



PRZYJĘCIA RODZINNE

PROPOZYCJA I

138 zł brutto/osoba

ZUPA

-1- propozycja do wyboru

Rosół z kaczki/ kluseczki domowe/ warzywa
julienne

Krem z pieczonej papryki i pomidora

DANIE GŁÓWNE

-1- propozycja do wyboru

Polędwiczka wieprzowa/ szynka podlaska/
sos kurkowy/ pęczak/ sałata wielowarzywna
Faszerowana kaczka/sos morelowy/ żurawina
pieczone ziemniaki

Grillowany filet z kurczaka/ suszone

pomidory/ ser feta/puree

PRZEKAŚKI ZIMNE

- ❖ Tradycyjny tatar wołowy z marynatami
- ❖ Wybór pasztetów
- ❖ Mięsa pieczone i wędzone własnego wyrobu: szynka, schab , karkówka, boczek
- ❖ Śledź w trzech smakach
- ❖ Roladki z łososia z chrzanowym mascarpone
- ❖ Sałata brokułowa z kurczakiem
- ❖ Sałata z serem feta i oliwkami
- ❖ Sos tatarski/ sos cumberland
- ❖ Wybór pieczywa

PROPOZYCJA II

148 zł brutto/osoba

ZUPA

-1- propozycja do wyboru

Rosół z kaczki/kluseczki

Krem z pasternaku ze świeżą bazylią

Krem z buraka/ chips z jabłka

DANIE GŁÓWNE

-1- propozycja do wyboru

Poliki wołowe/ sos myśliwski/ kasza bulgur/
fasolka szparagowa

Ćwiartka kaczki pieczonej na złotej renecie/
puree majerankowe/ kompozycja sałat

Polędwiczka

Filet z dorsza/sos kaparowy/ ryż jaśminowy/
brokuły/pomidorki

PRZEKAŚKI ZIMNE

- ❖ Tradycyjny tatar wołowy z marynatami
- ❖ Tatar z łososia z kaparami i zubrówką
- ❖ Kompozycja pasztetów
- ❖ Mięsa pieczone i wędzone własnego wyrobu: szynka, schab , karkówka, boczek
- ❖ Śledź w trzech smakach
- ❖ Roladki z łososia z chrzanowym mascarpone
- ❖ Sałata z grillowanym kurczakiem, granatem i pomarańczą
- ❖ Sałata z serem korycińskim, orzechami i marynowaną gruszką

SŁODKI FINAŁ

- ❖ Wybór ciast z hotelowej cukierni
- ❖ Desery w szkle
- ❖ Rurki z bitą śmietaną

NAPOJE: kawa/ wybór herbat/ soki owocowe/ woda niegazowana- nielimitowane

***Deser jednoporcjowo** w przypadku przyjęć poniżej 20 osób:

Mini Beza Pavlova/ Semifredo/ Panna Cotta

Restauracja SAVOY przy Hotelu ARISTO

Kilińskiego 15, 15-089 Białystok, tel. 85 740 89 00, e-mail: marketing@aristohotel.pl



- ❖ Sos tatarski/ sos żurawinowy/ chrzan
- ❖ Wybór pieczyw

PRZYJĘCIA RODZINNE

PROPOZYCJA III KOMPOZYCJA WŁASNA 158 ZŁ/OS

ZUPA

-1- propozycja do wyboru

- Krem z pomidorów** ze świeżą bazylią
- Krem z pieczonej papryki** i pomidora
- Rosół z kaczk**/ kluseczki domowe/
warzywa julienne
- Krem z buraka**/ chips z jabłka
- Krem jarzynowy**/ ziołowe pesto/ prażone
pestki dyni
- Krem z pasternaku**
- Minestrone**

DANIE GŁÓWNE

-1- propozycja do wyboru

- Noga kaczki**/sos żurawinowy/ jabłka/
majeranek/ kluski śląskie
- Poliki wołowe**/ sos myśliwski/ kasza bulgur/
fasolka szparagowa
- Grillowany filec z kurczaka**/ suszone
pomidory/ ser feta/puree
- Rolada z indyka**/ owoce/ sos własny/ sałata z
selera naciowego/ kopytka
- Polędwiczka wieprzowa**/ sos kaparowy/
puree ziemniaczane/ warzywa
- Polędwiczka z grzybami**/ puree selerowe/
warzywa z wody
- Sandacz**/ sos kurkowy/ marchewka/ puree
ziemniaczane -sesamowe
- Łosoś**/ sos dijon/ brokuć/ ryż

PRZEKĄSKI ZIMNE

-8- propozycji do wyboru

SAŁATY

- ❖ **Sałata z serem korycińskim**/ orzechy/
marynowana gruszka
- ❖ **Sałata z kurczakiem**/ owoce
- ❖ **Sałata z wątróbką**/ prażone jabłko
- ❖ **Sałata lodowa**/ ser feta/ oliwki/ sos
czosnkowy
- ❖ **Sałata brokułowa**/ kurczak
- ❖ **Ser koryciński**/ pomidory/ zioła
- ❖ **Cukinia**/ humus pomidorowy
- ❖ **Warzywa**/ dip
- ❖ **Domowe pikle**

