



Twoje Wesele

z widokiem na **Pałac Branickich**







Ślub i wesele to jedno z najważniejszych chwil w życiu, które zasługują na **wyjątkową oprawę**.

Restauracja SAVOY w Hotelu Aristo dokłada wszelkich starań, by ten niepowtarzalny dzień na zawsze zapadł w pamięć Państwa oraz Państwa Gości.

W tym celu oddajemy do dyspozycji eleganckie wnętrza, wyśmienitą kuchnię oraz profesjonalną obsługę, **która zadba o każdy detal**.

Jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie, pomagając urzeczywistnić Państwa marzenia.

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

OFERUJEMY

- wyśmienite menu, dostosowane do Państwa preferencji
- eleganckie wnętrza Restauracji Savoy do 100 osób
- salę bankietową jako parkiet taneczny
- wyłączność lokalu dla Państwa Gości
- profesjonalną obsługę kelnerską
- tradycyjne powitanie chlebem i solą
- stylową, podstawową dekorację sal i stołów
- specjalne, atrakcyjne ceny noclegów dla Gości
- atrakcyjne zniżki oraz menu dla najmłodszych
- klimatyzowane, komfortowe wnętrza





OBIAD WESELY

ELEGANCJA | SMAK | PROFESJONALIZM

Cena: 110 zł / osoba

Dzieci do lat 10: 50% ceny – 55 zł / osoba

Czas trwania: do 3 godzin

MENU SERWOWANE

Przystawka serwowana / 1 propozycja do wyboru

Roladka z łososia z chrzanowym serkiem mascarpone

Melon w szynce parmeńskiej

Parfait z kurczaka na paście z oliwek i suszonych pomidorach

Torcik z pieczonego buraka i sera korycińskiego

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

Dla dzieci / 1 propozycja do wyboru

Nuggetsy / frytki / mizeria

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

Deser

Bufet słodki (dla grup powyżej 20 osób dorosłych):

2 szt. – powyżej 20 osób / 3 szt. – powyżej 30 osób / 4 szt. – powyżej 40 osób

Szarlotka / Beza Pavlova / Tarta cytrynowa / Malinowa chmurka

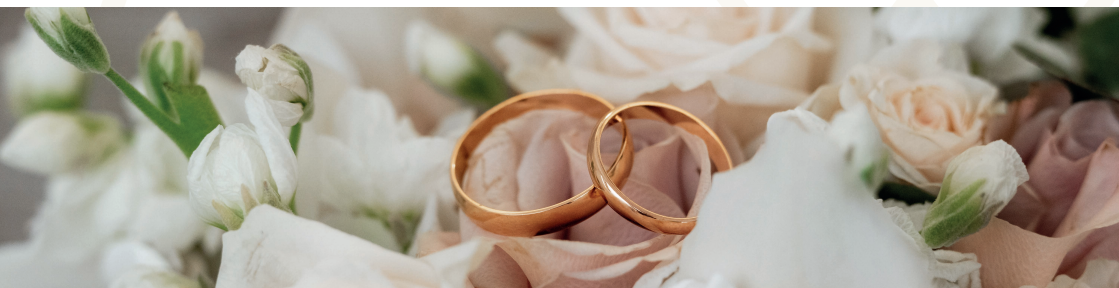
Deser serwowany (dla grup poniżej 20 osób dorosłych – jedna pozycja do wyboru):

Mini Beza Pavlova / Semifredo / Panna Cotta

Dla dzieci: Puchar lodowy

Napoje

kawa / wybór herbat / soki owocowe / woda niegazowana





PRZYJĘCIE WESELNE

WYKWINTNOŚĆ | TRADYCJA | NOWOCZESNOŚĆ

Cena: 290 zł / osoba

Dzieci do lat 10: 50% ceny – 135 zł / osoba

Czas trwania: do 6 godzin

Dodatkowa godzina: 700 zł

Zupa / 1 propozycja do wyboru

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

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

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

Krem z **kukurydzy** / popcorn

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

Danie główne / 1 propozycja do wyboru

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

Polędwiczka wieprzowa w trawie żubrowej / sos demiglance / 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

Pieczony dorsz / puree kalafiorowe / zielone warzywami / sos limonkowo-imbirowy

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 confi / rukola . granat / sos winegret
Tradycyjny tatar wołowy / marynaty
Wybór pasztetów m. in. 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

Dania gorące podawane półmiskowo / 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

Dodatkowe danie

Zupa 15 zł / os.

