

Od stycznia 2018 roku zapraszamy do odmienionej **Restauracji Deseo** w **Hotelu Apis\*\*\*\***.  
Deseo w języku hiszpańskim oznacza życzenie, a nazwa ta odzwierciedla nasze podejście do Gościa...

### Menu Weselne I

190 PLN/os.

Zupa

- **Tradycyjny rosół** z makaronem
- **Krem z pomidorów** z paluszkami grissini i kwaśną śmietaną
- **Krem z pietruszki** z prażonym czosnkiem

Danie główne

- **Indyk pieczony** w sosie kurkowym z ziemniakami i czerwoną kapustą
- **Schab pieczony** z sosem brzoskwiniowym z tymiankiem podany z gnoch i burakiem marynowanym
- **Kurczak w boczku** z sosem tymiankowym z rosti ziemniaczanym oraz ogórkiem z limonką
- **Szynka pieczona** w sosie naturalnym z ziemniakami i pieczonymi warzywami

Deser

- **Tort** do wyboru z kilkunastu smaków

Zimna płyta

**Półmisek mięs pieczonych i wędlin**  
**Domowy pasztet** z żurawiną  
**Tymbaliki drobiowe**  
**Śledź** w śmietanie i oleju  
**Deska serów żółtych i wędzonych** z bakaliami

**Sałatki** (2 do wyboru)

Tradycyjna sałatka jarzynowa  
Sałatka grecka  
Sałatka z selera marynowanego z szynką i ananasem  
Sałatka z wędzonym kurczakiem i granatem

**Marynaty** pieczarki, ogórki, papryka  
**Sosy** tatarski i chrzanowy  
Pieczywo, masło  
**Kawa z ekspresu, herbata, soki**

**Ciasta i owoce**

Danie gorące I

**Eskalopki wieprzowe** z ziemniakami opiekany i białą kapustą  
**Pierś z kurczaka** w sosie Marsala z pieczarkami z ziemniakami i colestawem  
**Pieczone udko z kurczaka** z talarkami ziemniaków i marchewką z chrzanem

Danie gorące II

**Barszcz czerwony** z kapuśniaczką  
**Żurek** z jajkiem i kielbasą

### Menu Weselne II

220 PLN/os.

Przystawki

- **Dorsz** w galarecie cytrynowej z oliwą ziołową
- **Płatki marynowanego kurczaka** na sałacie z rukolą
- **Plasterki schabu** pieczonego w glazurze podane na sałacie z kozim serem i orzechami

Zupa

- **Rosół z kaczki** z makaronem i julienne z pora
- **Krem z zielonego groszku** z groszkiem ptysiowym
- **Krem z pomidorów** z pesto i prażonymi migdałami

Danie główne

- **Szynka pieczona** podana z puree z pasternaka i karmelizowanymi warzywami w miodzie i tymianku
- **Roladka drobiowa** z wędzonym serem w sosie wiśniowym z ziemniakami opiekany oraz surówką z białej kapusty z octem winnym
- **Półdewiczki wieprzowe** w sosie śliwkowym z kluskami śląskimi, ogórek marynowany w limoncy i chilli

Deser

- **Panna Cotta kokosowa** z sosem toffi i miętą
- **Kompozycja lodowa** z owocami i bitą śmietaną
- **Beza** z owocami i bitą śmietaną

Zimna płyta

**Mięsa pieczone**

**Wędliny**

**Deski serów z bakaliami**

**Pasztety z żurawiną**

**Galaretki drobiowe**

**Śledzie** (2 rodzaje do wyboru)

w śmietanie / w oleju / korzenne / po kaszubsku

**Marynaty** pieczarki, ogórki, papryka, cebula

**Sałatki** (2 do wyboru)

Tradycyjna sałatka jarzynowa  
Sałatka ze śliwkami marynowanymi z szynką  
Sałatka grecka  
Sałatka z marynowanym burakiem i mozzarellą  
Sałatka Tabbouleh z kaszą bulgur, miętą i natką pietruszki

**Sosy** tatarski i chrzanowy

**Caprese** z pesto bazyliowym

Pieczywo, masło

**Kawa z ekspresu, herbata, soki**

**Tort weselny**

**Ciasta i owoce**

Wiemy jak ważne w życiu jest celebrowanie najważniejszych uroczystości rodzinnych. Każdy z nas chce, aby były one niezapomniane i idealne. Dlatego też cały nasz zespół troszczy się o to, aby zachwyzić zaproszonych Gości smakiem potraw, perfekcją obsługi i dbałością o detale.

