



Przyjęcia weselne 2023



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.

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 Manor pod organizację ślubu cywilnego. Koszt wynajmu sali wynosi:

- ❖ 3 000 zł – w cenie wynajem pomieszczenia, przygotowanie stołu dla urzędnika, godła, krzeseł dla Pary Młodej i części Gości, nagłośnienie
- ❖ 4 000 zł – w cenie powyższe + kompozycja kwiatowa na stolik, dekoracja kwiatowa na wejściu, udekorowanie lampionami przejścia, dekoracja krzeseł Pary Młodej

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



MENU WESELNE I
275 PLN / os.

Powitanie Gości kieliszkiem wina musującego

Tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą (na życzenie)

Przystawka

Caprese, krem balsamiczny, grissini, pesto

Zupa

Bulion z kaczki, domowy makaron

Danie główne

Polędwiczka wieprzowa, sos rozmarynowy,
gratin ziemniaczane, snopek warzywny

Deser

Panna Cotta, biszkopt, sos malinowy

Bufet zimny

Wybór Lisieckich przysmaków, mięsa pieczone: schab, karczek, rostbef
Selekcja serów z dodatkami (orzechy, konfitura z żurawiny, powidła z gruszki)

Sałaty zielone z grillowanym kurczakiem i sosem winegret

Tradycyjna sałatka jarzynowa, galaretki drobiowe z warzywami

Domowe sosy i marynaty

Pieczyno, masło

Owoce

I danie ciepłe

Strogonow wołowy

II danie ciepłe

Barszcz czerwony, pasztecik z kapustą i grzybami

Napoje

Kawa, herbata, woda, soki owocowe



MENU WESELNE II
295 PLN / os.

Powitanie Gości kieliszkiem wina musującego

Tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą (na życzenie)

Przystawka

Marynowane plastry kurczaka, konfitura z czerwonej cebuli,
emulsja balsamiczna

Zupa

Krem z pieczonego kalafiora i kalarepy, chips z jarmużu

Danie główne

Policzki wołowe, sos z czerwonego wina, puree selerowe,
bimi z oliwą truflową

Deser

Tarta Tatin, sos waniliowy, lody

Bufet zimny

Wybór Lisieckich przysmaków, mięsa pieczone: schab, karczek, rostbef
Selekcja serów z dodatkami (orzechy, konfitura z żurawiny, powidła z gruszki)

Salaty zielone z grillowanym kurczakiem i sosem winegret

Tradycyjna sałatka jarzynowa, galaretki drobiowe z warzywami

Domowe sosy i marynaty

Pieczywo, masło

Owoce

I danie ciepłe

Filet z kurczaka, sos z zielonego curry, ryż, ratatuj

II danie ciepłe

Żurek staropolski z białą kiełbasą i jajkiem

Napoje

Kawa, herbata, woda, soki owocowe

Pepsi, Mirinda, 7 UP, Schweppes



MENU WESELNE III
325 PLN / os.

Powitanie Gości kieliszkiem wina musującego
Tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą (na życzenie)

Przystawka

Gravlax, pieczone jabłko, dressing limonkowy

Zupa

Krem z zielonego groszku, lubczyk, oliwa ziołowa

Danie główne

Nóżka z kaczki, sos truflowy, puree ziemniaczane,
grillowane warzywa

Deser

Semifreddo cytrynowe, owoce, konfitowana cytryna

Bufet zimny

Wybór Lisieckich przysmaków, mięsa pieczone: schab, karczek, rostbef
Selekcja serów z dodatkami (orzechy, konfitura z żurawiny, powidła z gruszki)

Sałaty zielone z grillowanym kurczakiem i sosem winegret

Tradycyjna sałatka jarzynowa, galaretki drobiowe z warzywami

Domowe sosy i marynaty

Pieczyno, masło

**** Owoce ****

Bufet słodki (mini deserki)

Panna Cotta, Tiramisu

Biała czekolada z prażonym jabłkiem

Mus czekoladowy z orzechami

I danie ciepłe

Duszona wołowina, kluski śląskie, czerwona kapusta

II danie ciepłe

Barszcz czerwony, krokiet z mięsem i warzywami

Napoje

Kawa, herbata, woda, soki owocowe

Pepsi, Mirinda, 7 UP, Schweppes

OFERTA DODATKOWA

CIASTA 20 PLN / os. (150 g)

Do wyboru 4 rodzaje ciast:

1. Sernik wiedeński
2. Sernik z brzoskwinia
3. Szarlotka
4. Tiramisu
5. Brownie
6. Czekoladowe z wiśnią
7. Orzechowiec
8. Cappuccino
9. Fale Dunaju
10. Owocowe z galaretką
11. Kremowe z jagodą
12. Ucierane z owocami i kruszonką
13. Malinowa chrupka
14. Marchewkowe

TORT 17 PLN / os.

1. Biała czekolada z galaretką malinową (frambolada)
2. Czekolada (biała i ciemna) z galaretką porzeczkową
3. Czarny las
4. Czekoladowy (ciemna i biała czekolada)
5. Porzeczką z mascarpone
6. Pistacja z cytryną
7. Gruszka z karmelem
8. Biała czekolada z orzechem
9. Mus cytrynowy
10. Marakuja z białą czekoladą
11. Wania z maliną
12. Rafaello
13. Biała czekolada z truskawką
14. Bananowo – czekoladowy

SŁODKI BUFET 5 PLN / szt. (mini deserki)

Panna cotta, tiramisu, creme brulee, mascarpone z limonką, biała czekolada z prażonym jabłkiem, mus czekoladowy z orzechami

PACZKI Z CIASTAMI – 45 PLN / szt.

CIEPŁY BUFET:

- smażone pierogi (4 szt. / os.) – **15 PLN / os.**
- gołąbki z kapusty włoskiej, sos z pomidorów i pieczonej papryki – **15 PLN / szt.**

WIEJSKI STÓŁ – dla 50 os. – **1700 PLN**, na większą liczbę Gości **2700 PLN**

ALKOHOLE

- Wino domowe białe i czerwone (półwytrawne), musujące (półsłodkie) – **55 PLN / but.***
- Wódka – **60 PLN / 500 ml***
(Bocian, Ogiński, Wyborowa)
- Piwo Żywiec – **380 PLN / 20 L**
- **Open Bar** (wódka, wino, piwo) – **80 PLN / os.**
- **Pakiet 60 koktajli** (do wyboru trzy rodzaje z: Cuba Libre, Mohito, Gin & Tonic, Aperol Spritz, Campari Sour, Whisky Sour) – **1 300 PLN**

DEKORACJA

- **Złote krzesła Chiavari** – 25 PLN netto / szt.
(+ koszty transportu)
- **Złote podtalerze** – 3 PLN / szt.
- **Ramki złote** na numery stołów – 10 PLN / szt.
- **Stół okrągły** – 30 PLN netto / szt. + obrus 35 PLN netto / szt. (+ koszty transportu)

* Cena obowiązuje przy zakupie minimum 20 butelek

** Możliwość dostarczenia własnego alkoholu – opłata korkowa wynosi 20 PLN / os.