



Hotel Cristal

PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE W SAMYM CENTRUM MIASTA

Każde przyjęcie rodzinne staje się niezapomniane, gdy towarzyszą mu wykwintne dania serwowane w otoczeniu eleganckich wnętrz i niepowtarzalnej atmosfery.

MENU SERWOWANE



MENU SERWOWANE 1

159 pln | do 4h



Hotel Cristal

* * * *

ZUPY | 1 do wyboru

Krem z pieczonych pomidorów i czerwonej papryki z pesto bazyliowym i grzanką parmezanową

Bulion wołowy z domowym makaronem i warzywami julienne

Zupa grzybowa z podgrzybków z łazankami

Krem z białych warzyw z oliwą truflową i prażonymi migdałami (wegetariańska)

DANIE GŁÓWNE | 1 do wyboru

Policzki wieprzowe duszone w czerwonym winie z purée z selera, dziki brokuł

Filet z kurczaka w szynce włoskiej, purée ziemniaczane, sos z zielonego pieprzu, bukiet karmelizowanych warzyw

Schab z kością, młode ziemniaki opiekane, surówka z białek kapusty z koperkiem

Polędwica z dorsza z ziołową kruszonką, pieczone ziemniaki, marchewki karmelizowane

Rigattoni w sosie z leśnych grzybów z parmezanem i rukolą (VEGE)

Curry z ciecierzycą i warzywami korzeniowymi na mleku kokosowym, ryż jaśminowy (VEGE)

DESER | 1 do wyboru

Crème brûlée

Owoce pod kruszonką

Sernik z musem malinowym

NAPOJE

Woda mineralna niegazowana, soki owocowe, kawa, herbata

MENU SERWOWANE 2

199 pln | do 6H

PRZYSTAWKA | 1 do wyboru

Pasztet z dziczyzny, sos żurawinowy z pomarańczami

Carpaccio wołowe z rukolą, parmezanem i kaparami

Bliny z łososiem, śmietaną i kawiozem z pstrąga

ZUPY | 1 do wyboru

Consommé z perliczki z mini warzywami i truflowym pierożkiem

Krem z buraka z przepiórczym jajkiem

Minestrone z pesto bazyliowym

Klasyczny żurek na zakwasie

PRZEKĄSKI | 5 do wyboru

Tatar wołowej z dodatkami

Carpaccio z łososia z rukolą i tapenadą z oliwek

Śledź matias na sałatce ziemniaczanej ze szczypiorkiem

Carpaccio z buraka z kozim serem, orzechami pekan i emulsją z cytryny (VEGE)

Mini tarta z porem pieczonym i cheddarem (VEGE)

Sałatka z krewetkami i grapefrutem na rukoli z aioli limonkowym

Deska serów regionalnych z chutneyem z figi i orzechami włoskimi

Deska wędlin i mięs pieczonych

DANIE GŁÓWNE | 1 DO WYBORU

Policzki wieprzowe sous-vide z purée selerowym, młodą marchewką i demi-glace z porto

Udo kaczki w pomarańczach z karmelizowanym burakiem i kluseczkami

Filet z sandacza na risotto cytrynowym z zielonym groszkiem i parmezanem

Cannelloni z ricottą i szpinakiem zapiekane z sosem z pieczonej papryki i parmezanem (VEGE)

Stek z kalafiora z hummusem i granatem (VEGAN)

BUFET SŁODKI

Wybór ciast domowych

Krówka z rozmarynem i solą morską

Trufla czekoladowa z orzechami

Blok czekoladowy z herbatnikami.

Panna cotta z musem malinowym

Tiramisu klasyczne

NAPOJE

Woda mineralna niegazowana / soki owocowe / kawa / herbata



Hotel Cristal

MENU SERWOWANE 3

279 pln | do 8H

ZUPY | 1 DO WYBORU

Consommé z perliczki z truflowym pierożkiem i warzywami julienne

Krem z pieczonego kalafiora z prażonymi migdałami (VEGAN)

Żur na zakwasie z jajkiem przepiórczym i chipsami z boczku

Krem z pieczonych pomidorów z burratą i oliwą bazyliową

DANIE GŁÓWNE | 1 DO WYBORU

Policzki wieprzowe sous-vide z purée selerowym, młoda marchewką i demi-glace z porto

Udo kaczki w pomarańczach z karmelizowanym burakiem i kluseczkami

Filet z sandacza na risotto cytrynowym z zielonym groszkiem i parmezanem

Cannelloni z ricottą i szpinakiem zapiekane z sosem z pieczonej papryki i parmezanem (VEGE)

Stek z kalafiora z hummusem i granatem (VEGAN)

PRZĘKĄSKI ZIMNE | 7 do wyboru

Tatar wołowy z przepiórczym żółtkiem i kurkami

Gravlax z łososia na blinach gryczanych z kwaśną śmietaną

Mini tartaletka z kozim serem, karmelizowaną cebulą i orzechami (VEGE)

Śledź w stylu nordyckim na musie z ziemniaka i jabłka

Carpaccio z buraka z granatem, rukolą i orzechami nerkowca (VEGAN)

Rillette z pstrągą z musem z ogórka i koperku na grzance

Sałatka z rukoli z pieczonym halloumi z pomarańczami, cukinia i orzechy włoskie

Sałatka z wołowiną grillowaną, piklami i ogórkiem kiszonym

Pieczony kalafior z harissą i hummusem z pieczonej marchewki (VEGAN)

Deska serów regionalnych

Deska wędlin i mięs pieczonych

CIEPŁE DANIA | 1 do wyboru

Boeuf Strogonow z polędwicy

Bogracz z kluseczkami

Barszcz z krokietem

BUFET SŁODKI

Wybór ciast domowych

Krówka z rozmarynem i solą morską

Trufła czekoladowa z orzechami

Blok czekoladowy z herbatnikami.

Panna cotta z musem malinowym

Tiramisu klasyczne

NAPOJE

Woda mineralna niegazowana / soki owocowe / kawa / herbata

MENU DZIECIĘCE
(Dotyczy wszystkich zestawów)

(do lat 4 gratis / do lat 10- 50% ceny)

Zupa (1 do wyboru)
Rosół z makaron
Pomidorowa z ryżem

Danie (1 do wyboru)
Fileciki z kurczaka, frytki, mizeria
Pieczony łosoś, puree z ziemniaka, surówka z marchewki



Hotel Cristal

* * * *



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

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



Hotel Cristal

* * * *

+48 85 74 96 100

cristal@cristal.com.pl



hotelcristal.com.pl



ul. Lipowa 3/5, 15-424 Białystok