



Hotel Cristal

* * * *

BOX MENU

Zorganizuj spotkanie w swoim domu lub biurze,
a my zadbamy o resztę – dostarczymy starannie skomponowane boxy pełne najlepszych
smaków i dodatków,
które umilą każde spotkanie.

O wyjątkowe menu zadba Anna Klajmon, ceniona polska Szefowa Kuchni,
uczestniczka programu TOP CHEF.





Hotel Cristal

* * * *

BOX KANAPEK PREMIUM

BUŁECZKI MAŚLANE

szarpana wołowina BBQ z prażoną cebulką i piklowaną marchewką – 6 szt / 84zł
grillowany halloumi z pomidorkami doratti, pesto bazyliowym – 6 szt / 84zł

CROISSANTY MAŚLANE

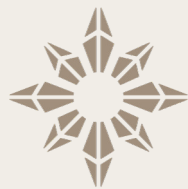
camembert, żurawina, pomarańcza i świeża rukola – 6 szt / 84zł
suszony rostbef, melon i pesto z rukoli – 6 szt / 84zł
łosoś gravlax z kremowym serkiem i koperkiem – 6 szt / 84zł

FOCACCIA WŁOSKA

łosoś, serek Philadelphia z cytrynową skórą, roszponka – 6 szt / 84zł
szarpany rostbef, tłuczony pieprz, mascarpone, suszony pomidor – 6 szt / 84zł



podane ceny są kwotami brutto



Hotel Cristal

* * * *

BOX SMAKI CRISTAL

mini Porcje Degustacyjne / 289 PLN (30 szt do wyboru)

Gęsie rocher z musem borowikowym – 6 szt

Boczek pieczony ze śliwką – 6 szt

Klasyczny tatar wołowy z dodatkami – 6 szt

Sałatka śledziowa z jabłkiem i cebulką – 6 szt

Mini tarta warzywna – 6 szt

Mini sajgonki (wegetariańskie / mięsne) – 6 szt

Krewetka mango z jalapeño i kolendrą – 6 szt

Mini szaszłycki z pomidorkami cherry, mozzarellą – 6 szt

Tatar wołowy – zestaw 6 mini porcji z dodatkami / 99 pln/OS

Grzanki, żółtko, cebulka, ogórek konserwowy, musztarda francuska, bagietka
korzenna oraz masło

SALATKI (450G) / 39 PLN/OS

Sałatka klasyczna grecka z fetą i oliwkami

Sałatka cesar z grillowaną krewetką lub kurczakiem

Burrata na pomidorach

Sałatka ziemniaczana z jabłkiem i szczypiorkiem

Set Mięś i Wędlin Rzemieślniczych – 179 zł (dla 6 osób)

wędliny własnej produkcji, ogórki kiszzone, chrzan, piklowana

cebulka, żurawina, bagietka korzenna oraz masło



PODANE CENY SĄ KWOTAMI BRUTTO



Hotel Cristal

* * * *

ZUPY / MIN. 0,9 L

Krem borowikowy (300 ml) – 47 PLN

Zupa rybna z pomidorami i owocami morza (300 ml) – 44 PLN

Rosół z pietruszkowymi kluseczkami (300 ml) – 29 PLN

DANIA GŁÓWNE

Konfitowana noga z kaczki, kluseczki, mus z czerwonej kapusty - 64 PLN

Łosoś teriyaki, pieczony ziemniak, fasolka szparagowa – 69 PLN

Pierś z kurczaka sous-vide, ziemniaki gratin, kolorowe marchewki, sos demi-glace – 54 PLN

Pieczony batat z granatem, fetą, orzeszkami, kolendrą i mix sałat z dressingiem ziołowym – 39 PLN

Poliki wołowe duszone w winie, puree ziemniaczane, karmelizowane buraczki - 69 PLN

DESERY - BOX SŁODKOŚCI (WŁASNY WYRÓB) – 89 ZŁ (24 SZT)

Krówka z rozmarynem i solą morską – 8 szt

Trufla czekoladowa z orzechami - 8 szt

Blok czekoladowy z herbatnikami – 8 szt

SŁODKIE MONOPORCJE W KUBECZKACH – 129 PLN (8 SZT)

Panna cotta z musem malinowym – 4 szt

Tiramisu klasyczne - 4 szt

Crème brûlée z białą czekoladą - 4 szt

Tapioka z kokosem i mango – 4 szt

Krem karmelowy z musem porzeczkowym – 4 szt

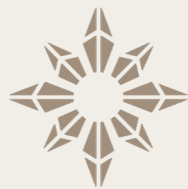
CIASTA NA SZTUKI (NA WAGĘ)

Sernik waniliowy na kruchym spodzie - 180 PLN (1,7 kg)

Szarlotka z cynamonem i jabłkami - 99 PLN (1,5 kg)



PODANE CENY SĄ KWOTAMI BRUTTO



Hotel Cristal

* * * *

REALIZACJA ZAMÓWIENIA

PAKOWANIE

Dania pakowane są w jednorazowe naczynia. Dania gorące pakowane są zbiorczo lub 1-porcjowo, przekąski zimne ułożone są na naczyniach jednorazowych do bezpośredniego wstawienia na stół.

DANIA GORĄCE

Dania gorące możemy przygotować do odgrzania lub na gorąco.

ROZLICZENIA

W ramach potwierdzenia zamówienia przyjmujemy zadek w wysokości 50% wartości zamówienia płatne gotówką lub kartą w Recepcji Hotelu lub przelewem na konto podane na stronie Hotelu - PKO BP I Oddział Białystok :

35 1020 1332 0000 1202 0026 6023

W przypadku rezygnacji z zamówienia, zadek nie będzie podlegał zwrotowi.

DOWÓZ

Dowóz zamówienia jest dodatkowo płatny i wyceniany indywidualnie w zależności od miejsca docelowej dostawy.

ODBIÓR

Odbiór osobisty jest bezpłatny bezpośrednio w Restauracji hotelowej. Godziny odbioru ustalane są indywidualnie bezpośrednio po złożeniu zamówienia.

USŁUGI DODATKOWE

Możemy zrealizować usługę w siedzibie firmy czy w domu Klienta. Każde zamówienie traktujemy indywidualnie i dostosowujemy je do potrzeb zamawiającego. Oferujemy kompleksową obsługę cateringową: wyśmienite potrawy naszej Szefowej Kuchni – Anny Klajmon, transport, wyposażenie (stoły, krzesła, obrusy, warniki, ekspresy do kawy), zastawę stołową, dekoracje oraz obsługę kelnerską.

Poszczególne elementy wyceniamy indywidualnie w zależności od wielkości imprezy, liczby Gości i miejsca docelowej dostawy.

*ODBIÓR OSOBISTY

*Zamówienia przyjmujemy pod nr telefonu 695 302 508 lub 609 770 125
lub pod mailem marketing@cristal.com.pl