



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 DANIA SERWOWANE

☎ +48 85 74 96 100

🌐 hotelcristal.com.pl

✉ cristal@cristal.com.pl

📍 ul. Lipowa 3/5, 15-424 Białystok





WIGILIA SERWOWANA 1

139 pln | 4h

PRZYSTAWKA (1 DO WYBORU)

Salatka ziemniaczana z jabłkiem, szczypiorem i śledziem

Ryba po grecku

Pasztet z dziczyzny z żurawiną i pomarańczami

ZUPA (1 DO WYBORU):

Barszcz z uszkami

Zupa grzybowa z łazankami

DANIE GŁÓWNE (1 DO WYBORU):

Sandacz smażony na maśle, ziemniaki pieczone z ziołami, kapusta z grzybami

Polędwiczka z dorsza z ziołową kruszonką, ziemniaki gratin,
marchewki karmelizowane

Polędwiczka wieprzowa w szynce parmeńskiej w sosie pieprzowym,
purée z selera, dziki brokuł

DESER (1 DO WYBORU):

Torcik makowy z czekoladą,

Sernik z malinami

NAPOJE:

kompot z suszu, woda, soki, kawa, herbata

DODATKOWE DANIE CIEPŁE (+20,00/osoba)

Półmiski pierogów z kapustą i grzybami





WIGILIA SERWOWANA 2

189 pln | 6 H

PRZYSTAWKA (1 DO WYBORU):

Sałatka ziemniaczana z jabłkiem, szczypiorem i śledziem

Ryba po grecku

Grawlax z sosem miodowo-musztardowym

Śledź po burgundzku

Terina z kaczki z musem grzybowym

ZUPA (1 DO WYBORU)

Barszcz z uszkami

Krem grzybowy z grzankami tymiarkowymi

DANIE GŁÓWNE (1 DO WYBORU)

Łosoś pieczony z cytrusami, ziemniaki gratin,

sałatka z czerwonej kapusty z żurawiną

Policzki wieprzowe sous-vide z purée selerowym, młodą marchewką

i demiglance z porto

Udło kaczki pieczone w pomarańczach, kluseczki, jabłko pieczone z żurawiną

Pierogi z kapustą i grzybami (serwowane wspólnie +20 zł/osoba)

PRZEKĄSKI (5 DO WYBORU)

Sałatka ziemniaczana z jabłkiem, szczypiorem i śledziem

Ryba po grecku

Rocher z gęsi z musem borowikowym

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Karp w galarecie

Tatar wołowy z dodatkami

Roladka z suszonego rostbefu z pomidorkiem i musem pieprzowym

Deska pieczonych mięs

DODATKOWE DANIE CIEPŁE:

Barszcz czerwony z pasztecikiem +25 zł/osoba

Kapusta z grzybami leśnymi +20 zł/osoba

BUFET SŁODKI:

Torcik makowy z wiśniami, Sernik, Piernik staropolski z konfiturą śliwkową,

Ciasteczka drobne, Blok czekoladowy, Trufle czekoladowe

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

* * * *