

Catering

Przyjęcie okolicznościowe 2022 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.
- Możliwość wypożyczenia zastawy, obrusów.

Menu: 95 zł/os

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

Menu: 115 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. Karkówka z sosem z kolorowego pieprzu podana z ziemniakami puree i surówką z pora

4. Ryba pod kruszonką

Dania za dopłatą:

5. Pierś kaczki confit podana z gnocchi i marchewką karmelizowaną + 5 zł/os
6. Medaliony z łososia w sosie ziołowym podane z kopytkami i bukietem sałat +10 zł/os
7. Jagnięcina duszona w czerwonym winie podana z leczo z cukinii i konfiturą z czerwonej cebuli z ziemniakami z pieca +10zł/os

Kolejne dania gorące na półmiskach (+15 zł/osoba)

(wybór jednej pozycji)

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

Przekąski

Przekąski mięsne

Catering

Przyjęcie okolicznościowe 2022 r.



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. Pickle/ogórek małosolny
9. 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. Pickle/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

Dodatkowe przekąski

1. Kaczka faszerowana 160 zł

Menu dziecięce

35 zł/dziecko

Catering

Przyjęcie okolicznościowe 2022 r.



- Domowy rosół makaronem
- Nugetsy z kurczaka podane z puree ziemniaczanym i surówką
- 2. babeczki z owocami – 3,5 zł/szt
- 3. Sękacz tradycyjny ok. 3 kg - 220 zł

Dodatkowe słodkości i napoje:

1. Deserki w szkle 4 zł/szt

Warunki rezerwacji

- Całość zamówienia płatna przed przyjęciem 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 (na przekąski) bezpłatne
- Wypożyczenie zastawy (cena uzależniona od asortymentu) 15-25zł/os
- 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