



Hotel Cristal

Twórcie swoją historię w miejscu pełnym historii, w otoczeniu, które zachwyca subtelnym urokiem i ponadczasowym stylem.

Gwarantujemy eleganckie wnętrza, które staną się tłem dla niezapomnianych chwil, oraz wykwintną kuchnię, która oczaruje smakiem każdego gościa.

Nasze przestrzenie zostały stworzone z myślą o uroczystościach do 84 osób – kameralnych, pełnych klasy i magii.

W samym centrum miasta czeka na Was miejsce, w którym marzenia o idealnym weselu stają się rzeczywistością.

STYLOWE PRZYJĘCIA WESELNE
W SAMYM CENTRUM MIASTA



PRZYJĘCIE 1
279 PLN | DO 6 H

PRZYSTAWKA (1 DO WYBORU):

Tatar wołowy z lubczykiem, marynowanymi kurkami
Łosoś marynowany w tataki ze szczypiorem, majonez cytrynowy
Pieczone papryki w occie balsamico z orzechami i chipsem z pietruszki
Paszтет z dzika z żurawiną i pomarańczami
Roladka z bakłażana z fetą i granatem

ZUPA (1 DO WYBORU):

Rosół z makaronem
Krem z buraka z przepiórczym jajkiem
Krem grzybowy z chipsem parmezanowym

DANIA GŁÓWNE (1 DO WYBORU):

Udka z kaczki w pomarańczach, kluseczki śląskie, kapusta czerwona z żurawiną
Rolada z indyka ze szpinakiem i musem z suszonego pomidora, puree z pietruszki,
demiglance, karmelizowane marchewki
Polędwiczka wieprzowa w szynce parmeńskiej, puree ziemniaczane z musztardą francuską,
sałaty wiosenne z pomidorkami ogórkiem i dresingiem koperkowym
Łosoś pieczony z ziołami, ziemniaki gratin, karmelizowane buraczki

BUFET DESEROWY

Panna cotta z musem malinowym
Tiramisu klasyczne
Crème brûlée z wanilią
Tapioka z kokosem i mango
Krem karmelowy z musem porzeczkowym
Cake pops
Mini beziki
Wybór ciast domowych

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

Woda mineralna niegazowana / soki owocowe / kawa / herbata



PRZYJĘCIE 2
379 PLN | DO 6 H

PRZYSTAWKA (1 DO WYBORU)

Tatar wołowy z lubczykiem, marynowanymi kurkami
Łosoś marynowany w tataki ze szczypiorem, majonez cytrynowy
Carpaccio z pomarańczy z buratą pistacjami i pesto bazyliowym
Mini sałatka z wędzoną kaczką, gruszką, orzechem laskowym

ZUPA (1 DO WYBORU)

Rosół z kluseczkami pietruszkowymi
Krem z grzybów leśnych z oliwą pietruszkową
Krem z batata z fetą i oliwą pietruszkową

DANIA GŁÓWNE Z DODATKAMI (1 DO WYBORU)

Polędwiczka w szynce włoskiej z sosem grzybowym, pieczone ziemniaczki, surówka z białej kapusty z koperkiem
Roladka wołowa, kluski śląskie, sałatka z czerwonej kapusty z boczkiem
De volaille, puree ziemniaczane z masłem, mizeria z koperkiem
Udko kaczki z jabłkami i tymiankiem, gnochii, karmelizowane buraczki z nutą chrzanu
Filet z dorady w sosie cytrynowym, ziemniaki gratin, dziki brokuł

PRZEKĄSKI (6 POZYCJI DO WYBORU)

Tatar z polędwicy wołowej z lubczykiem
Łosoś gawlax marynowany z koprem sos musztardowo koperkowy
Brioche z wątróbką w cydrze i musem z jabłka
Antipasti włoskie z warzyw marynowane w occie balsamicznym i oliwie z pietruszką
Roladka z cukinii z ricottą
Antrykot z mascaroone z tłuczonym pieprzem rucolą i suszonym pomidorem
Rocher z kaczki
Śledź na sałatce
Sałatka grecka z fetą





BUFET SŁODKI

Panna cotta z musem malinowym

Tiramisu klasyczne

Crème brûlée z wanilią

Tapioka z kokosem i mango

Krem karmelowy z musem porzeczkowym

Cake pops

Mini beziki

Wybór ciast domowych

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

Woda mineralna niegazowana / soki owocowe / kawa / herbata

MENU DZIECIĘCE (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

DODATKOWE KOLEJNE CIEPŁE DANIE DO WYBORU Z MENU GŁÓWNEGO ZA OPŁATĄ
60ZŁ ZA OSOBE.



PODANE CENY SĄ KWOTAMI BRUTTO

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