

Bankiet 2026



„Bankiety w harmonii z naturą”





Kompozycja stała 260zł/os

Przystawka

Pate z bażanta na grzance

Danie główne

Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowo śmietanowym podane
z ziemniakami puree i bukietem sałat

Kolejne danie gorące na półmiskach

Mini golonki na zasmażanej kapuście

Pierogi z mięsem

Pierogi z kurkami

Przekąski w stole lub w bufecie

- Tatar wołowy
- Podlaski półmis mięs wędzonych
z dodatkiem sosu tatarskiego
- Podlaski półmis pasztetów
z chrzanem i żurawiną
- Roladki z szynki z farszem chrzanowym
- Deska serów z serowym rafaello
- Sałatka Cezar z kurczakiem
- Ruloniki z łososia z awokado, kaparami, ogórkiem i serkiem śmietankowym

Bufet słodki

ok.120g/os

Minimum 3 rodzaje ciast

Babeczki z bitą śmietaną i owocami

Mini ptysie

Rurki z kremem

Deserki monoporcje

Owoce

Napoje

Woda z cytryną

Soki owocowe

Kawa z ekspresu

Wybór herbat

Napoje gazowane

Zupa po północy

Żurek z jajkiem i kielbasą



Dania wegetariańskie

Zupy:

Krem z białych warzyw

Dania główne

jedna pozycja do wyboru

- Tagliatelle ze szpinakiem
- Makaron ryżowy z serem tofu
- Warzywa po azjatycku w sosie słodko-pikantnym z kaszą bulgur
- Gnocchi z pesto ziołowym
- Pierogi ruskie 6szt/os.
- Pierogi ze szpinakiem 6szt/os.

Alkohole

Wódki:

- Żubrówka biała lub Wyborowa - 70zł/0,5l
- Biały bocian - 75zł/0,5l
- Stumbras - 80zł/0,5l

Piwo z nalewaka:

- Zatecky - 12zł/0,5l
- Zatecky - 700zł/keg 30l

Wino:

Białe lub czerwone wino bankietowe - 80zł/but.



Bufet słodki Premium 650zł

Monoporcje - Panna Cotta na ciasteczkach Lotus
z polewą pistacjową i białą czekoladą - 8 sztuk

Mini bezy z mascarpone i owocami - 10 sztuk

Makaroniki - 12 sztuk

Mini deserki - oreo, snikers, malinowa chmurka - 15 sztuk

Mini ptyśie z kremem śmietankowym - 10 sztuk

Cake popsy - 10 sztuk



Dekoracje 10zł/os

Obrusy welurowe - beżowy, butelkowa zieleń, pudrowy róż

Goblety - niebieski, różowy lub zielony





Szczegóły rezerwacji

Dostępne sale

- Restauracja - do 130 os. - sala ogólnodostępna, na wyłączność min. wartość zamówienia 13 000zł
- Brzozowa - do 60 os. - na wyłączność min. wartość zamówienia 6 500zł

Warunki rezerwacji

- Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zaliczki w wysokości 1000 zł w biurze lub przelewem bankowym Santander Bank 26 1090 2590 0000 0001 5558 9178
- Zadek jest bezzwrotny
- Menu ustalane 14 dni przed terminem przyjęcia
- Ostateczne potwierdzenie ilości osób 7 dni przed terminem przyjęcia
 - Restauracja nie pobiera opłaty korkowej za wniesiony alkohol
 - Pojemniki na spakowanie pozostałego po przyjęciu jedzenia – 2 zł/ sztuka + opłata SUP – 0,31 zł/sztuka
 - Rezerwacja Sali - maksymalnie do godziny 3.00
 - Przedłużenie sali płatne 400 zł/ każda rozpoczęta godzina
- Restauracja nie wyraża zgody na wnoszenie gastronomii z zewnątrz (ciasta, napoje, owoce)
- Istnieje możliwość wniesienia jedynie tortu za okazaniem paragonu oraz po uprzednim podpisaniu oświadczenia w Restauracji
- Za zniszczenia dokonane na terenie hotelu przez Gości odpowiada zamawiający
 - Wszystkie dekoracje, w tym kwiaty, są własnością hotelu

Rezerwacje i dodatkowe pytania

Sylvia Żochowska
tel. 607 154 698
s.zochowska@lesny.bialystok.pl

Magdalena Kossakowska
tel. 885 851 411
m.kossakowska@lesny.bialystok.pl