Aristo HOTEL

SAVOY RESTAURACJA

Przyjęcia Okolicznościowe

Aristo HOTEL

SAVOY RESTAURACJA

Aristo HOTEL

SAVOY RESTAURACJA

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.**

Aristo HOTEL

SAVOY RESTAURACJA

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: 150 zł / osoba
Dzieci do lat 10: 50% ceny – 75 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: 210 zł / osoba
Dzieci do lat 10: 50% ceny – 105 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 / 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

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 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

PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE

WARIANT II

Cena: 245 zł brutto/osoba
Dzieci do lat 10: 50% ceny – 125 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 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

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

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

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 15 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).

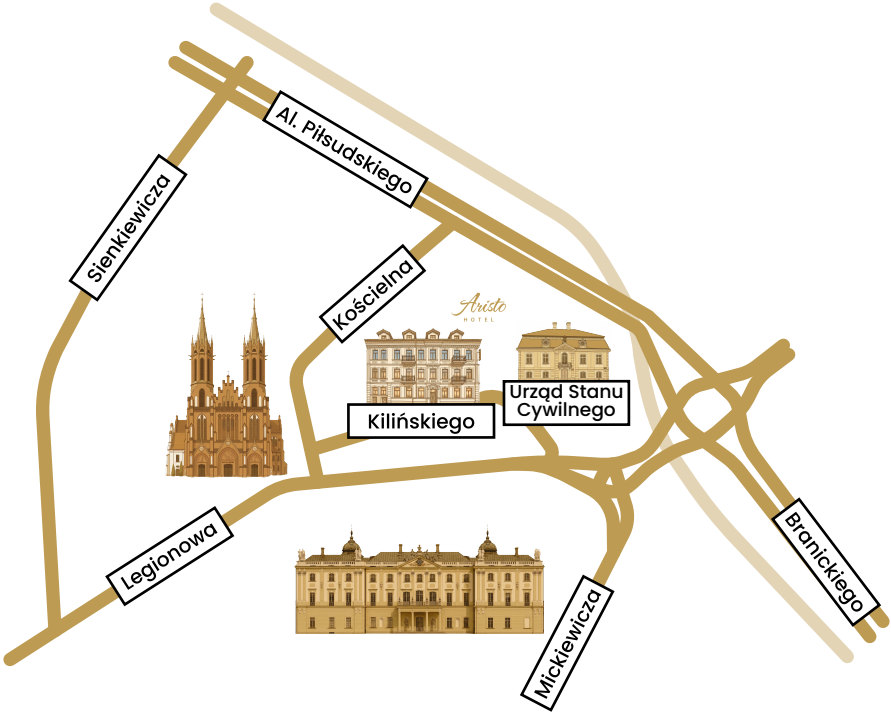
Dania dla osób z dietą wykluczającą: Możliwość bezpłatnej zamiany dania na wersję wegetariańską lub pozbawioną alergenów.

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

Aristo HOTEL

SAVOY RESTAURACJA