PRZEKĄSKI RYBNE

- ❖ **Tatar z łososia**/ kapary/ żubrówka
- ❖ **Śledź** po żydowsku
- ❖ **Śledź**/ sos tatarski
- ❖ **Śledź**/ musztarda/ curry/ rodzynki
- ❖ **Śledź**/ olej/ marynowana cebula
- ❖ **Terrina z sandacza**/ sos koperkowy
- ❖ **Roladki z łososia wędzonego**/
chrzanowy ser mascarpone
- ❖ **Pasztecik rybny**/ szpinak
- ❖ **Ryba w pomidorach**/ oliwki
- ❖ **Babeczki**/ sałata z tuńczyka
- ❖ **Tymbaliki z pstrąga**/ kapary
- ❖ **Rolada szpinakowa**/ łosoś



PRZYJĘCIA RODZINNE

PRZEKĄSKI MIĘSNE

- ❖ Tatar wołowy/ marynaty
- ❖ Mięsa pieczone/wędzone własnego wyrobu: szynka, schab , karkówka, boczek
- ❖ Karczek/ oliwki/ sos kaparowy
- ❖ Rolada z boczku/ suszone śliwki
- ❖ Rolada ze schabu/ szpinak
- ❖ Wybór pasztetów
- ❖ Szynka/ kremowy serek/ słonecznik/warzywa
- ❖ Rolada z kurczaka/ pomidory suszone
- ❖ Udziec z indyka/ morele
- ❖ Babeczki/ sałatka z wędzonym kurczakiem
- ❖ Tymbaliki drobiowe/ jarzyny

SŁODKI FINAŁ

- ❖ Beza Pavlova
- ❖ Szarlotka/ cynamon
- ❖ Sernik
- ❖ Rurki/ krem mascarpone/ bita śmietana
- ❖ Orzeszki/ czekolada
- ❖ Rogaliki/ konfitura różana

NAPOJE (nielimitowane)

- ❖ Kawa z ekspresu
- ❖ Wybór herbat
- ❖ Woda niegazowana z cytryną
- ❖ Woda gazowana
- ❖ Napoje gazowane
- ❖ Soki owocowe

ALKOHOLE I NAPOJE

- ❖ Wódki Białe 0,5 l (Żubrówka Czysta) 50 zł brutto/ butelka
- ❖ Wódka Biała 0,5 l (Wyborowa) 50 zł brutto/ butelka
- ❖ Wódka Biała 0,5 l (Finlandia, Absolut) 70 zł brutto/ butelka
- ❖ Wino Domu 0,75 l 45 zł brutto/ butelka
- ❖ Napoje gazowane 8 zł
- ❖ Pakiet napoi bez alkoholu (bez limitu spożycia) 25 zł



OPCJE DODATKOWE

KOLEJNE DANIA GORĄCE SERWOWANE

PÓŁMISKOWO 22 zł brutto/ osoba

- ❖ Pierogi z kaszą i grzybami 5 szt
- ❖ Pierogi ruskie 5 szt
- ❖ Pierogi z dziczyzną 5 szt
- ❖ Smaki Podlasia: kartacze, babka ziemniaczana(300 g/os)

KOLEJNE DANIA GORĄCE SERWOWANE

PÓŁMISKOWO 26 zł brutto/ osoba

- ❖ Roladki z piersi kurczaka/ szpinak/ ser feta/sos koperkowy
- ❖ Zraz wieprzowy/ grzyby/sos myśliwski
- ❖ Roladki z polędwiczki/ mozzarella/szynka parmeńska
- ❖ Bitki wieprzowe/ sos grzybowy
- ❖ Rolada z indyka/owocami/sos własny
- ❖ Pieczeń wieprzowa/sos grzybowo-tymiankowy
- ❖ Filet z dorsza/ sos kaparowy

DANIA SPECJALNE

- ❖ Szczupak faszerowany 130zł/ok 2 kg
- ❖ Rolada z kaczk/ morele/migdałami 65zł/kg
- ❖ Kaczka nadziewana pieczona w całości 85 zł/ok 2 kg

DODATKOWE SŁODKOŚCI

- ❖ Tort bezowy 70 zł/kg
- ❖ Sękacz 56 zł/kg
- ❖ Sernik tradycyjny 42 zł/kg
- ❖ Tarta z owocami i kremem budyniowym 45zł/kg
- ❖ Pianka truskawkowa 40zł/kg
- ❖ Tarta cytrynowa z bezą 45zł/kg
- ❖ Carpaccio z owoców i świeże owoce 10zł/os

**Dodatki do wyboru podczas rezerwowania terminu przyjęcia.*



Dodatkowe informacje

- Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłacenie zaliczki w wysokości 500 zł gotówką, kartą na recepcji lub przelewem na konto PKO BP 70 1020 1332 0000 1402 0764 6898
- W przypadku rezygnacji z przyjęcia zaliczka nie podlega zwrotowi
- Ostateczne potwierdzenie ilości osób 7 dni przed przyjęciem
- Sala główna na wyłączność przy kosztach nie mniejszych niż 7 500 zł (bez alkoholu)
- Sala bankietowa na wyłączność przy kosztach nie mniejszych niż 3 000 zł (bez alkoholu)
- Możliwość przedłużenia rezerwacji sali Restauracja Savoy płatne 150 zł/30 minut/ Sala Bankietowa płatne 100 zł/30 min
- Alkohol gości korkowe 10 zł/os dorosła
- Restauracja SAVOY nie zezwala na wnoszenie jedzenia z zewnątrz.
- Dostarczenie własnego tortu na podstawie faktury zakupu lub oświadczenia.
- Menu dostępne od 15 osób
- Bezpłatna możliwość zmiany dania na wegetariańskie, pozbawione alergenów