



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.

Zorganizujemy Twoją uroczystość również w przestrzeni restauracji.

NA LIPOWEJ

MENU SERWOWANE



MENU SERWOWANE 1

179 pln | do 4h



Hotel Cristal

ZUPY | 1 do wyboru

Krem z pieczonych pomidorów i czerwonej papryki z riccottą i oliwą bazyliową

Rosół z domowym makaronem i warzywami julienne

Zupa grzybowa z podgrzybków z łazankami

Krem z białych warzyw z prażonymi migdałami (wegetariańska)

DANIE GŁÓWNE | 1 do wyboru

Policzki wieprzowe duszone w czerwonym winie, purée, dziki brokuł

Filet z kurczaka w szynce włoskiej, gnocchi, sos z zielonego pieprzu, bukiet

karmelizowanych warzyw

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

Polędwica z dorsza w sosie cytrynowym z ziołową kruszonką, pieczone ziemniaki,

marchewki karmelizowane

Rigattoni w sosie z leśnych grzybów z parmezanem (VEGE)

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

(VEGE)

DESER | 1 do wyboru

Creme brûlée

Owoce pod kruszonką

Sernik z musem malinowym

NAPOJE

woda mineralna niegazowana, soki owocowe, kawa, herbata

MENU SERWOWANE 2

229 pln | do 6H

PRZYSTAWKA | 1 do wyboru

Roladki z suszonego rosbefu z serkiem pieprzowym, suszonym pomidorem i rukolą
Carpaccio wołowe z rukolą, parmezanem i kaparami
Bliny z łososiem, śmietaną i kawiozem z pstrągą

ZUPY | 1 do wyboru

Consommé z perliczki z mini warzywami i truflowym pierożkiem
Minestrone z pesto bazyliowym
Klasyczny żurek na zakwasie

PRZEKĄSKI | 5 do wyboru

Tatar wołowy z dodatkami
Tatar z łososia z rukolą, salsą mango i awokado
Śledź w śmietanie z jabłkiem
Śledź z szalotką w oleju lnianym
Carpaccio z buraka z kozim serem, orzechami pekan i emulsją z cytryny (VEGE)
Roladka z cukini z riccotą (VEGE)
Sałatka z krewetkami i grapefruitem na rukoli z dresingiem cytrynowym
Sałatka cezar z kurczakiem i grzankami
Deska serów regionalnych z chutneyem z figi i orzechami włoskimi
Antipasti (wędliny, pasty, sery, oliwki)

DANIE GŁÓWNE | 1 DO WYBORU

Policzki wieprzowe sous-vide z purée, szpinak z czosnkiem
Udo kaczki w pomarańczach z karmelizowanym burakiem i kluseczkami
Miętus na risotto cytrynowym z zielonym groszkiem i parmezanem
Parmigiana di melanzane (VEGE)
(bakłażan z sosem z sycylijskich pomidorów, parmezan)
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

MENU SERWOWANE 3

299 pln | do 8H

PRZYSTAWKA | 1 do wyboru

Gravlax z pstrąga łososiowego z majonezem musztardowo koperkowym
Carpacio wołowe z rukolą, parmezanem i kaparami
Ośmiornica z ziemniaczkiem francuskim na sosie paprykowo-pomidorowym

ZUPY | 1 DO WYBORU

Krem z gruszki i pietruszki z orzechami laskowymi
Krem z pieczonego kalafiora z prażonymi migdałami (VEGAN)
Minestrone z pesto bazyliowym
Bulion grzybowy z kluseczkami pietruszkowymi

DANIE GŁÓWNE | 1 DO WYBORU

Saltimbocca, kluseczki gnocchi, sałaty wiosenne z dresingiem koperkowy
Rolada Wołowa, kluski śląskie, czerwona kapusta
Pierś perliczki, ziemniaki gratine, kolorowe marchewki
Łosoś pieczony z ziołami, ziemniaczki francuskie, fasolka szparagowa po włosku
(z boczkiem i czosnkiem)
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 roladki z bakłażana z ricottą, granatem i kolendrą (VEGE)
Śledź w stylu nordyckim na musie z ziemniaka i jabłka
Carpaccio z buraka z granatem, rukolą i orzechami nerkowca (VEGAN)
Tatar z tuńczyka z mango i kolendrą
Sałatka z rukoli z pieczonym halloumi z pomarańczami, cukinia i orzechy włoskie
Sałatka z rostbefem, malinami, rukolą i orzechami laskowymi
Pieczony kalafior z harissą i hummusem z pieczonej marchewki (VEGAN)
Antipasti
(wędliny, pasty, sery, oliwki)

CIEPLE 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 makaronem
Pomidorowa z ryżem

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



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 może być spakowane po przyjęciu w jednorazowe opakowania zbiorcze. Do końcowego rachunku doliczany jest wtedy 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 96 151



hotelcristal.com.pl



marketing@cristal.com.pl



ul. Lipowa 3/5, 15-424 Białystok



Hotel Cristal

* * * *