

Szanowni Państwo

Jest mi niezmiernie miło przedstawić ofertę gastronomiczną Hotelu Aristo \*\*\*

Ten wyjątkowy obiekt zlokalizowany jest przy ul. Kilińskiego 15, w jego bezpośrednim sąsiedztwie znajduje się Pałac Branicki, Katedra, piękny park i wiele zabytków.

W jednym miejscu nasi Goście znajdą butikowy hotel, Restaurację Savoy i Wine Bar Bon Ton.

Prosimy o zapoznanie się z przedstawioną ofertą.

W razie jakichkolwiek pytań pozostaję do dyspozycji.

**gastronomia@aristohotel.pl**  
**tel.727 484 653**



Położona w kameralnej uliczce restauracja oraz sala bankietowa spełnia oczekiwania wszystkich tych, którzy pragną spędzić ten czas w wyjątkowy sposób.

Poniżej przedstawiam kilka propozycji dań do wyboru. Mam nadzieję że wspólnie uda nam się zadowolić podniebienia wszystkich Państwa gości☺

***Propozycja 1***  
***220 zł/os***

*Na początek : lampka powitalnego Prosecco serwowana indywidualnie gościom  
( 86 zł brutto/os)*

## **Zupa**

Do wyboru:

- ❖ Rosół tradycyjny lub z kaczki do wyboru, z makaronem lub domowymi kluseczkami
- ❖ Krem jarzynowy z ziołowym pesto i prażoną dynią
- ❖ Krem grzybowy z bita śmietaną i diablotką
- ❖ Krem z białych warzyw
- ❖ Krem z pomidorów ze świeżą bazylią, serem rokpol i grzankami
- ❖ Krem z buraka z tartym serem korycińskim

## **Danie główne ( \*3)**

(serwowane na początku, przed i po północy)

(do wyboru)

- ❖ Noga kaczki z sosem żurawinowym i jabłkiem podawana z kluskami śląskimi lub pieczonymi ziemniakami
- ❖ Kaczka faszerowana morelami
- ❖ Poliki wołowe podawane z sosem myśliwskim, fasolką szparagową oraz kaszą bulgur
- ❖ Roladki z polędwiczki z mozzarellą i szynką parmeńską
- ❖ Pieczeń wieprzowa/sos z leśnych grzybów/puree ziemniaczano-selerowe/pieczone buraki
- ❖ Rolada z indyka z owocami w sosie własnym na kopytkach z sałatką z selera naciowego
- ❖ Polędwiczka z sosem kaparowym na puree ziemniaczanym ze świeżym bukietem warzyw.
- ❖ Filet z dorsza na ryżu jaśminowym z brokułem i pomidorkami/sos pietruszkowy
- ❖ Roladki z pstrąga z puree z pieczonych warzyw ze szpinakiem
- ❖ Filet z łososia z młodą marchewką / sos dijon
- ❖ Pierś kurczaka ze szpinakiem i mozzarellą/sos z palonego czosnku/ziemniaki opiekane/warzywa sezonowe

## **Przekąski:**

- ❖ Półmisek pieczonych i wędzonych mięs własnego wyrobu(szynka, polędwica, karkówka,schab)
- ❖ Półmisek pasztetów+ sos tatarski
- ❖ Tatar wołowy z marynatami
- ❖ Terrina rybna dwukolorowa z dipem limonkowym
- ❖ Rolada z kurczaka z suszonymi pomidorami i bazylią
- ❖ Deska serów podawana z owocami
- ❖ Sałatka z serem korycińskim/orzechami
- ❖ Śledź w musztardzie z curry i rodzynekami
- ❖ Sałatka z marynowaną wołowiną i kaparami

### **Na słodko:**

- ❖ Beza Pavlova
- ❖ Sernik z brzoskwinią
- ❖ Krucha szarlotka z cynamonem
- ❖ Tartaletki z kremem mascarpone i owocami
- ❖ Wybór deserów w szkle

### **Napoje:**

- ❖ Kawa
- ❖ Herbata
- ❖ Woda niegazowana/gazowana
- ❖ Soki owocowe
- ❖ Napoje gazowane

### **Alkohol:**

Butelka wódki 50 zł

Butelka wina 45 zł

*(liczony wg zużycia bądź 10zł/os korkowe)*

## **Propozycja 2**

**(250 zł/os)**

Na początek lampka powitalnego Prosecco serwowana indywidualnie gościom

### **Przystawka**

do wyboru:

- ❖ Krewetka na tatarze z awokado
- ❖ Marynowana gruszka w szynce parmeńskiej
- ❖ Torcik z sera korycińskiego na musie z owoców leśnych
- ❖ Gravlax z łososia na sałatce z mango i papryki
- ❖ Parfait z kurczaka na paście z oliwek i suszonych pomidorów

