



Przyjęcia weselne w Hotelu Apis****



Drodzy Państwo,

Zapraszamy do zapoznania się z ofertą weselną Hotelu Apis.

Hotel Apis**** to nie tylko eleganckie wnętrza oraz kameralna atmosfera. To także obsługa na najwyższym poziomie oraz nagradzana kuchnia. Zajęliśmy I miejsce w jesiennej edycji Festiwalu Restaurant Week, jako najlepsza restauracja w Krakowie. Łatwa komunikacja z miastem i drogami dojazdowymi do Krakowa to dodatkowa dobra strona organizacji przyjęcia w naszym hotelu. Dla naszych Gości oferujemy bezpłatny parking.

Całościowy klimat sprawia, że nasz obiekt to jedyne takie miejsce na mapie Krakowa.

Pozdrawiamy,
Dyrekcja Hotelu Apis

HOTELAPIS.PL



OFERUJEMY

- ❖ dwie sale bankietowe (Mozaika i Manor), mogące pomieścić łącznie do 150 Gości
- ❖ klimatyzowane wnętrza
- ❖ możliwość ślubu cywilnego
- ❖ obsługę kelnerską
- ❖ zniżki dla dzieci: do 2 lat – gratis, do 9 lat – 50 % ceny
- ❖ tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą
- ❖ kieliszek prosecco dla Gości na powitanie
- ❖ obrusy na stoły, kompozycje serwet, świece
- ❖ podstawową dekorację kwiatową (jeden bukiet na każdy stół)
- ❖ bezpłatną degustację obiadu weselnego
- ❖ zniżki na noclegi dla Gości
- ❖ pokój dla Pary Młodej gratis
- ❖ opiekę Managera

RESTAURACJA MOZAIKA z parkietem tanecznym, mieszcząca do 94 Gości. Na bankiety dostępna od min. 60 osób pełnopłatnych, przy mniejszych przyjęciach – wycena indywidualna. Sala inspirowana stylem art deco ze złotymi zdobieniami. Posiada wyjście na ogródek.

MANOR sala na przyjęcia od 50 do 72 Gości, przy mniejszych przyjęciach – wycena indywidualna. Sala w szarych odcieniach, z niebanalnymi, nowoczesnymi żyrandolami. Sala posiada wyjście na parking.

Przyjęcia można łączyć w obu salach.



MOZAIKA



MANOR



ŚLUB CYWILNY

Istnieje możliwość wynajmu Sali pod organizację ślubu cywilnego. Koszt wynajmu Sali wynosi:

- ❖ 1 500 zł – w cenie wynajem pomieszczenia, przygotowanie stołu dla urzędnika, godła, krzesel dla Pary Młodej i części Gości, nagłośnienie
- ❖ 3 500 zł – w cenie powyższe + kompozycja kwiatowa na stolik, dekoracja kwiatowa na wejściu, udekorowanie lampionami przejścia, dekoracja krzesel Pary Młodej

Każdorazowo, przy ślubem cywilnym poza terenem Urzędu Stanu Cywilnego, należy zgłosić się do właściwego urzędu, celem potwierdzenia daty i godziny oraz miejsca ślubu.

MENU WESELNE I

245 zł/os

Powitanie Gości kieliszkiem wina musującego

Tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą

Zupa

Staropolski rosół z makaronem

Danie główne

Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym, podane z opiekanymi ziemniaczkami i kompozycją surówek

Tort

(własny)

Bufet zimny

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

Owoce

I danie ciepłe

Filet z kurczaka kukurydzianego serwowany z batatami i kolorowymi marchewkami

II danie ciepłe

Żurek staropolski na zakwasie

Napoje

Kawa, herbata, woda, soki owocowe

MENU WESELNE II

260 zł/os

Powitanie Gości kieliszkiem wina musującego

Tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą

Zupa

Dwukolorowy krem z marchewki i kalafiora

Danie główne

Duet mięs: pierś z kaczki i polędwiczka wieprzowa z puree selerowo-gruszkowym

Tort

(własny)

Bufet zimny

Wybór Lisieckich przysmaków, pasztet z żurawiną, rostbef pieczony w ziarnach gorczycy, plastry drobiu w zalewie balsamiczno-miodowej, deska serów z dodatkami, sałaty zielone z winegretem, tradycyjna sałatka jarzynowa, galaretki drobiowe, pikle, wybór sosów, pieczywo i masło

