



# Chrzcziny







Chrzest dziecka to ważne wydarzenie o **duchowym wymiarze**.

To również znakomita okazja do rodzinnego spotkania.

Restauracja SAVOY dokłada wszelkich starań, by przyjęcie świętujące pierwsze dni dziecka było **niezwykłe**.

W tym celu proponuje Państwu eleganckie i komfortowe wnętrza restauracyjne, smaczne menu, specjalne strefy dla matki z dzieckiem, a także kącik do zabaw.

Jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie oraz uwagi.

W przypadku jakichkolwiek pytań, służymy pomocą i pozostajemy do Państwa dyspozycji.

**Serdecznie zapraszamy do korzystania z naszych usług.**

# OFERUJEMY

- profesjonalną obsługę
- wyśmienite menu, dostosowane do preferencji i wymagań gości
- menu dla najmłodszych
- elegancką dekorację stołów w kolorze różowym lub niebieskim
- ściankę dekoracyjną dla przyjęć powyżej 30 osób
- klimatyzowane wnętrza
- foteliki do karmienia
- przewijak, wydzielone miejsce do karmienia
- atrakcyjne ceny noclegów dla uczestników przyjęcia
- kącik malucha oraz inne atrakcje dla najmłodszych





# PROPOZYCJA 1

**Cena brutto – 195 zł /os.**  
**Dzieci do lat 9 – 50% ceny**

## **Zupa** / 1 propozycja do wyboru

**Rosół z kaczk**i / makaron / marchewka / świeża pietruszka

**Krem z kukurydzy** / popcorn

**Krem biały**, delikatnie chrzanowy / karmelizowana cebula

**Żurek** na zakwasie / jajko / kiełbasa

## **Danie główne** / 1 propozycja do wyboru

**Pierś z kurczaka Supreme** / puree dyniowe / kremowy sos z różowym pieprzem / dziki brokuł

**Polędwiczka wieprzowa** / puree z kalafiora / pieczona marchewka / sos demi glace

**Morszczuk kapski** / gratin z batata i cukinii / duszony por z jarmużem w śmietanie / sos cytrynowy

## **Dla dzieci** / 1 propozycja do wyboru

**Nuggetsy** / frytki / mizeria

**Pulpeciki z indyka** / sos pomidorowy / puree / surówka z jabłka i marchewki

## Przekąski zimne

Tradycyjny tatar wołowy / marynaty

Wybór pasztetów

Mięsa pieczone i wędzone własnego wyrobu: szynka, schab, karkówka, boczek

Wrapy z kurczakiem i warzywami

Mini burgerki z szarpaną wieprzowiną i sałata

Carpaccio z buraka z serem korycińskim / orzechami

Melon w szynce parmeńskiej

Sałata z kurczakiem i pomarańczami

Sałata z serem feta i oliwkami

Sos tatarski/ sos cumberland

Wybór pieczywa

## Słodki finał

**Bufet słodki** (dla grup powyżej 20 osób dorosłych):

2 szt. – powyżej 20 osób / 3 szt. – powyżej 30 osób

Szarlotka / Beza Pavlova / Tarta cytrynowa / Malinowa chmurka

**Deser serwowany** (dla grup poniżej 20 osób dorosłych – jedna pozycja do wyboru):

Mini Beza Pavlova / Semifredo / Panna Cotta

Dla dzieci: Puchar lodowy

## Napoje

kawa / wybór herbat / soki owocowe / woda niegazowana