Danie gorące podane półmiskowo 40 zł / os.



Słodki finał

Bufet słodki (dla grup powyżej 20 osób dorosłych):

2 szt. – powyżej 20 osób / 3 szt. – powyżej 30 osób / 4 szt. – powyżej 40 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

Dodatkowe dania

Szczupak faszerowany – 200 zł / 1 kg

Jesiotr wędzony w całości, m. in. 3-4kg – 210 zł / 1 kg

Rolada z kaczki / morele / migdałami – 180 zł / 1kg

Kaczka nadziewana pieczona w całości – 250 zł

Dodatkowe słodkości

Tradycyjny Sękacz Podlaski – 180 zł / 1 kg

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

Marcinek, ok. 2 kg – 100 zł / 1 kg

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

Tiramisu – 150 zł / szt. – okrągłe / średnica 25 cm

Tarta cytrynowa z bezą – 65 zł / szt.

Owoce filetowe – 15 zł / os.



KRÓLEWSKIE PRZYJĘCIE WESELNE

WYKWINTNOŚĆ | TRADYCJA | NOWOCZESNOŚĆ

Cena: 380 zł / osoba

Dzieci do lat 10: 50% ceny 190 zł / osoba

Czas trwania: do 8 godzin

Zupa / 1 propozycja do wyboru

Rosół z Bażanta / pierożki z kaczki / oliwa truflowa

Flaki z boczniaka / smażony jarmuż / warzywa korzenne / imbir / gałka muszkatałowa

Krem z brokułów i zielonych warzyw / migdały

Krem z kukurydzy / popcorn

Krem biały, delikatnie chrzanowy / karmelizowana cebula

Danie główne / 1 propozycja do wyboru

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

Polędwiczka 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

Pieczony dorsz / puree kalafiorowe / zielone warzywami / sos limonkowo-imbirowy

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 confi / rukola . granat / sos winegret
Tradycyjny tatar wołowy / marynaty
Wybór pasztetów m. in. 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

Dania gorące podawane półmiskowo / 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

Dodatkowe danie

Zupa 15 zł / os.

Danie gorące podane półmiskowo 40 zł / os.



Słodki finał

Bufet słodki (dla grup powyżej 25 osób dorosłych):

2 szt. – powyżej 20 osób / 3 szt. – powyżej 30 osób / 4 szt. – powyżej 40 osób

Szarlotka / Beza Pavlova / Tarta cytrynowa / Malinowa chmurka

Monoporcje: 4 szt na os. / Wybór (3 pozycje):

Panna cotta z musem owocowym.

Tiramisu według tradycyjnej receptury.

Leśny mech – puszyste ciasto szpinakowe z kremem i owocami granatu.

Aksamitny Mus czekoladowy

Deser Kinder Bueno – słodki klasyk

Tropikalne chia z musem mango

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

Mini Beza Pavlova / Semifredo / Panna Cotta

Dla dzieci: Puchar lodowy

Stoły tematyczne / 1 propozycja do wyboru

Stół rybacki

Szczupak faszerowany w galarecie z cytryną i koperkiem

Jesiotr wędzony serwowany w całości lub w dzwonek

(do 40 os. – dzwonek / powyżej 40 os. – cały)