### **Zupa**

(do wyboru)

- ❖ Zupa myśliwska z kwaszonym ogórkiem
- ❖ Zupa rybna z łososiem, owocami morza oraz pomidorami
- ❖ Krem z buraków z chipsem z jabłka
- ❖ Krem z pieczonych batatów z oliwą truflową
- ❖ Krem z pasternaku z chipsem z bekonu i tartą gałką muszkatołową
- ❖ Krem z pomidorów ze świeżą bazylią, serem rokpol i grzankami
- ❖ Krem jarzynowy z łososiem i migdałami

### **Danie główne( x 3 do wyboru)**

- ❖ Sandacz z sosem chrzanowo- cytrynowym/puree ziemniaczano-marchewkowe/sałatka z rukoli
- ❖ Pieczona cielęcina z sosem kurkowym, marchewkami i kopytkami
- ❖ Poliki wołowe podawane z sosem myśliwskim, fasolką szparagową oraz kaszą bulgur
- ❖ Noga kaczki z sosem żurawinowym i jabłkiem podawana z kluskami śląskimi lub ziemniakami opiekany
- ❖ Pieczony łosoś na puree ziemniaczano-szpinakowym/sos z białego wina/ tarta marchewka
- ❖ Polędwiczka wieprzowa sous vide w sosie z kindziuka/ziemniaki/mix sałat

### **Przekąski**

- ❖ Półmisek mięs własnego wyrobu (szynka, polędwica, boczek, karkówka) podawany z sosami: żurawinowy, chrzanowy, myśliwski, tatarski
- ❖ Wybór pasztetów( wykwinny z bakaliami, tradycyjny z sosem chrzanowym, z dziczyzny w ziołach, 2 rodzaje na półmisek)
- ❖ Tatar wołowy z marynatami
- ❖ Jaja faszerowane

- ❖ Tatar ze śledzia i z łososia z kaparami i żubrówką ½ na ½
- ❖ Terrina dwukolorowa z dipem limonkowym
- ❖ Roladki z łososia z chrzanowym mascarpone
- ❖ Sałatka z serem korycińskim, orzechami i marynowaną gruszką
- ❖ Sałatka z marynowaną wołowiną i kaparami
- ❖ Rolada z kaczki z żurawiną i morelami
- ❖ Rolada z kurczakiem z suszonymi pomidorami i bazylią

### **Dodatkowe danie serwowane (do wyboru)**

- ❖ Barszcz z pasztecikiem
- ❖ Żurek z białą kiełbasą
- ❖ Flaki z boczników z pulpetami

### **Na słodko**

- ❖ Krucha szarlotka z cynamonem
- ❖ Sernik z brzoskwinią
- ❖ Tartaletki z kremem mascarpone i owocami
- ❖ Wybór deserów szkle
- ❖ Tarta z owocami sezonowymi

### **Napoje**

- ❖ Kawa
- ❖ Herbata
- ❖ Woda niegazowana/gazowana
- ❖ Soki owocowe

### **Alkohol**

Butelka wódki – 50 zł

Butelka wina – 45 zł

(\*liczone wg. zużycia gości bądź korkowe 10zł/os)

***Menu dla dzieci:***

**( cena = 40 zł brutto/os)**

- *Kotlecik z piersi kurczaka z ziemniaczkami lub domowymi frytkami oraz tartą marchewką*
- *Pulpeciki mięsne z puree ziemniaczanym i warzywami gotowanymi*
- *Makarony włoskie a`la pomodoro*
- *Naleśniki z nutellą i bitą śmietaną*

**Organizując przyjęcie z otrzymują Państwo:**

Bezpłatną zamianę dań na wegetariańskie, bez alergenów  
Specjalne menu dla najmłodszych uczestników przyjęcia  
Foteliki do karmienia  
Kącik zabaw dla maluchów  
Atrakcyjne ceny noclegów dla uczestników przyjęcia  
Preferencyjne ceny alkoholi

**Dodatkowe informacje**

Ostateczne potwierdzenie ilości osób 14 dni przed przyjęciem  
Zaliczka w wysokości 500 zł płatna gotówką, kartą lub przelewem  
Sala główna na wyłączność przy kosztach nie mniejszych niż 7500 zł  
Sala bankietowa na wyłączność przy przyjęciach od 20 osób  
Możliwość przedłużenia sali płatne 250 zł /godzina  
W przypadku alkoholu gości korkowe 10zł/os dorosła  
Restauracja SAVOY nie zezwala na wnoszenie jedzenia z zewnątrz.  
Dostarczenie własnego tortu jedynie na podstawie faktury zakupu.