# PROPOZYCJA 2

**Cena brutto – 225 zł /os.**  
**Dzieci do lat 9 – 50% ceny**

## **Zupa** / 1 propozycja do wyboru

**Rosół z Bażanta** / pierożki z kaczki / oliwa truflowa

**Flaki z bocznika** / smażony jarmuż / warzywa korzenne / imbir / gałka muskatołowa

**Krem z brokułów** i zielonych warzyw / migdały

**Krem z kukurydzy** / popcorn

## **Danie główne** / 1 propozycja do wyboru

**Pieczone udo z perliczki** / ziemniaki / sos demi glace z zielonego pieprzu / buraczki marynowane

**Indyk w pietruszce** / sos z suszonych grzybów / arancini z lubczykiem / dziki brokuł

**Połędwiczka wieprzowa** w trawie żubrowej / sos demiglace / puree koperkowe / marchew brunoise

**Udo kaczki** / puree ziemniaczane z paloną marchewką / sos śliwkowy / jabłko karmelizowane

**Sandacz smażony** / gratin z ziemniaka i selera / dziki brokuł sos maślany z cytryną i musztardą

## **Dla dzieci** / 1 propozycja do wyboru

**Nuggetsy** / frytki / mizeria

**Pulpeciki z indyka** / sos pomidorowy / puree / surówka z jabłka i marchewki



## Przekąski zimne

Tatar z łososia / piklowana cebula / czerwona sałata rzymska / musztarda francuska  
Krewetki w panko / dip salsa mango  
Sałatka z kaczką confit / rukola . granat / sos winegret  
Tradycyjny tatar wołowy / marynaty  
Wybór pasztetów min. z dziczyzny  
Mięsa pieczone i wędzone własnego wyrobu: szynka, schab , karkówka, boczek  
Wrapy z kurczakiem i warzywami  
Mini burgerki z szarpaną wieprzowiną i sałatą  
Carpaccio z buraka z serem korycińskim / orzechami  
Sałata z kurczakiem i pomarańczami  
Sałata z serem feta i oliwkami  
Sos tatarski/ sos cumberland  
Wybór pieczywa

## Słodki finał

**Bufet słodki** (dla grup powyżej 20 osób dorosłych):

2 szt. – powyżej 20 osób / 3 szt. – powyżej 30 osób

Szarlotka / Beza Pavlova / Tarta cytrynowa / Malinowa chmurka

**Deser serwowany** (dla grup poniżej 20 osób dorosłych - jedna pozycja do wyboru):

Mini Beza Pavlova / Semifredo / Panna Cotta

Dla dzieci: Puchar lodowy

## Napoje

kawa / wybór herbat / soki owocowe / woda niegazowana

# OPCJE DODATKOWE

## Dodatkowe dania gorące podawane półmiskowo

40 zł brutto/ osoba / 1 propozycja do wyboru

- Mix pierogów (mięsne, ruskie, ze szpinakiem) – 5 szt./os.
- Smaki Podlasia: kartacze, babka ziemniaczana (300 g/os.)
- Roladki z polędwiczki / mozzarella / szynka parmeńska
- Devolay / szpinak / ser feta / sos koperkowy
- Rolada z indyka / z owocami / sos własny
- Filet z dorsza / sos kaparowy
- Żeberka w miodzie
- Karkówka wolno pieczona / sos własny

### Dodatki:

- ziemniaki: puree / młode / opiekane
- sałatki: mix sałat / ogórki po koreańsku / buraczki demi-glace

## Dania dodatkowe

- Szczupak faszerowany - 150 zł/1 kg
- Jesiotr wędzony w całości | m. in. 3-4kg -180 zł/1 kg
- Rolada z kaczki / morele/migdałami - 180 zł/1kg