Mini burgery rybne z autorskimi dodatkami

Ptysie wytrawne z musem z makreli i pieczonych warzyw

Tatar ze śledzia na pumperniku

Salatka z krewetkami Tiger w kubeczkach

Roladki z ryby w nori z sałatką wakame

Węgorz wędzony

Łosoś wędzony

Mini tortille z łososiem i serkiem chrzanowym

Sosy: tatarski, chrzanowy, cytrynowo-koperkowy



Stół myśliwski

Wybór wędlin z dziczyzny: kielbasa z jelenia, szynka z dzika
Paszтет z dziczyzny z żurawiną
Mini krokieciki z jelenia
Mini burgery z dzika z karmelizowaną cebulą
Pâté z gęsich wątróbek
Rożki z jelenia z musem chrzanowym
Carpaccio z wędzonej kaczki z owocami leśnymi
Śliwka w boczku i grzyby marynowane
Smalec z dzika z jabłkiem i cebulą oraz wiejski chleb na zakwasie
Dodatki: ogórki kiszane w dębowej beczce, konfitura z jarzębiny
Sosy: żurawinowy, chrzan z buraczkami, miodowo-musztardowy

Stół włoski

Wybór wędlin: Prosciutto di Parma, Salami Milano, Coppa, Bresaola
Deska serów: Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano, Gorgonzola, Taleggio
Caprese di Bufala: mozzarella, pomidorki cherry, bazylia
Antipasti: kapary, suszone pomidory, oliwki zielone i czarne
Bruschetta: z pastą oliwkową, z pieczonej papryki oraz z pomidorem
Focaccia z rozmarynem i paluszek grissini z szynką parmeńską
Cykorja z gruszką i ricottą
Vol-au-vent z mulami i gorgonzolą
Insalata Fresca: sałatka makaronowa ze świeżymi warzywami w kubeczkach
Owoce i bakalie: melon, winogrona, orzechy włoskie, pomarańcze

Napoje

kawa / wybór herbat / soki owocowe / woda niegazowana

Dodatkowe dania

Szczupak faszerowany - 200 zł / 1 kg

Jesiotr wędzony w całości, m. in. 3-4kg - 210 zł / 1 kg

Rolada z kaczki / morele / migdałami - 180 zł / 1kg

Kaczka nadziewana pieczona w całości - 250 zł

Dodatkowe słodkości

Tradycyjny Sękacz Podlaski - 180 zł / 1 kg

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

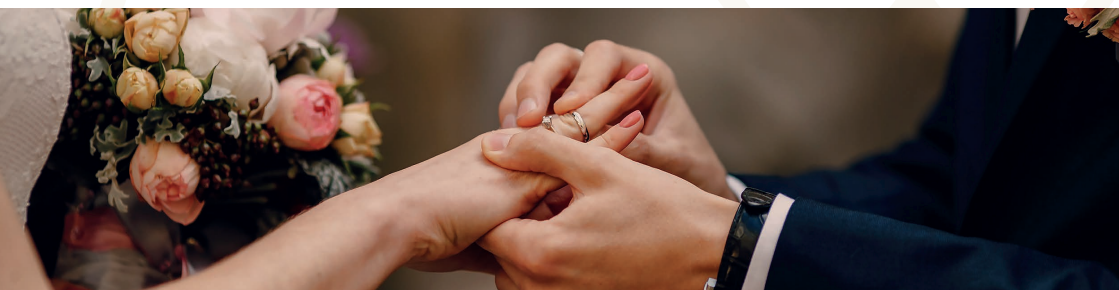
Marcinek, ok. 2 kg - 100 zł / 1 kg

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

Tiramisu - 150 zł / szt. - okrągłe / średnica 25 cm

Tarta cytrynowa z bezą - 65 zł / szt.

Owoce filetowane - 15 zł / os.



ALKOHOL

Możliwość zakupu na miejscu lub wniesienia własnego asortymentu.

Żubrówka Biała 0,5 l – 60 zł

Wyborowa 0,5 l – 80 zł

Finlandia / Absolut 0,5 l – 90 zł

Wino Domowe (Hiszpania) 0,75 l – 80 zł

Prosecco 0,75 l – 86 zł

Opłata korkowa: W przypadku wniesienia własnego alkoholu obowiązuje opłata w wysokości 10 zł za każdą osobę dorosłą.





