



Święta Komunia



2027



Zaplanuj niezapomnianą Pierwszą Komunię Świętą w samym sercu Białegostoku.

Restauracja Savoy w Hotelu Aristo to połączenie elegancji, wyśmienitej kuchni i najwyższego standardu obsługi.

Dlaczego my?

Atrakcje w cenie: Każde przyjęcie wzbogacamy o profesjonalną ściankę dekoracyjną oraz dedykowany kącik dla dzieci.

Wyjątkowe wnętrza: Nasza sala z dużymi przeszkleniami oferuje przepiękny widok i naturalne światło, idealne do pamiątkowych zdjęć.

Autorskie menu: Serwujemy dania przygotowane z najwyższą starannością, łącząc tradycję z nowoczesnością.

Pełen profesjonalizm: Doświadczony zespół zadba o każdy detal, by ten dzień był dla Państwa całkowicie bezstresowy



PROPOZYCJA 1

CENA: 250 zł /osoba dorosła

Dzieci w wieku: 0-3 lat 40zł, 4-9 lat 120 zł

Zupa / 1 propozycja do wyboru

Rosół z kaczki / kluseczki

Krem z kukurydzy / popcorn

Danie główne / 1 propozycja do wyboru

Polędwiczka wieprzowa / sos tymiankowy, młode ziemniaki / mix sałat

Filet z kurczaka confee / sos demi-glace / młode ziemniaki / bukiet nowalijek

Przekąski zimne

Deska polskich mięs i serów

Mini burgery z mięsem i warzywami

Torcik sushi

Wrapy z kurczakiem i warzywami oraz sosem teryaki

Roladki z cukinii z serem i orzechami

Rożki z ciasta filo z fetą i gruszką

Salata z grillowanym kurczakiem i owocami

Ogórki małosolne

Bagietka korzenna

Deser

Do 30 osób deser serwowany: mini beza Pavlova z owocami, semifredo truskawkowe.

Powyżej 30 osób: bufet słodki m.in.: szarlotka, sernik, beza Pavlova, tartaletki / deserki z bitą śmietaną i owocami.

Napoje

Woda / sok / kawa / herbata



PROPOZYCJA 2

CENA: 270 zł /osoba dorosła

Dzieci w wieku: 0-3 lat 40zł, 4-9 lat 120 zł

Zupa / 1 propozycja do wyboru

Rosół z kaczki / kluseczki

Krem parmentier / chips z boczku / oliwa

Danie główne / 1 propozycja do wyboru

Polędwiczka wieprzowa / sos z kindziuka/ młode ziemniaki / mix sałat

Noga z kaczki / sos wiśniowo – rozmarynowy / babka ziemniaczana /
pieczone jabłko z majerankiem

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

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

Przekąski zimne

Tatar wołowy z marynatami

Deska polskich mięs i serów

Mini burgery z mięsem i warzywami

Torcik sushi

Wrapy z kurczakiem i warzywami oraz sosem teryaki

Roladki z cukinii z serem i orzechami

Rożki z ciasta filo z fetą i gruszką

Salata z grillowanym kurczakiem i owocami

Ogórki małosolne

Bagietka korzenna

Deser

Do 30 osób deser serwowany: mini beza Pavlova z owocami, semifredo truskawkowe.

Powyżej 30 osób: bufet słodki m.in.: szarlotka, sernik, beza Pavlova, tartaletki / deserki z bitą śmietaną i owocami.

Napoje

Woda / sok / kawa / herbata





Menu dla dzieci:

Rosół z kaczki / kluseczki

Nuggetsy / frytki / mizeria

Lody z owocami

Opcje dodatkowe:

Napoje gazowane 0,33 l – 8 zł / but.

Szczupak faszerowany (ok 1,5 kg) – 200 zł / kg

Kolejne danie serwowane półmiskowo / 1 propozycja do wyboru

Mix pierogów (ruskie, z mięsem, ze szpinakiem) 6 szt. / os – 35 zł / os.

Rolada z indyka / morela / śliwka / sos własny / ziemniaki puree / colesław – 45 zł / os.

Pieczeń wieprzowa / sos grzybowo-tymiankowy / ziemniaki puree / marchewka baby / brokuł – 40 zł / os.

Smaki Podlasia: kartacze, babka ziemniaczana – 40 zł / os.

Ciasta i desery:

Owoce filetowane 100 g / os, 15 zł / os.

Marcinek tradycyjny ok 2 kg – 130 zł / kg

Malinowa chmurka ok 1,5 kg – 110 zł

Sernik ok 1,3 kg – 130 zł

Beza Pavlova ok 1,5 kg – 150 zł

Sękacz 180 zł / kg

Deserki w szkle (mus czekoladowy z owocami) 15 zł / os (min. 10 szt.)

Lemoniada cytrynowa 1 l – 30 zł



SZCZEGÓŁY REZERWACJI I INFORMACJE DODATKOWE



Rezerwacja i Płatności

Zadatek: 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

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

Organizacja Przyjęcia

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

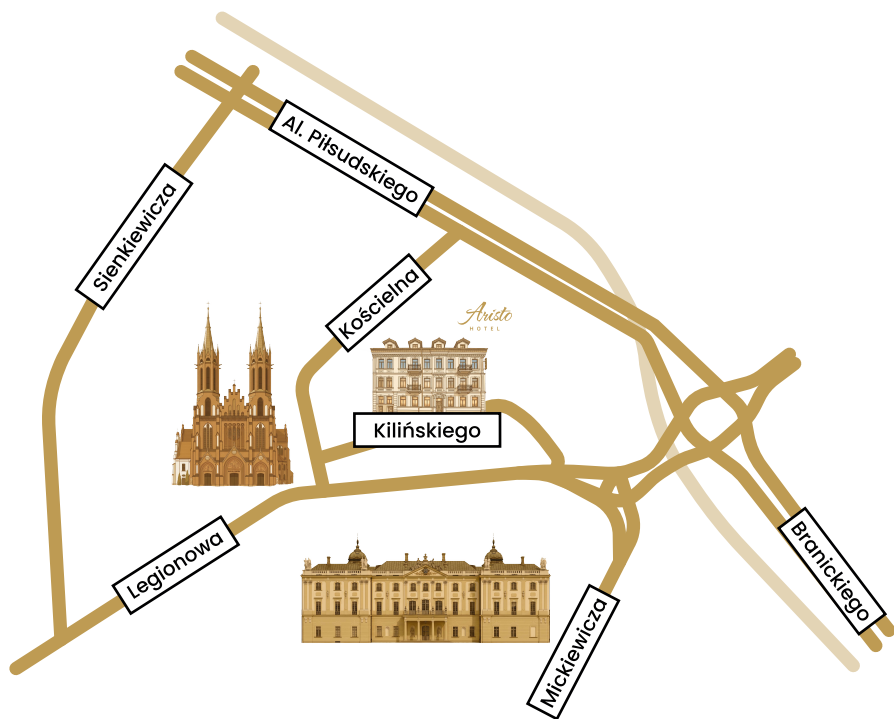
Dania dla osób z dietą wykluczającą: Możliwość bezpłatnej zamiany dania na wersję wegetariańską lub pozbawioną alergenów.

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 150 m od hotelu (35 zł/doba).

Noclegi: Oferujemy możliwość wynajęcia pokoi hotelowych w atrakcyjnych cenach dla gości przyjęcia komunijnego.



KONTAKT

ul. Kilińskiego 15, 15-085 Białystok

tel. +48 607 845 335

biuro@aristohotel.pl

www.aristohotel.pl

