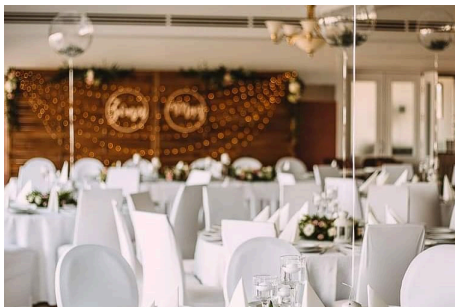
# HOTEL



# 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

o ZŁ/ CENA ZA OSOBE

### 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).**

# MENU SREBRNE

## ZESTAW II

o ZŁ/ CENA ZA OSOBE

### 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 łososia 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).**

# MENU SREBRNE

## ZESTAW I

# MENU ZŁOTE

80 ZŁ/ CENA ZA OSOBE + CIASTA WLICZONE W CENE

### 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

# MENU ZŁOTE

80 ZŁ/ CENA ZA OSOBE + CIASTA WLICZONE W CENE

### 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

80 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

crokietem 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

80 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 bakaliarni

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



Ułatwimy Państwu kontakt ze sprawdzonymi zespołami muzycznymi, fotografami, fryzjerami, wizażystkami, kwiatarniami 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)