



OFERTA KONFERENCYJNA

Spotkania w Sercu Białegostoku.

Zlokalizowany przy urokliwej ulicy Kilińskiego, w bezpośrednim sąsiedztwie Pałacu Branickich, Hotel Aristo wraz z Restauracją Savoy to przestrzeń, w której klasyczna elegancja spotyka się z najwyższymi standardami biznesowymi.

W podrestaurowanych wnętrzach zabytkowej kamienicy tworzymy atmosferę sprzyjającą budowaniu kluczowych relacji i podejmowaniu ważnych decyzji. Unikalny, kameralny klimat tego miejsca łączy się z nowoczesnym profesjonalizmem, a wykwintna, autorska kuchnia stanowi doskonałe tło dla każdego spotkania.

Twój sukces wymaga odpowiedniej oprawy. Zadbamy o każdy detal, by planowane wydarzenie stało się doskonałą wizytówką Twojej firmy.

Odkryj miejsce stworzone z myślą o biznesie. Zapraszamy do zapoznania się z ofertą.





PRZERWA KAWOWA

PROPOZYCJA 1

BUFET KAWOWY

Cena brutto – przerwa ciągła: 35 zł /os.

Kawa z ekspresu
Herbaty w saszetkach - min. 3 rodzaje + wrzątek, dodatki
Woda mineralna i Soki
Asortyment kruchych ciastek – min. 4 rodzaje ciastek – 150 g/os.

PROPOZYCJA 2

BUFET KAWOWY

Cena brutto – przerwa ciągła: 45 zł /os.

Kawa z ekspresu
Herbaty w saszetkach - min. 3 rodzaje + wrzątek, dodatki
Woda mineralna
Soki owocowe
Asortyment kruchych ciastek – min. 4 rodzaje ciastek – 100 g/os.
Asortyment ciast z cukierni hotelowej– 150 g/os.

PROPOZYCJA 3

BUFET NAPOJOWO-DESEROWO-PRZEKĄSKOWY

Cena brutto – przerwa jednorazowa: 68 zł / os. (od 10 osób)

Kawa z ekspresu
Herbaty w saszetkach - min. 3 rodzaje + wrzątek, dodatki
Woda mineralna
Soki owocowe
Asortyment ciast z cukierni hotelowej– 150 g/os.
Mix mini kanapeczek koktajlowych z wędlinami i pieczonymi mięsami – 2 szt./os.
Klasyczna bruschetta z pomidorami, bazylią i oliwą extra virgin – 1 szt./os.



PRZERWA KAWOWA

PROPOZYCJA 4

BUFET NAPOJOWO-DESEROWO-PRZEKĄSKOWY (PREMIUM)

Cena brutto – przerwa jednorazowa: 82zł / os. (od 15 osób)

Kawa z ekspresu

Herbaty w saszetkach - min. 3 rodzaje + wrzątek, dodatki

Woda mineralna

Soki owocowe

Asortyment ciast z cukierni hotelowej - 150 g/os.

Wybór finger foodów (5 szt./os.- do wyboru)

Propozycje mięsne i rybne:

- Tatar wołowy na pumperniku z klasycznymi dodatkami
- Mini burgerki wołowe z karmelizowaną cebulą i piklami
- Mix mini kanapeczek koktajlowych z selekcją wędlin i pieczonych mięs
- Chrupiące rogaliki francuskie nadziewane łososiem i świeżym koperkiem

Propozycje wegetariańskie:

- Złociste rożki filo z nadzieniem z figą i słonej fety
- Bataty z camembertem, żurawiną i chrupiącymi orzechami pekan
- Klasyczna bruschetta z pomidorami concassé, bazylią i oliwą extra virgin
- Ślimaczki z papieru ryżowego z fetą, szpinakiem i sezamem.





LUNCHE BIZNESOWE

SERWOWANE

Cena: 60 PLN BRUTTO / OS.

Zupa | 1 propozycja do wyboru

Tradycyjny rosół z domowymi kluseczkami i warzywami

Krem z białych warzyw z prażonymi migdałami

Zupa chrzanowa z tłuczonymi ziemniakami i chrupiącymi skwarkami

Krem z papryki i pomidora z chipsami parmezanowymi

Danie główne | 1 propozycja do wyboru

Polędwiczka wieprzowa w sosie kaparowym, puree ziemniaczane, mix sałat

Kaczka w sosie morelowym z żurawiną, pieczone ziemniaki, prażone jabłko

Filet z sandacza, puree ziemniaczano-marchewkowe, bukiet warzyw

Napoje

Woda mineralna z miętą i cytryną

Soki owocowe (300 ml/os.)





BUFET

PODLASKA BIESIADA

Cena: 75 PLN brutto/os.

Zupa | 1 propozycja do wyboru

Staropolski żur na domowym zakwasie / Aksamitny krem z borowików

Danie gorące

Tradycyjne kartacze z okrasą / Chrupiąca babka ziemniaczana ze skwarkami i cebulką / Soczysta karkówka pieczona w ziołach

Dodatki

Pieczone ćwiartki ziemniaków z rozmarynem / Zestaw surówek sezonowych (2 rodzaje)

Napoje:

Woda mineralna z miętą i cytryną / Soki owocowe

SŁOŃCE ITALII

Cena: 85 PLN brutto/os.

Zupa | 1 propozycja do wyboru

Krem z pieczonych pomidorów San Marzano z mozzarellą / Klasyczne Minestrone di Verdure

Danie gorące

Ragù alla Bolognese / Polędwiczki drobiowe „al Limone” / Conchiglioni Ripieni con Spinaci e Ricotta

Dodatki

Penne al Pesto Genovese / Grillowane warzywa śródziemnomorskie z czosnkową oliwą

Napoje:

Woda mineralna z miętą i cytryną / Soki owocowe

FRANCUSKA ELEGANCJA

Cena: 85 PLN brutto/os.

Zupa | 1 propozycja do wyboru

Tradycyjna francuska zupa cebulowa z grzanką serową / Krem z zielonego groszku z miętą i Crème Fraîche

Danie gorące

Polędwiczka wieprzowa w sosie Dijon / Pieczony dorsz w sosie limonkowym / Ratatouille Niçoise

Dodatki

Puree ziemniaczane z nutą truflową / Mix sałat z dresingiem miodowo-musztardowym / Dzikie ryż

Napoje:

Woda mineralna z miętą i cytryną / Soki owocowe

SALE KONFERENCYJNE



Do Państwa dyspozycji oddajemy **dwie klimatyzowane sale** z możliwością ich połączenia. Łączna powierzchnia sal to 72m², **do osiemdziesięciu miejsc siedzących** w układzie teatralnym.

Sala konferencyjna usytuowana na parterze kamienicy zapewnia dogodne warunki do organizacji kameralnych konferencji, spotkań, szkoleń, rozmów kwalifikacyjnych oraz imprez okolicznościowych.

Każda sala wyposażona jest w: sprzęt audiowizualny, rzutnik, flipchart, ekran, dostęp do WiFi, mikrofon bezprzewodowy, nagłośnienie.

	Cena do 5 godzin	Cena za cały dzień	Powierzchnia sali	Układ teatralny	Układ szkolny	Układ typu „U”
Sala Biznesowa 1	400 zł	600 zł	37 m ²	30	16	22
Sala Biznesowa 2	400 zł	600 zł	35 m ²	30	16	22
Sale Biznesowe 1+2	700 zł	900 zł	72 m ²	60	28	46

KONTAKT

ul. J. Kilńskiego 15, 15-089 Białystok, Polska

+48 607 845 335

biuro@aristohotel.pl

www.aristohotel.pl