

Menu weselne 190 zł od osoby-I

Starter

Złocisty rosół z domowym makaronem

Danie główne

Kotlet schabowy zapiekany z pieczarką i mozzarellą

Zrazy wołowe w sosie kurkowym

Żeberko w marynacie miodowo- musztardowej

Dodatki

Ziemniaki puree

Ziemniaki ziołowe pieczone.

Warzywa gotowane z maślaną okrasą

Bukiet surówek

Deser

Gruszka w sosie czekoladowym z lodami

Danie gorące I

Pieczeń szlachecka z karkówki z ziemniakami puree i sałatką z buraczków

Danie gorące II

Bigos myśliwski z pieczywem oraz barszczyk czerwony

Danie gorące III

Szaszłyk drobiowy w sosie pomidorowym z ryżem

Zimny bufet

Bałtycki łosoś faszerowany owocami morza

Dorsz w pomidorowym sosie słodko – kwaśnym

Tradycyjny tatar wołowy

Śledź marynowany podany na salsie jabłkowej

Salatka cezara z grillowanym kurczakiem i pieczonym boczkiem

Tradycyjna салатка jarzynowa

Roladki ze schabu z tartym chrzanem i owocami kaparów

Galaretki drobiowa

Karkówka ostro zaprawiona czosnkiem

Galantyna z kurczaka z bakaliami

Paszтет gajowego z grzybami

Schab warszawski

Deska serów

W cenie tort weselny od 50 os., kawa i herbata

POPRAWINY w cenie 25 zł/osoba

Żur na maślanie z tartym chrzanem i białą kielbasą

Pieczona pierś kurczaka nadziewana szpinakiem i gorgonzolą

w lekkim sosie śmietankowym z ziemniakami puree i papryką marynowaną

Pieczone prosię na życzenie za dodatkową opłatą

Stół wiejski na życzenie za dodatkową opłatą

Menu weselne 190 zł od osoby-II

Zupa

Esencjonalna zupa grzybowa z kluseczkami

Danie główne

Rumiany kotlet schabowy

Devolay nadziewany serem i masłem

Kotlet mielony z karkówki nadziewany pieczarką

Dodatki

Ziemniaki puree

Pieczone cząstki ziemniaków

Zasmażana biała kapusta

Bukiet surówek z ogrodu

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 puree, warzywa gotowane

Danie gorące III

Esencjonalny barszcz czerwony gotowany na świeżych warzywach i owocach, sycący i dobrze wypieczony krokiet z kapustą i grzybami

Zimny bufet

Wykwinty łosoś bałtycki faszerowany owocami morza

Tatar ze srebrnego łosia bałtyckiego

Śledź w trzech smakach

Salatka jarzynowa

Jaja faszerowane na trzy sposoby

Salatka grecka doprawiana oliwą extra vergin

Dorsz w sosie pomidorowym

Domowa салатка jarzynowa

Galaretki drobiowa

Schab faszerowany śliwką

Karkówka pieczona

Schab po warszawsku

Deska serów francuskich, szwajcarskich, polskich

W cenie tort weselny od 50 os., kawa i herbata

POPRAWINY w cenie 25 zł/osoba

Żur na maślanie z tartym chrzanem i białą kielbasą

Pieczony udziec z indyka w sosie myśliwskim

Pieczone prosię na życzenie za dodatkową opłatą

Stół wiejski na życzenie za dodatkową opłatą

Istnieje możliwość zmiany menu na życzenie klienta

Menu weselne 220 zł od osoby-I

Zupa

Złocisty rosół z domowym makaronem

Danie główne

Kotlet schabowy zapiekany z mozzarellą i pieczarkami

Zrazy wołowe w sosie kurkowym

Pierś z kurczaka faszerowana musem z indyka z sosem ziołowym

Dodatki

Ziemniaki puree z koperkiem

Pieczone szyszkki ziemniaczane

Warzywa gotowane na parze z maślaną okrasą

Bukiet surówek

Deser

Lody na ostro z sosem karmelowym z likierem pomarańczowym

Danie gorące I

Szaszłyk wieprzowy z kapeluszami grzybów podany z ryżem na sypko i sałatką orientálną

Danie gorące II

Pieczony udziec wieprzowy serwowany w gali ognia przez szefa kuchni

Danie gorące III

Flaczki wołowe na ostro ze świeżą bagietką

Zimny bufet

Bałtycki łosoś faszerowany owocami morza

Stragan 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

Paszтет gajowego z grzybami

Deska serów francusko, szwajcarskich i polskich

Pieczony schab otarty rozmarynem

Galaretki drobiowa

Salatka cezara z kurczakiem i pieczonym boczkiem doprawiony sosem cesarskim

Tradycyjna салатка jarzynowa

Dipy, marynaty, pieczywo

W cenie tort weselny od 50 os., kawa, herbata i ciasta

POPRAWINY w cenie 25 zł/osoba

Żur na maślanie z tartym chrzanem i białą kielbasą

Pieczony udziec z indyka w sosie myśliwskim z ziemniakami puree i sałatką z buraczków.

