

# Catering

## Przyjęcie okolicznościowe 2020r.



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
- Możliwość wypożyczenia zastawy, obrusów.

### Menu: 85 zł/os

(zupa, II danie, 5 przystawek zimnych: sugerujemy wybór 2 pozycji mięsnych, 2 sałatek, 1 pozycji rybnej)

### Menu: 105 zł/os

(zupa, II danie, 7 przystawek zimnych: sugerujemy wybór 2-3 pozycji mięsnych, 2 sałatek, 2-3 pozycji rybnych/bezmięsnych)

### Zupa (1 do wyboru)

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

### Danie gorące ( 1 do wyboru)

#### Danie główne

(wybór jednej pozycji)

1. Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowo-śmietanowym podane z

ziemniakami puree i bukietem sałat

2. Schab z kością podany z ziemniakami puree, sosem z zielonego pieprzu i marynowaną papryką
3. Stek z indyka z sosem szpinakowym podany z kopytkami i bukietem sałat
4. Pieczony stek z karkówki w sosie z kolorowego pieprzu podany z ziemniakami prowansalskimi, surówką z białej rzodkwi
5. Roladka z pstrąga podana z gnocci ze szpinakiem, bukietem sałat

### Dania za dopłatą:

6. Pierś kaczki confit podana z puree ziemniaczanym i marchewką karmelizowaną + 5zł/os
7. Łosoś z pieca w sosie ziołowym podany z kopytkami i bukietem sałat +5zł/os
8. Jagnięcina duszona w czerwonym winie podana

# Catering

## Przyjęcie okolicznościowe 2020r.



z leczy z cukinii i konfiturą  
z czerwonej cebuli +10zł/os

### **Kolejne dania gorące na półmiskach (+10 zł/osoba)**

(wybór dwóch pozycji)

1. Zrazy wieprzowe faszerowane mięsem i warzywami w sosie pieczeniowym, podane z ziemniakami opiekanymi
2. Medaliony z łososia z kopytkami
3. Indyk w pomarańczach z ziemniakami opiekanymi
4. Kartacze z mięsem i okrasą
5. Kiszka ziemniaczana
6. Pierogi z kurkami 3szt/os
7. Pierogi z mięsem 3szt/os
8. Pierogi ruskie 3szt/os
9. Pierogi ze szpinakiem 3szt/os

### **Przekąski w stole**

(wybór 8 pozycji)

Przekąski mięsne

1. Tatar wołowy (podany po daniu gorącym)
2. Podlaski półmis mięs wędzonych i pieczonych własnego wyszynku z dodatkiem sosu tatarskiego
3. Pasztet drobiowy
4. Pasztet wieprzowy z czarnuszką
5. Pasztet z jagnięciną i kurkami
6. Podlaski półmis pasztetów z chrzanem i żurawiną
7. Rolada z indyka z owocami
8. Tortilla z szynką i sałatami

9. Roladki z szynki z farszem chrzanowym
10. Rolada drobiowa
11. Galantyna z kaczki
12. Galantyna kurczaka
13. Tymbaliki drobiowe
14. Sakiewki z szynki parmeńskiej

### **Sałatki**

1. Sałatka z kurczakiem, ananasem, płatkami migdałów i sosem tysiąca wysp
2. Sałatka cezar z sałatami i kurczakiem
3. Sałatka makaronowa z pesto z suszonymi pomidorami, czarnymi oliwkami i pestkami słonecznika
4. Sałatka brokułowa z grillowanym bekonem
5. Sałatka grecka z oliwkami kalamata
6. Sałatka z mozzarellą, opiekanymi warzywami, pieczonym pomidorem i boczkiem
7. Sałatka z szynką parmeńską, mozzarellą i suszonymi pomidorami
8. Sałatka z wędzonym łososiem
9. Pickle
10. Półmis świeżych warzyw

# Catering

## Przyjęcie okolicznościowe 2020r.



### Przekąski rybne

1. Pstrąg faszerowany
2. Śledź w oleju z cebulką
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 kiszony
4. Półmis świeżych warzyw

### Kolejne dania gorące:

1. Gęś faszerowana 350zł (porcja na ok 30os)
2. Udziec wieprzowy 420zł (porcja na ok 30osób)
3. Kaczka faszerowana duetem kasz i grzybów 140zł (porcja na ok 10 osób)
4. Udziec jagnięcy ok.100 gr/osoba 20 zł/osoba (minimum dla 15 osób)

### Dania wegetariańskie:

#### Zupy:

1. Krem z białych warzyw
2. Krem z dyni

#### Dania:

1. Szaszłyk warzywny
2. Gnocci z cukinii w sosie kokosowym

3. Tagiatelle ze szpinakiem
4. Makaron ryżowy z serem tofu
5. Warzywa po azjatycku w sosie słodko-pikantnym z kaszą bulgur

### Dodatkowe przekąski

1. Szczupak faszerowany 130 zł
2. Kaczka faszerowana 140 zł

### Menu dziecięce

#### 30 zł/dziecko

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

### Dodatkowe słodkości i napoje:

1. Deserki w szkle 3zł/szt
2. Sękacz tradycyjny ok. 3 kg - 160 zł
3. Sękacz w białej czekoladzie ok. 3 kg - 190 zł
4. Marcinek regionalny ok.3 kg – 190 zł
5. Marcinek regionalny ok. 2 kg – 160 zł

### Torty:

1. Śmietanowo-malinowy 85zł/kg

# Catering

## Przyjęcie okolicznościowe 2020r.



2. Biała czekolada z porzeczką  
85zł/kg  
\* minimalne zamówienie 2 kg

### Warunki rezerwacji

- Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 300 zł przelewem bankowym Santander Bank 28 1090 2587 0000 0001 1978 7986 lub kartą kred/gotówką w Restauracji
- Menu ustalane 5 dni przed terminem przyjęcia
- Wypożyczenie porcelany bezpłatne
- dowóz na terenie Białegostoku – 50 zł, poza Białymstokiem do uzgodnienia.

### W razie dodatkowych pytań zapraszamy do kontaktu:

- Anna Góralczuk  
tel. 607 154 698  
email: [a.goralczuk@lesny.bialystok.pl](mailto:a.goralczuk@lesny.bialystok.pl)

