

Catering

Przyjęcie okolicznościowe 2024 r.



Hotel Leśny w Białymstoku zaprasza do organizacji Przyjęć w formie cateringu.

Zapewniamy Państwu:

- Dowóz dań na terenie Białegostoku i w okolicy.
- Odbiór własny w Restauracji.

Menu: 115 zł/os. zupa, II danie, 5 przystawek zimnych: wybór 2 pozycji mięsnych, 2 sałatek, 1 pozycji rybnej/bezmięsnej	Menu: 135 zł/os. zupa, II danie, 7 przystawek zimnych: wybór 2-3 pozycji mięsnych, 2 sałatek, 2-3 pozycji rybnych/bezmięsnych
---	---

Zupa

(wybór jednej pozycji)

1. Krem z białych warzyw
2. Rosół z drobiowy z makaronem
3. Żurek z jajkiem i kielbasą

Danie główne

(wybór jednej pozycji)

1. Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowo-śmietanowym podane z ziemniakami puree i bukietem sałat
2. Stek z indyka z sosem ziołowym podany z ziemniakami puree i bukietem sałat
3. Pieczony stek z karkówki w sosie z kolorowego pieprzu podany z ziemniakami puree oraz surówką
4. Ryba pod kruszonką z ziemniakami z pieca i bukietem sałat

5. Pieczona noga kaczki podana z sosem z owoców leśnych, kopytkami i marchewką z pieca + **10 zł/os.**

6. Medaliony z łososia w sosie ziołowym podane z kopytkami i bukietem sałat +**10zł/os.**
7. Jagnięcina duszona w czerwonym winie podana z ziemniakami z pieca, leczo z cukinii i konfiturą z czerwonej cebuli +**15 zł/os.**

Kolejne dania gorące na półmiskach (+20 zł/osoba)

(wybór jednej pozycji)

1. Kartacze z mięsem i okrasą 1szt
2. Pierogi z kurkami 4 szt/os.
3. Pierogi z mięsem 4 szt/os.
4. Pierogi ruskie 4 szt/os.
5. Pierogi ze szpinakiem 4 szt/os.

Catering

Przyjęcie okolicznościowe 2024 r.



Przekąski

Przekąski mięsne

1. Tatar wołowy
2. Podlaski półmis mięs wędzonych i pieczonych z dodatkiem sosu tatarskiego
3. Pasztet drobiowy
4. Pasztet wieprzowy z czarnuszką
5. Podlaski półmis pasztetów z chrzanem i żurawiną
6. Tortilla z szynką i sałatami
7. Roladki z szynki z farszem chrzanowym
8. Galantyna z kaczki
9. Galantyna z kurczaka
10. Tymbaliki drobiowe
11. Sakiewki z szynki parmeńskiej

Sałatki

1. Sałatka cezar z sałatami i kurczakiem
2. Sałatka makaronowa z pesto z suszonymi pomidorami, czarnymi oliwkami i pestkami słonecznika
3. Sałatka brokułowa z grillowanym bekonem
4. Sałatka grecka z oliwkami kalamata
5. Sałatka z mozzarellą, opiekаныmi warzywami, pieczonym pomidorem i boczkiem

6. Sałatka z szynką parmeńską, mozzarellą i suszonymi pomidorami
7. Sałatka z wędzonym łososiem
8. Sałatka Caprese
9. Pikle/ogórek małosolny
10. Półmis świeżych warzyw

Przekąski rybne

1. Śledź w oleju z cebulką
2. Śledź w kurkach
3. Terrina szpinakowa z łososiem
4. Ryba po grecku z warzywami
5. Ryba faszerowana

Przekąski bezmięsne

1. Jajka faszerowane opiekane
2. Deska serów regionalnych
3. Pikle/Ogórek małosolny
4. Półmis świeżych warzyw
5. Serowe rafaello
6. Babeczki z musem warzywnym

Dania wegetariańskie:

Zupy:

1. Krem z białych warzyw

Dania:

1. Tagiatelle ze szpinakiem
2. Warzywa po azjatycku w sosie słodko-pikantnym z kaszą bulgur
3. Gnocchi z warzywami i sosem pesto

Catering

Przyjęcie okolicznościowe 2024 r.



Menu dziecięce

45 zł/dziecko

- Domowy rosół makaronem
- Nugetsy z kurczaka podane z puree ziemniaczanym i surówką

Dodatkowe słodkości i napoje:

1. Deserki w szkle 9 zł/szt
2. Babeczki z owocami – 7 zł/szt
3. Sękacz tradycyjny
ok. 3 kg - 250 zł

Warunki rezerwacji

- Całość zamówienia płatna przed przyjęciem przelewem bankowym Santander Bank 26 1090 2590 0000 0001 5558 9178 lub kartą kred/gotówką w Restauracji
- Menu ustalane 5 dni przed terminem przyjęcia
- dowóz na terenie Białegostoku – 50 zł, poza Białymstokiem do uzgodnienia.

W razie dodatkowych pytań zapraszamy do kontaktu:

Sylwia Żochowska

- tel. 607 154 698
email: s.zochowska@lesny.bialystok.pl

** Oferta cenowa może ulec zmianie i obowiązuje przez 7 dni od dnia jej otrzymania*