



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
- wysmienite 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 **kaczki** / makaron / marchewka / świeża pietruszka

Krem z kukurydzy / popcorn

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

Żurek na zakwasie / jajko / kielbasa

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 sałatą

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 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

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 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

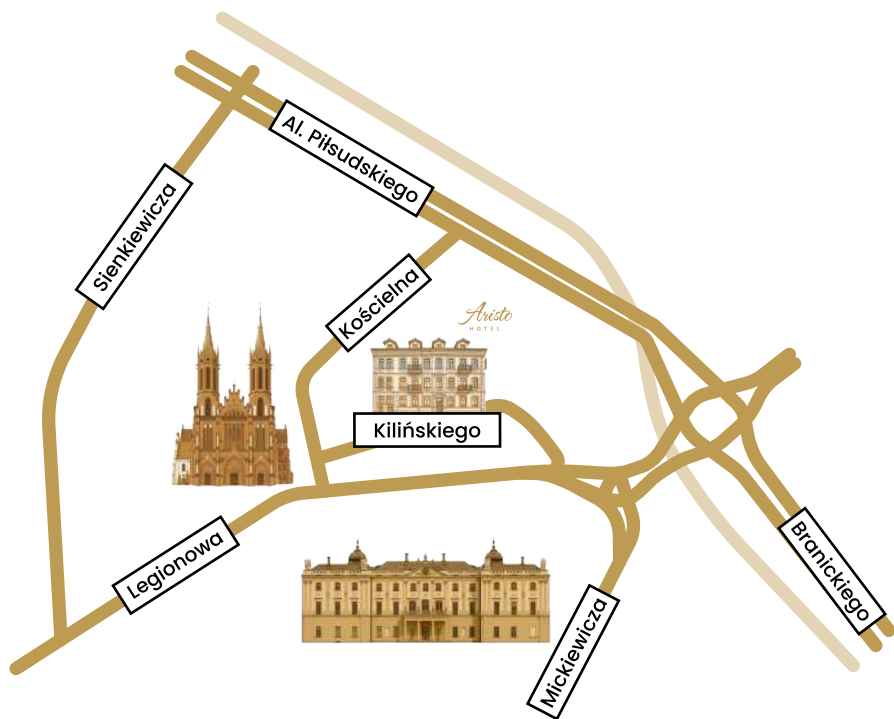


Rezerwacja i Płatności

- Warunkiem rezerwacji terminu jest wpłata zadatku w wysokości 1000 zł.
- W przypadku rezygnacji **zadek 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