Pieczone prosię na życzenie za dodatkową opłatą

Stół wiejski na życzenie za dodatkową opłatą



Menu weselne 220 zł od osoby-II

Zupa

Zupa z podgrzybków z kwaśną śmietaną z łazankami

Danie główne-obiad

Kotlet schabowy zapiekany z pieczarką i mozzarellą

Kotlet mielony z karkówki nadziewany serem i pieczarką

Pieczeń szlachecka w sosie własnym

Dodatki

Ziemniaki puree z koperkiem

Pieczone szyszkę ziemniaczane

Warzywa gotowane na parze z maślaną okrasą / Bukiet surówek

Deser

Leśne owoce duszone w winie podane z lodami

Danie Gorące I

Bufile Stroganow z bagietką

Danie gorące II

Pieczony udziec wieprzowy serwowany w gali ognia przez szefa kuchni

Danie gorące III

Esencjonalny barszczyk czerwony pachnący polskim czosnkiem w towarzystwie krokiet z kapustą i grzybami

Zimny bufet

Bałtycki łosoś faszerowany owocami morza

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

Salatka z gotowanym jajem, szynką, zielonym porzem, kukurydzą i sosem majonezowym

Galaretki drobiowe

Deska serów

Schab pieczony doprawiony majerankiem

Roladki z boczku nadziewane wątróbką drobiową i śliwką

Karkówka pieczona ostro zaprawiana czosnkiem

Dipy, marynaty, pieczywo

W cenie tort weselny od 50 os., kawa, herbata i ciasta

POPRAWINY w cenie 25 zł/osoba

Żur na maślanie z białą kielbasą

Pieczony udziec z indyka w aksamitnym białym sosie z ziemniakami puree i sałatką wegetariańską

Pieczone prosię na życzenie za dodatkową opłatą

Stół wiejski na życzenie za dodatkową opłatą



Istnieje możliwość zmiany menu na życzenie klienta

Menu weselne 290 zł od osoby-I

Zupa

Zupa krem z darłowskich borowików z łazankami

Danie główne

Półdzwiczka faszerowana szpinakiem i serem gorgonzola

Kotlet schabowy zapiekany z pieczarką i mozzarellą

Pieczone żeberko w marynacie miodowo - musztardowej

Dodatki

Ziemniaki puree

Ziemniaki ziołowe pieczone.

Warzywa gotowane na parze z maślaną okrasą / Bukiet surówek

Deser

Pieróg z ciasta francuskiego nadziewany wiśniami

Danie gorące I

Plastry pieczonej kaczki z żurawiną podane na

jabłkowo-miodowej salsie z ziemniaczanym muslinem

Danie gorące II

Pieczony udziec wieprzowy serwowany w gali ognia przez szefa kuchni

Danie gorące III

Esencjonalny polski czosnek pachnący barszczyk czerwony z wypieczonym krokietem z kapustą i grzybami

Zimny bufet

Wykwintny łosoś bałtycki faszerowany owocami morza

Stragan ryb świeżo-wędzonych (łosoś, pstrąg, węgorz)

Dorsz w warzywach z sosem maślanym warzywnym

Śledź na salsie jabłkowo - miodowej

Wykwintny Tatar z łososią bałtyckiego

Carpaccio z półdzwicy 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 kaparów.

Salatka Capresse z pomidorem i Mozzarellą zroszona bazylikowym Pesto

Salatka Cezara z grillowanym kurczakiem i pieczonym boczkiem

Galaretki drobiowe

Deska serów francuskich, szwajcarskich i polskich

W cenie tort weselny od 50 os., kawa, herbata, ciasta, napoje oraz POPRAWINY

Żur na maślanie z tartym chrzanem i białą kielbasą

Pieczony udziec z indyka w sosie myśliwskim

Pieczone prosię na życzenie za dodatkową opłatą

Stół wiejski na życzenie za dodatkową opłatą

Hotel Apollo ul. Kąpielowa 11, 76-153 Darłowo (Darłówek Wsch.)

**Jeżeli chcieliby Państwo dowiedzieć się więcej,
zachęcamy do osobistego kontaktu z**

**p. Annę Pajewską pod nr tel. 660-771-153 lub z
p. Zbigniewem Pajewskim pod nr tel. 608-026-565**

Menu weselne 290 zł od osoby-II

Zupa

Zupa krem z soczystego pomidora ze słodką śmietanką i świeżą bazylią.

Danie główne

Duszona półdzwiczka wieprzowa faszerowana szparagami

Pieczona pierś z kurczaka faszerowana cielęciną i orzechami włoskimi z sosem imbirowo - orzechowym

Gotowany na parze łosoś bałtycki podany na maślanym porze.

Dodatki

Ziemniaki puree

Pieczone ziemniaki ziołowe pieczone.

Fasolka szparagowa oraz 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

Pieczony udziec wieprzowy serwowany w gali ognia przez szefa kuchni

Danie gorące III

Szaszłyki wieprzowe z kapeluszami grzybów z sypkim ryżem i sałatką orientalna

Zimny bufet

Bałtycki łosoś faszerowany owocami morza

Wybór ryb świeżo - wędzonych (pstrąg, łosoś, węgorz)

Dorsz w sosie słodko - kwaśnym

Śledź z cebulką i grzybkami marynowanymi

Tradycyjny tatar wołowy z jajem

Carpaccio ze srebrnego łososią bałtyckiego

Salatka nicejska z tuńczykiem

Salatka na styl grecki z oliwkami i serem feta

Roladki z boczku z drobiowym farszem

Pasztecik z kaczki z pomarańczową galaretką

Schab z morelką

Galantyna z kurczaka z bakalią

Schab nadziewany morelą

Galaretki drobiowe

Deska serów francuskich, szwajcarskich, polskich

W cenie tort weselny 50 os., kawa, herbata, ciasta, napoje oraz POPRAWINY

Żur na maślanie z tartym chrzanem i białą kielbasą

Pieczony udziec z indyka w sosie myśliwskim

Pieczone prosię na życzenie za dodatkową opłatą

Stół wiejski na życzenie za dodatkową opłatą

