



IMPREZA OKOLICZNOŚCIOWA 240 ZŁ/OS.

Zupa (jedna do wyboru)

- Krem z pomidorów z parmezanem
- Bulion z kaczki z rozmarynem z kołdunami wołowymi
- Żurek z białą kiełbasą, kindziukiem i suszonymi grzybami

Danie główne (jedno do wyboru)

- Pieczona noga z kaczki w pomarańczach z potatkami w maśle, sos śliwkowo-cynamonowy, gruszki w czerwonym winie
- Schab wieprzowy sous-vide, sos rozmarynowy, ziołowe ziemniaki puree, dziki brokuł w maśle
- Pieczony łosoś w tymianku, puree z kalafiora, potatki w maśle, pieczone pomidorki w czosnku, dziki brokuł.

Przekąski zimne w stołach:

- Tatar wołowy z marynatami i majonezem szczypiorkowym
- Półmisek mięs wędzonych
- Pasztet wieprzowy z sosem tatarskim
- Sery białowieskie z owocami
- Krewetki w panko
- Śledź marynowany w ziołach
- Łosoś gravlax na rukoli z oliwą z oliwek i kaparami
- Sałatka z pieczonych ziemniaków, wędzonym twarogiem i z ziołami
- Sałata cesar z kurczakiem
- Sałata z burakiem i kozim serem
- Pieczywo

Stół słodki

- Wybór ciast z hotelowej cukierni
- Owoce filetowane
- Kawa, herbata

Kolejne ciepłe danie serwowane na półmiskach **(opcja dodatkowa + 60 zł/os)**

- Poliki wołowe duszone w czerwonym winie, z kaszą pęczak i fasolką szparagową
- Pieczone podudzia kurczaka w ziołach z pieczonymi ziemniakami i karmelizowaną marchewką
- Dorsz czarny w tymianku i oliwą z oliwek z sosem cytrynowym pieczonymi warzywami
- Nadziewane włoskie makarony w emulsji winno maślanej z parmezanem

Warunki rezerwacji



Rezerwacja:

Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 1000 zł.

Płatne w Recepcji Hotelowej lub przelewem bankowym:

BANK SPÓŁDZIELCZY W BIAŁYMSTOKU

nr rachunku 14 8060 0004 0014 0038 2000 0320

(w tytule prosimy o wpisane imienia i nazwiska oraz datę i rodzaj 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 500 zł.

Własny alkohol:

Obowiązuje opłata korkowa 15zł/osoba dorosła. W przypadku przyjęć w Restauracji, nie ma możliwości wniesienia własnego alkoholu.

Jedzenie z zewnątrz:

Hotel nie wyraża zgody na wnoszenie jedzenia spoza Hotelu. Wyjątek stanowi tort, po podpisaniu oświadczenia na Recepcji Hotelu.

Pakowanie pozostałego jedzenia:

Jedzenie pakowane po przyjęciu w jednorazowe opakowania zbiorcze.

Do końcowego rachunku doliczany jest koszt opakowań (2 zł/opak.)

Końcowe rozliczenie:

Następuje najpóźniej w dniu przyjęcia płatne gotówką lub kartą w Recepcji Hotelu lub przelewem na konto podane w podpunkcie rezerwacji. Jeśli strony ustaliły inaczej, możliwe rozliczenie na podstawie faktury.