#### Danie gorące I

**Pierś z kurczaka** w sosie Marsala z pieczarkami i rozmarynem podana z gnocchi ziemniaczanym

**Chrupiący filet z łososia** w skorupie z miodu i musztardy francuskiej podane z rosti ziemniaczanym

**Schab pieczony** w sosie kminkowym podany ze smażonymi pierogami z kapustą i grzybami (serwowany przez kucharzy na sali)

#### Danie gorące II

**Barszcz czerwony** z krokiem (mięsnym lub neapolitańskim)

**Żurek staropolski** z jajkiem i kiełbasą  
**Ragout drobiowe**

### Menu Weselne III

250 PLN/os.

#### Przystawki

- **Carpaccio z buraka** z kozim serem i pesto z rukoli
- **Marynowana pierś z kaczki** podana z mango i granatem
- **Tatar z łososia** z ogórkiem i grzanką ziołową

#### Zupa

- **Krem z kukurydzy** z częstkami kurczaka i cebulką zieloną
- **Zupa z suszonych borowików** z łazankami
- **Bulion z kaczki** z kołdunami

#### Danie główne

- **Sztufada wołowa** podana z gotąbkiem z kaszą gryczaną i warzywami
- **Rolada z polędwiczek wieprzowych** w boczku podana z puree z musztardą francuską i sosem tymiarkowym
- **Pieczeń barania z udźca** w sosie miętowym z chrzanowym puree  
\*surówki podane na stołach

#### Desery

- **Krem Caramel** ze świeżymi owocami i bitą śmietaną
- **Tiramisu** z serka mascarpone i amaretto z musem malinowym
- **Sorbet ananasowy** z sosem z mango i truskawką

#### Zimna płyta

**Półmisek mięs pieczonych**

**Półmisek wędlin**

**Deska serów**

**Rostbef po angielsku**

**Tymbaliki drobiowe**

**Śledzie** (2 rodzaje do wyboru)

W śmietanie / w oleju / po kaszubsku /

meksykańskie z fasolą czerwoną i chilli

**Jaja faszerowane**

**Babeczki dekoracyjne** z pastami smakowymi

#### Sałatki (2 do wyboru)

Sałatka z wątróbką drobiową, truskawką oraz rukolą i orzeszkami Pini

Sałatka z wędzonym kurczakiem, ananase i granatem

Sałatka z selera marynowanego z szynką i ananase

Sałatka Tabbouleh z kaszą bulgur, mięta i natką pietruszki

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka z brokułami i sosem gorgonzola z sosem czosnkowym i boczkim

#### Kawa z ekspresu, herbata, soki

**Tort weselny**

**Ciasta i owoce**

#### Danie gorące I

**Łosoś w cieście francuskim** z fasolką szparagową i sosem z zielonej cebulki

**Szynka pieczona** w sosie naturalnym

z pierogami z kapustą i grzybami

**Zrazy wołowe** zawijane z kluskami

ziemniaczanymi i czerwoną kapustą

**Pstrąg smażony** z kompotem z pieczonej papryki i talarkami ziemniaczanymi

#### Danie gorące II

**Wołowina po burgundzku**

**Stroganoff wołowy**

**Bogracz** wieprzowy z kluseczkami

**Ragout drobiowy** z pieczarkami

i tymiarkiem

#### Danie gorące III

**Żurek** z twarożkiem, chrzanem i jajkiem przepiórczym

**Barszcz czerwony** z krokiem lub

kapuśniaczkim

**Staropolski bigos** z mięsem, grzybami

i śliwką

**Chowder** z owoców morza z warzywami

*Eleganckie i wysmakowane wnętrza restauracji zaprojektowane z dbałością o detale z elementami stylu art deco oczarują Gości. Deseo jest propozycją dla tych, którzy pragną pięknego, prawdziwie eleganckiego wesela.*

### Opcje dodatkowe

#### I. Danie gorące uzupełniane

od godz. 20:00-24:00 15 PLN / os.

( jedno do wyboru )

Żurek z białą kiełbaską

Kwaśnica z żeberkiem wędzonym

Bigos staropolski

Zupa gulaszowa

#### II. Finger food na bufecie 15 PLN / os.

Pikantne skrzydełka z kurczaka

Podudzia z kurczaka

Talarki z kaszanki panierowane

Śliwki w boczku

Parówki w cieście francuskim

Sosy: czosnkowy, słodki Chilli, andaluzyjski

#### III. Bufet słodkości 15 PLN / os.

Mini Tiramisu

Pianka jogurtowa z wiśnią

Panna Cotta z malinami

Babeczki z czekoladą

Tartoletki z owocami

#### Open bar I 70 PLN/os.

Napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite)

Wino stołowe białe i czerwone

Wódka czysta (Wyborowa)

#### Open bar II 85 PLN/os.

Napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite)

Wino stołowe białe i czerwone

Wódka czysta

Gin

Martini

### APARTAMENT DLA NOWOŻEŃCÓW

W ramach oferty, Para Młoda  
otrzymuje apartament **GRATIS**

### SPECJALNE CENY POKOI DLA GOŚCI

Goście weselni, mogą skorzystać  
z wyjątkowej oferty cenowej

- pokój jednoosobowy 189 PLN  
(doba+śniadanie)
- pokój dwuosobowy 239 PLN  
(doba+śniadanie)

### CENY DLA NAJMŁODSZYCH

Najmłodsi Goście weselni  
mogą skorzystać z oferty  
specjalnej

- do 3 lat bezpłatnie
- od 3 - 9 lat 50% ceny