## Słodkie dodatki

**Tradycyjny Sękacz Podlaski** - 200 zł/1 kg

**Monoporcje** - eleganckie mini-deserki m.in. : Panna cotta, Tiramisu, Leśny mech, Mus czekoladowy) - 14 zł/szt.

**Marcinek** - ok. 2 kg - 120 zł/1 kg

**Sernik baskijski** z lemon / orange curd - ok. 2,5 kg - 110 zł/1 kg

**Tiramisu** - 150 zł / szt.

**Tarta cytrynowa z bezą** - 80 zł/szt.

**Owoce filetowane** - 15 zł/os.

## Alkohol | Możliwość zakupu na miejscu lub wniesienia **własnego**

**Żubrówka Biała** 0,5 l - 60 zł

**Wyborowa** 0,5 l - 80 zł

**Finlandia / Absolut** 0,5 l - 90 zł

**Wino Domu (Hiszpania)** 0,75 l - 80 zł

**Prosecco** 0,75 l - 86 zł





# SZCZEGÓŁY REZERWACJI I INFORMACJE DODATKOWE

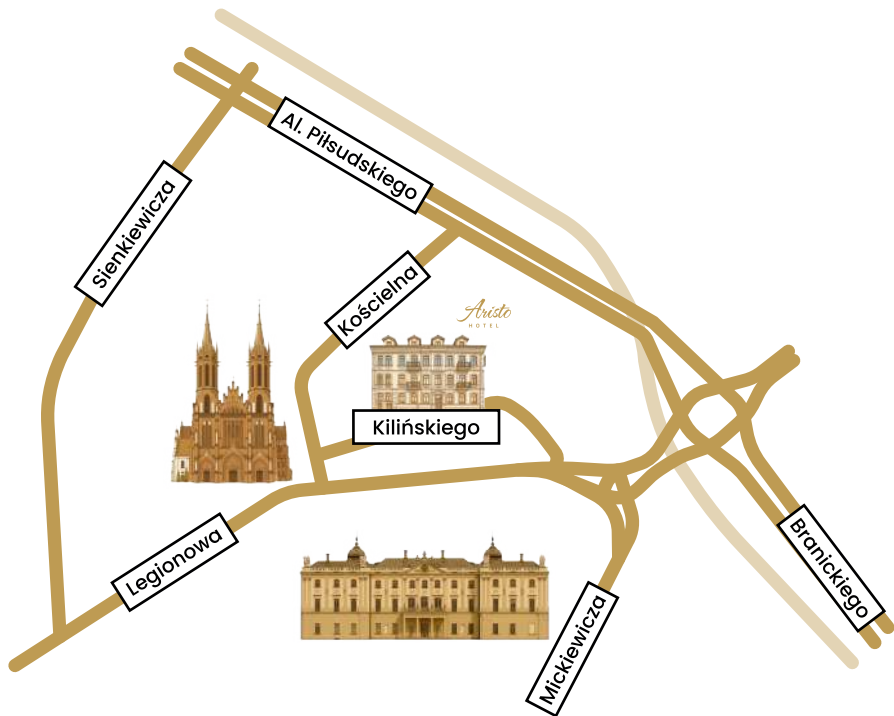


## Rezerwacja i Płatności

- Warunkiem rezerwacji terminu jest wpłata zadatku w wysokości 1000 zł.
- W przypadku rezygnacji **zadatek nie podlega zwrotowi.**
- Formy płatności: Gotówka/karta w recepcji lub przelew na konto:
- PKO BP: 70 1020 1332 0000 1402 0764 6898
- Ostateczną liczbę osób oraz wybór menu należy podać najpóźniej 7 dni przed przyjęciem.

## Organizacja Przyjęcia

- Opłata korkowa: 10 zł za każdą osobę dorosłą
- Istnieje możliwość dostarczenia własnego tortu wyłącznie na podstawie faktury zakupu lub podpisanego oświadczenia (druk dostępny w Restauracji).
- Restauracja SAVOY nie zezwala na wnoszenie własnych potraw (poza tortem).
- Możliwość zapakowania jedzenia w zbiorcze opakowania – koszt usługi 45 zł
- Parking miejski pod hotelem lub parking prywatny 150m od hotelu (35 zł/doba).
- Oferujemy możliwość wynajęcia pokoi hotelowych dla Gości weselnych – prosimy o kontakt w celu uzyskania szczegółów.



# KONTAKT

ul. Kilińskiego 15, 15-085 Białystok

tel. +48 607 845 335

biuro@aristohotel.pl

www.aristohotel.pl

