



Hotel Cristal

\*\*\*\*

Firmowa Wigilia to celebrowanie, które łączy magię Świąt  
z doskonałą kuchnią i atmosferą pełną klasy.

Pozwól nam ją zorganizować w miejscu pełnym historii i tradycyjnych dań.

Oddajemy w Państwa ręce ofertę menu bufetowego, w której każdy skomponuje ulubione potrawy.  
Dla chcących podkreślić uroczysty charakter wydarzenia polecamy kolację w formie serwowanej.



## WIGILIE FIRMOWE W SAMYM CENTRUM MIASTA B U F E T

☎ +48 85 74 96 100

🌐 [hotelcristal.com.pl](http://hotelcristal.com.pl)

✉ [marketing@cristal.com.pl](mailto:marketing@cristal.com.pl)

📍 ul. Lipowa 3/5, 15-424 Białystok





## BUFET ŚWIĄTECZNY i 199 pln

### ZIMY BUFET:

Sałatka ziemniaczana z jabłkiem, szczypiorkiem i śledziem  
Klasyczna sałatka jarzynowa  
Śledzie po burgundzku w czerwonym winie  
Ryba po grecku  
Terina z indyka z żurawiną  
Pasztet pieczony z konfiturą porzeczkową

### ZUPA (i DO WYBORU):

Barszcz czerwony z uszkami  
Zupa grzybowa z łazankami

### DANIA GŁÓWNE:

Sandacz smażony na maśle  
Łosoś pieczony z cytrusami  
Szynka pieczona z goździkami w pomarańczach  
Pierogi z kapustą i grzybami

### DODATKI WARZYNNE:

Kapusta z pieczarkami  
Czerwona kapusta z żurawiną

### DODATKI SKROBIOWE:

Ziemniaki pieczone  
Kluseczki

### BUFET SŁODKI:

Sernik tradycyjny  
Torcik makowy  
Tiramisu  
Panna cotta z musem z pieczonego jabłka i cynamonem  
Trufle czekoladowe

### NAPÓJ:

kompot z suszu, woda, soki, kawa, herbata



BUFET ŚWIĄTECZNY 2  
249 pln

BUFET ZIMNY:

Sałatka ziemniaczana z jabłkiem, szczypiorem i śledziem  
Sałatka jarzynowa  
Karp w galarecie  
Ryba po grecku  
Śledź po burgundzku  
Terina z indyka z żurawiną  
Paszтет pieczony z konfiturą porzeczkową

ZUPY:

Krem z pieczonego buraka z jajkiem przepiórczym  
Krem grzybowy z grzankami tymiankowymi

DANIA GŁÓWNE:

Łosoś pieczony w cytrusach  
Filet z sandacza w sosie cytrynowym  
Udło z kaczki pieczone z jabłkami i majerankiem  
Policzki duszone w czerwonym winie

DODATKI WARZYNNE:

Kapusta z pieczarkami  
Czerwona kapusta z żurawiną

DODATKI SKROBIOWE:

Ziemniaki gratin  
Kluseczki  
Pierogi z kapustą i grzybami

BUFET SŁODKI:

Torcik makowy  
Sernik tradycyjny  
Piernik z powidłami śliwkowymi  
Trufle czekoladowe  
Panna cotta z kardamonem i musem porzeczkowym  
Tiramisu  
Pierniczki z lukrem

NAPOJE:

kompot z suszu, woda, soki, kawa, herbata

## Warunki rezerwacji

### Rezerwacja

Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 50% wartości przyjęcia.

Płatne w Recepcji Hotelowej lub przelewem bankowym:

PKO BP I Oddział Białystok : 35 1020 1332 0000 1202 0026 6023/ w tytule prosimy o wpisane imienia i nazwiska oraz datę przyjęcia)

### Rezygnacja

W przypadku rezygnacji zadatek nie podlega zwrotowi.

### Potwierdzenie liczby osób

Ostateczne potwierdzenie ilości osób do 7 dni przed terminem przyjęcia.

Przyjęcia bufetowe organizujemy przy minimum 30 Uczestnikach spotkania.

### Przedłużenie czasu przyjęcia

Każda rozpoczęta godzina dodatkowo płatna 800zł.

### Alkohol gości

Obowiązuje opłata korkowa 25zł/osoba dorosła

### Jedzenie z zewnątrz

Hotel Cristal nie wyraża zgody na wnoszenie jedzenia spoza Hotelu. Wyjątek stanowi tort za okazaniem dokumentu zakupu.

### Pakowanie pozostałego jedzenia

Jedzenie pakowane jest po przyjęciu w jednorazowe opakowania zbiorcze. Do końcowego rachunku doliczany jest koszt opakowań.

### Końcowe rozliczenie

Następuje najpóźniej w dniu przyjęcia płatne gotówką lub kartą w Recepcji Hotelu lub przelewem na konto podane w podpunkcie rezerwacji



+48 85 74 96 100



hotelcristal.com.pl



marketing@cristal.com.pl



ul. Lipowa 3/5, 15-424 Białystok



Hotel Cristal

\* \* \* \*