SZCZEGÓŁY REZERWACJI I INFORMACJE DODATKOWE



Rezerwacja i Płatności

Zadatek: warunkiem rezerwacji terminu jest wpłata zadatku w wysokości 2000 zł.

Formy płatności: gotówka/karta w recepcji lub przelew na konto:
PKO BP: 70 1020 1332 0000 1402 0764 6898

Miesiąc przed terminem wesela: wpłata drugiego zadatku - 50% wartości całego zamówienia. W przypadku rezygnacji **zadatek nie podlega zwrotowi**.

Potwierdzenie i zmiany w zamówieniu: ostateczną liczbę osób oraz wybór menu należy podać najpóźniej **7 dni przed przyjęciem**.

Organizacja Przyjęcia

Opłata korkowa: 10 zł za każdą osobę dorosłą

Tort: Istnieje możliwość dostarczenia własnego tortu wyłącznie na podstawie faktury zakupu lub podpisanego oświadczenia (druk dostępny w Restauracji).

Dania dla osób z dietą wykluczającą: Możliwość bezpłatnej zamiany dania na wersję wegetariańską lub pozbawioną alergenów.

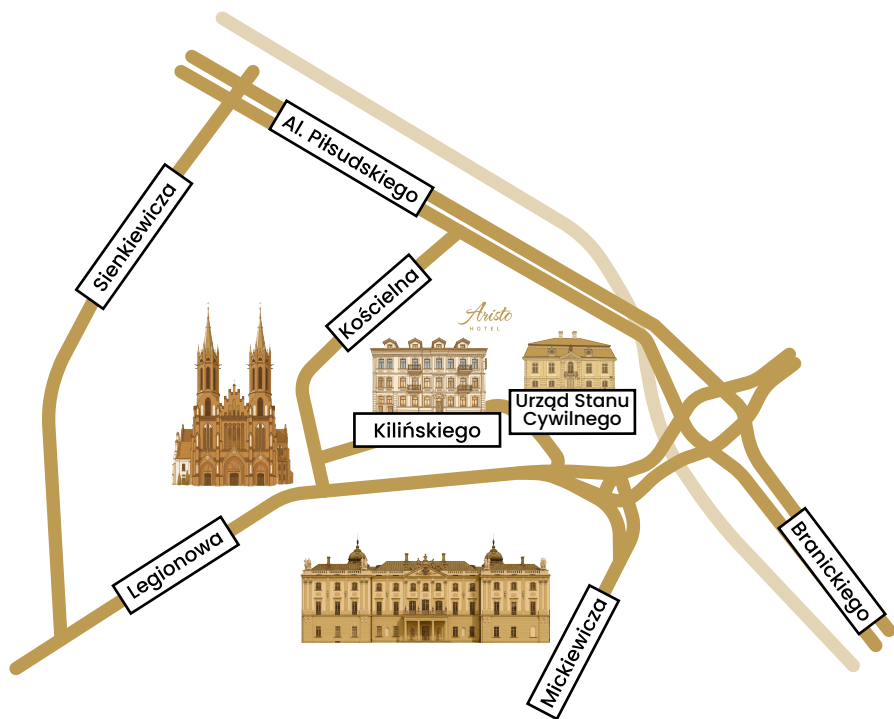
Jedzenie z zewnątrz: Restauracja SAVOY nie zezwala na wnoszenie własnych potraw (poza tortem).

Wynos: Możliwość zapakowania jedzenia w zbiorcze opakowania - koszt usługi 45 zł

Parking: Parking miejski pod hotelem lub parking prywatny 150m od hotelu (35 zł/doba).

Noclegi: Oferujemy możliwość wynajęcia pokoi hotelowych dla Gości weselnych.





KONTAKT

ul. Kilińskiego 15, 15-085 Białystok

tel. +48 607 845 335

biuro@aristohotel.pl

www.aristohotel.pl

