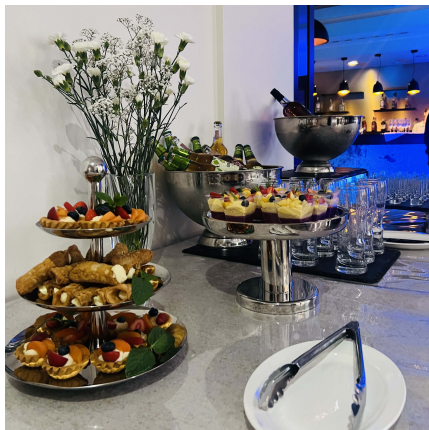




Przyjęcia Okolicznościowe







Restauracja Savoy to przestrzeń stworzona do **celebrowania najważniejszych momentów w życiu.**

W stylowych wnętrzach naszej zrewitalizowanej kamienicy z 1897 roku, łączymy kunszt nowoczesnej polskiej kuchni z najwyższym standardem obsługi.

Dbamy o każdy, nawet najdrobniejszy detal wizualny – od klasycznych białych obrusów i świeżych kwiatów, po idealnie wypolerowane kieliszki.

Niezależnie od charakteru spotkania, gwarantujemy Państwu intymną atmosferę, pełną dyskrecję i kulinarne doznania, które **na długo zapadną w pamięć Państwa gości.**



Aby idealnie dopasować się do Państwa potrzeb, przygotowaliśmy dwa warianty celebracji:

Uroczysty Obiad

Czas trwania: do 2 godzin

Skład menu (Jedzenie): Klasyczny, elegancki serwis prosto do stołu. Składa się z wykwintnej przystawki, zupy oraz drugiego dania.

Serwis deseru: Deser jest serwowany indywidualnie każdemu z gości na zakończenie posiłku.

Napoje ciepłe: Kawa i herbata podawane przez obsługę kelnerską według indywidualnych zamówień.

Charakter spotkania: Kameralne, krótsze celebrowanie skupione wokół wspólnego posiłku przy stole.

Przyjęcie Okolicznościowe

Czas trwania: do 6 godzin

Skład menu (Jedzenie): Cały stół bogato zastawiony różnorodnymi, wykwintnymi przekąskami, które są do dyspozycji gości przez cały czas trwania przyjęcia.

Serwis deseru: Przy uroczystościach powyżej 20 osób, słodka oprawa serwowana jest w formie imponującego i wygodnego bufetu słodkiego.

Napoje ciepłe: W ramach przyjęcia zagwarantowana jest nieograniczona ilość świeżo parzonej kawy i herbaty przez całe 6 godzin.

Charakter spotkania: Dłuższe świętowanie, dające gościom więcej swobody, czasu na rozmowy i integrację przy stole z przekąskami. Idealne na urodziny, rodzinne rocznice, czy spotkania biznesowe.



UROCZYSTY OBIAD

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 / domowe kluseczki / warzywa

Krem z białych warzyw / prażone migdały

Zupa chrzanowa / tłuczone ziemniaki / chrupiące skwarki

Krem z papryki i pomidora / chipsy parmezanowe

Danie główne / 1 propozycja do wyboru

Polędwiczka wieprzowa / sos kaparowy / puree ziemniaczane / mix sałat

Kaczka w sosie morelowym / żurawina / 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 OKOLICZNOŚCIOWE

WARIANT I

Cena: 195 zł / osoba

Dzieci do lat 10: 50% ceny – 95 zł / osoba

Dzieci do lat 4: 40 zł / osoba

Czas trwania: do 5 godzin

Dodatkowa godzina: 700 zł

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

Udo kaczki / babka ziemniaczana / sos śliwkowy / jabłko
karmelizowane

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 sałatką

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

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 OKOLICZNOŚCIOWE

WARIANT II

Cena: 225 zł brutto/osoba

Dzieci do lat 10: 50% ceny – 110 zł / osoba

Dzieci do lat 4: 40 zł / osoba

Czas trwania: do 5 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

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

Indyk w **pietruszcze** / 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 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

Melon w szynce parmeńskiej

Sałata z kurczakiem i pomarańczami

Sałata z serem feta i oliwkami

Sos tatarski / sos cumberland

Wybór pieczywa

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



Dania gorące podawane półmiskowo / 1 propozycja do wyboru **40 zł / osoba**

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

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 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

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).

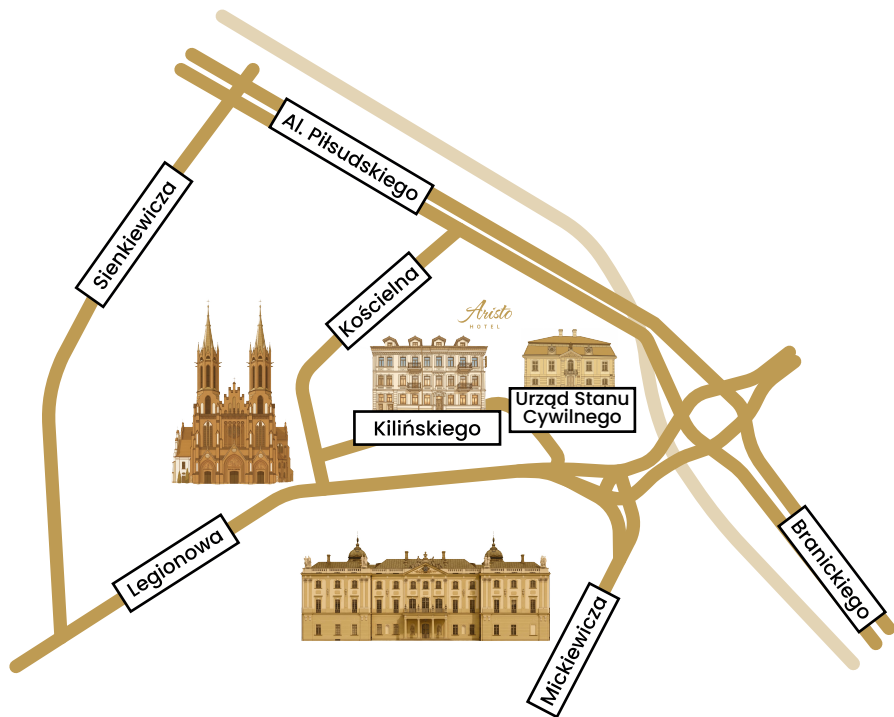
Dania dla osób z dietą wykluczającą: Możliwość bezpłatnej zamiany dania na wersję wegetariańską lub pozbawioną alergenów.

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 w atrakcyjnych cenach dla gości przyjęcia.



KONTAKT

ul. Kilińskiego 15, 15-085 Białystok

tel. +48 607 845 335

biuro@aristohotel.pl

www.aristohotel.pl