Owoce

I danie ciepłe

Strogonoff wołowy

II danie ciepłe

Duszona wieprzowina z kluskami śląskimi i surówką z czerwonej kapusty

III danie ciepłe

Żurek staropolski na zakwasie

Napoje

Kawa, herbata, woda, soki owocowe

Napoje gazowane

Pepsi, mirinda, 7up

MENU WESELNE III

285 zł/os

Powitanie Gości kieliszkiem wina musującego

Tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą

Przystawka

Tatar z łososia z sosem z zielonego koperku,
zdobiony ikrą

Zupa

Krem pomidorowy z wędzoną papryką i prażonymi
migdałami

Danie główne

Konfitowane udko z gęsi z dodatkiem buraczków i
gnocchi

Tort

(własny)

Bufet zimny

Wybór Lisieckich przysmaków, pasztet z żurawiną,
tradycyjny schab ze śliwką w kminku, deska serów z
dodatkami, sałatka grecka, tradycyjna sałatka
jarzynowa, galaretki drobiowe, śledzie w dwóch
smakach, pikle, wybór sosów, pieczywo i masło

Mini-deserki

Panna cotta z sosem malinowym,
Wybór kolorowych musów

Owoce

I danie ciepłe

Filet z kurczaka kukurydzianego, serwowany z
batatami i kolorowymi marchewkami

II danie ciepłe

Schab pieczony w sosie jabłkowym, z dodatkiem
regionalnego cydru, podany z czerwoną kapustą i
ziemniaczkami z koperkiem

III danie ciepłe

Staropolski żurek na zakwasie

Napoje

Kawa, herbata, woda, soki owocowe,

Napoje gazowane

Pepsi, mirinda, 7up

MENU WESELNE IV

335 zł/os

Z wódką bez limitu

Powitanie Gości kieliszkiem wina musującego

Tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą

Przystawka

Carpaccio z kolorowych buraków podane z wędzonym
łososiem i vinegretem miodowo-cytrynowym

Zupa

Consomme z kaczki serwowane z pierożkami z
farszem mięsnym lub grzybowym

Danie główne

Pierś z perliczki z farszem muślinowym na ragout z
leśnych grzybów

Tort

(własny)

Bufet zimny

Wybór Lisieckich przysmaków, pasztet z żurawiną,
plastry drobiu w zalewie balsamiczno-miodowej,
deska serów z dodatkami, sałaty zielone z winegretem,
tradycyjna sałatka jarzynowa, galaretki drobiowe,
śledzie w dwóch smakach, pikle, wybór sosów,
pieczywo i masło

Owoce

Ciasta

Cztery rodzaje ciast do wyboru

I danie ciepłe

Strogonoff wołowy

II danie ciepłe

Kotlet wieprzowy z kością żebrową z kapustą i
ziemniakami

III danie ciepłe

Staropolski żurek na zakwasie

Napoje niegazowane

Kawa, herbata, woda, soki owocowe

Napoje gazowane

Pepsi, mirinda, 7up

WÓDKA BOCIAN / WYBOROWA / OGIŃSKI



OFERTA DODATKOWA

- ❖ **Ciasta** (cztery rodzaje ciast) - 15 zł / os
- ❖ **Tort** (wybrany smak) – 15 zł / os
- ❖ **Paczki z ciastami na wynos** - 30 zł / 1 szt
- ❖ **Bufet sushi** (100 elementów) - 600 zł
- ❖ **Wiejski stół:** na 50 os – 1 400 zł, na większą liczbę Gości (do 90 os) – 2 500 zł
- ❖ **Ciepły bufet z pierogami** (3 szt/os) – 14 zł / os
- ❖ **Ciepły bufet z gołąbkami** (1 szt/os) – 14 zł / os
- ❖ **Wino białe i czerwone** - 45 zł / but
- ❖ **Wódka** (Bocian, Ogiński, Wyborowa) - 50 zł / /but
- ❖ **Piwo Żywiec**, keg 20 l – 360 zł
- ❖ **Open Bar** (wódka, wino, piwo) – 70 zł / os
- ❖ **Pakiet drinków** (60 drinków, do wyboru trzy rodzaje z: Cuba Libre, Mohito, Gin Tonic, Wakacje na Dominikanie, Campari Sour) – 1 200 zł

DEKORACJA

- ❖ **Złote krzesła Chiavari** – 30 zł / 1 szt (+ koszty transportu)
- ❖ **Złote podtalerze** – 3 zł / 1 szt
- ❖ **Ramki** (złote lub srebrne) na numery stołów – 10 zł / 1 szt

APISHOTEL
★★★★

Monika Maciejko

tel: +48 666 844 299

tel. 24h +12 617 65 00

m.maciejko@hotelapis.pl