



MENU WIGILIJNE

Wariant I 130 zł/os

- **ZUPA** / 1 propozycja do wyboru

Tradycyjny barszcz czerwony z uszkami/ pasztecik z kapustą (I opcja do wyboru)

Krem z pieczonych buraków z tartym serem korycińskim

- **DANIE GŁÓWNE** / 1 propozycja do wyboru

Mix pierogów/ szpinak/ ruskie/ z kapustą i grzybami/ 6 sztuk

Sandacz na puree marchewkowo ziemniaczanym/ bukiet warzyw

Polędwiczka wieprzowa w sosie z grzybów leśnych/gratin z brokułami/ marchew glazurowana

- **PRZYSTAWKI** / 5 propozycji do wyboru

Salatka śledziowa (szuba)

Śledź po żydowsku z rodzynkami

Ryba po grecku

Ryba faszerowana

Kulebiak z ciasta francuskiego z kapustą i grzybami

Paszteciki z kapustą i grzybami

Karp po żydowsku w galarecie

Deska wędlin produkcji własnej

Pasztet z dziczyzny z suszoną śliwką i musem żurawinowym

Salatka jarzynowa

Krokiety



- **DESER**

Bufet słodki (dla grup powyżej 20 osób dorosłych):

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

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

Makowiec z bakaliami/ lukrem z kandyzowaną skórką pomarańczową

Piernik świąteczny z konfiturą śliwkową/ polewa czekoladowa

Wariant II 170 zł

- **ZUPA**/ 1 propozycja do wyboru

Tradycyjny barszcz czerwony z uszkami/ paszteciki z kapustą (I opcja do wyboru)

Krem grzybowy/ z chipsem z boczniaka

Zupa rybna LadyoftheHouse

- **DANIE GŁÓWNE** / 1 propozycja do wyboru

Dorsz w sosie koperkowym na puree ziemniaczanym/ bukiet warzyw

Sandacz pod kruszonką na sosie maślano-cytrynowym/ pieczony batat/ fasolka szparagowa na maśle

Noga z kaczki z sosem piernikowo-śliwkowy/ gratine ziemniaczane/ jabłko karmelizowane z cynamonem

- **PRZYSTAWKI** / 7 propozycji do wyboru

Sałatka śledziowa (szuba)

Śledź po żydowsku z rodzynkami

Ryba po grecku

Ryba faszerowana

Kulebiak z ciasta francuskiego z kapustą i grzybami

Paszteciki z kapustą i grzybami



Karp po żydowsku w galarecie

Łosoś gravlax na świeżych warzywach

Carpaccio z buraka z serem korycińskim

Terrina z łososia z serkiem koperkowo-ziołowym

Deska wędlin produkcji własnej

Paszтет z dziczyzny z suszoną śliwką i musem żurawinowym

Tatar wołowy z marynatami

Sałatka jarzynowa

DESER

Bufet słodki (dla grup powyżej 20 osób dorosłych):

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

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

Makowiec z bakaliami/ lukrem z kandyzowaną skórką pomarańczową

Sernik chałwowy/ z białą czekoladą

Piernik świąteczny z konfiturą śliwkową/ polewa czekoladowa

Tarta z żurawiną/ białą czekoladą

Porozmawiajmy o Państwa przyjęciu



Każde wydarzenie jest dla nas wyjątkową historią. Z przyjemnością zaprosimy Państwa na niezobowiązujące spotkanie w Hotelu Aristo, podczas którego zaprezentujemy nasze eleganckie wnętrza i przygotujemy indywidualną ofertę, idealnie dopasowaną do Państwa oczekiwań.

+48 607 845 335

Hotel Aristo
ul. Jana Kilińskiego 15
15-089 Białystok, PL

Kontakt +48 607 845 335

biuro@aristohotel.pl
www.aristohotel.pl/


SAVOY
RESTAURACJA


Aristo
HOTEL

BonTon
WINE & BAR