



PRZYJĘCIA RODZINNE

PROPOZYCJA I

148 zł brutto/osoba

ZUPA

-1- propozycja do wyboru

Rosół z kaczki/ kluseczki domowe/ warzywa
julienne

Krem z pieczonej papryki i pomidora

Krem z białych warzyw/migdały

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

158 zł brutto/osoba

ZUPA

-1- propozycja do wyboru

Rosół z kaczki/kluseczki

Krem z pasternaku ze świeżą bazylią

Krem z buraka/ chips z jabłka

Krem z białych warzyw/migdały

Krem z brokułów i zielonych warzyw/
łosoś/migdały

Minestrone/czarna soczewica

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 wieprzowa/sos kaparowy/puree
ziemniaczane/bukiet warzyw

Noga kaczki/sos żurawinowy/jabłka/kluski
śląskie

Zrazy wołowe/sos myśliwski/babka
ziemniaczana/fasolka szparagowa

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

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



PRZEKĄSKI ZIMNE

- ❖ Tradycyjny tatar wołowy z marynatami
- ❖ Tatar z łososia z kaparami i żubrówką
- ❖ Kompozycja pasztetów
- ❖ Mięsa pieczone i wędzone własnego wyrobu: szynka, schab, karkówka, boczek
- ❖ Deska serów z owocami
- ❖ 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
- ❖ Sos tatarski/ sos żurawinowy/ chrzan
- ❖ Wybór pieczyw

PRZYJĘCIA RODZINNE

PROPOZYCJA III KOMPOZYCJA WŁASNA 168 ZŁ/OS

ZUPA

-1- propozycja do wyboru

- Krem z pomidorów** ze świeżą bazylią
- Krem z pieczonej papryki** i pomidora
- Rosół z kaczki/** kluseczki domowe/
warzywa julienne
- Krem z buraka/** chips z jabłka
- Krem jarzynowy/** ziołowe pesto/ prażone
pestki dyni
- Krem z pasternaku**
- Minestrone/**czarna soczewica
- Krem z białych warzyw/**migdały
- Krem jarzynowy z ziołowym
pesto/**prażona dynia
- Zupa myśliwska z dziczyzny**

DANIE GŁÓWNE

-1- propozycja do wyboru

- Noga kaczki/**sos żurawinowy/ jabłka/
majeranek/ kluski śląskie
- Poliki wołowe/** sos myśliwski/ kasza bulgur/
fasolka szparagowa
- Grillowany filet 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
ziemniaczano -sezamowe
- Łosoś/** sos dijon/ brokuł/ ryż



PRZYJĘCIA RODZINNE

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/ rodzyunki**
- ❖ **Śledź/ olej/ marynowana cebula**
- ❖ **Terrina z sandacza/ sos koperkowy**
- ❖ **Roladki z łososia wędzonego/**
chrzanowy ser mascarpone
- ❖ **Pasztet rybny/ szpinak**
- ❖ **Ryba w pomidorach/ oliwki**
- ❖ **Babeczki/ sałata z tuńczyka**
- ❖ **Tymbaliki z pstrąga/ kapary**
- ❖ **Rolada szpinakowa/ łosoś**

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**

Restauracja SAVOY przy Hotelu ARISTO

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



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) 60 zł
brutto/ butelka
- ❖ **Wódka Biała** 0,5 l (Finlandia, Absolut)
70 zł brutto/ butelka
- ❖ **Wino Domu** 0,75 l 50 zł brutto/
butelka
- ❖ **Napoje gazowane** 8 zł
- ❖ **Pakiet napoi** bez alkoholu (bez limitu
spożycia) 35 zł

OPCJE DODATKOWE

KOLEJNE DANIA GORĄCE SERWOWANE

PÓŁMISKOWO 26 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 29 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

**Dodatki do wyboru podczas rezerwowania terminu przyjęcia.*



DANIA SPECJALNE

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

DODATKOWE SŁODKOŚCI

- ❖ Tort bezowy 70 zł/kg
- ❖ Sękacz 64 zł/kg
- ❖ Sernik tradycyjny 49 zł/kg
- ❖ Tarta z owocami i kremem budyniowym
45zł/kg
- ❖ Pianka truskawkowa 45zł/kg
- ❖ Tarta cytrynowa z bezą 45zł/kg
- ❖ Carpaccio z owoców i świeże owoce
12zł/os

Informacje dodatkowe

- Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłacenie zadatku 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 zadek 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