



BIAŁYSTOK



Chrzcziny 2020r.

Hotel Leśny w Białymstoku zaprasza do organizacji Chrzcin.

Chrzcziny to okazja do pierwszego spotkania nowo narodzonego dziecka z całą rodziną.

W naszym hotelu zrobimy wszystko, by był to dzień piękny i niezapomniany, a nasze kameralne wnętrza i otoczenie pięknej przyrody nadadzą temu wydarzeniu uroczystego charakteru.

Zapewniamy Państwu:

Dekorację sali

Świeże kwiaty, świece

Kołyskę na sali

Zaaranżowany kącik zabaw maluchom

Pokój w którym można nakarmić i przewinąć maluszka

Piękny ogrodzony teren zielony wokół obiektu

Duży drewniany plac zabaw

Krzesełko do karmienia na życzenie



BIAŁYSTOK



Uroczysty obiad z okazji Chrztu

MENU: 85zł/os

Rezerwacja stolika w Restauracji maksymalnie na 3 godziny

Przystawka:

Terrina z dzika z sosem żurawinowym, sałatka freeze, leśna jagoda

Zupa:

Krem z cukinii i brokuła

Danie główne:

Rolada z indyka z sosem szpinakowym, puree ziemniaczane, warzywa grillowane

Deser:

Szarlotka z gałką lodów

Napoje:

Woda z cytryną, Sok owocowy – 0,5l/os

Kawa, herbata do deseru





BIAŁYSTOK



MENU: 120zł/os

Stała kompozycja

Zupa

Domowy rosół z makaronem

Danie gorące

Rolada z indyka z sosem szpinakowym podana z kopytkami i bukietem sałat

Przekąski w stole

1. Tatar wołowy (podany po daniu gorącym)
2. Podlaski półmis mięs wędzonych i pieczonych własnego wyszynku z dodatkiem sosu tatarskiego
3. Jajka faszerowane opiekane
4. Ryba faszerowana
5. Sałatka grecka
6. Sałatka Cezar z kurczakiem
7. Roladki z szynki z farszem chrzanowym
8. Podlaski półmis pasztetów z chrzanem i żurawiną

Menu dziecięce

70 zł/dzieci do lat 7

- Rosół z domowym makaronem
- Nugetsy z kurczaka podane z frytkami i surówką

Dzieci do lat 3 bezpłatnie (z możliwością zamówienia dania 30zł/os)

Bufet słodki

3 rodzaje ciasta (150g/os)

Napoje

Kawa, herbata

Woda, soki

Istnieje możliwość bezpłatnej zmiany dania głównego na danie wegetariańskie



BIAŁYSTOK



MENU: 140 zł/os

Stała kompozycja

Zupa

Krem z białych warzyw z oliwą pietruszkową i chipsem ziołowym

Danie główne

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

Dania za dopłatą:

1. Pierś kaczki confit podana z puree ziemniaczanym i marchewką karmelizowaną + 5zł/os
2. Łosoś z pieca w sosie ziołowym podany z kopytkami i bukietem sałat +5zł/os
3. Jagnięcina duszona w czerwonym winie podana z leczo z cukinii i konfiturą z czerwonej cebuli +10zł/os

Kolejne dania gorące na półmiskach

(wybór dwóch pozycji)

1. Zrazy wieprzowe faszerowane mięsem i warzywami w sosie pieczeniowym, podane z ziemniakami opiekany

2. Medaliony z łososia z kopytkami

3. Indyk w pomarańczach z ziemniakami opiekany

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

1. Tatar wołowy (podany po daniu gorącym)
2. Podlaski półmisz mięs wędzonych i pieczonych własnego wyszynku z dodatkiem sosu tatarskiego
3. Galantyna z kaczki
4. Sałatka z szynką parmeńską, mozzarellą i suszonymi pomidorami
5. Sałatka grecka z oliwkami kalamata
6. Tortilla z szynką i sałatami
7. Śledź w oleju z cebulką



BIAŁYSTOK



8. Podlaski półmis pasztetów z chrzanem i żurawiną

Menu dziecięce

70 zł/dzieci do lat 7

- Rosół z domowym makaronem
- Nuggetsy z kurczaka podane z frytkami i surówką

Dzieci do lat 3 bezpłatnie
(z możliwością zamówienia dania 30zł/os)

Bufet słodki

3 rodzaje ciasta (150g/os)

Napoje:

Kawa, herbata

Woda, soki

Istnieje możliwość bezpłatnej zmiany dania głównego na danie wegetariańskie





BIAŁYSTOK



MENU: 145zł/os

Własna kompozycja - pozycje do wyboru

Zupa

(wybór jednej pozycji)

1. Cappuccino z leśnych grzybów
2. Domowy rosół z makaronem
3. Krem z białych warzyw z oliwą pietruszkową i chipsem ziołowym
4. Żurek z jajkiem i białą kiełbasą
5. Krem z cukinii i brokuła z płatkami migdałów

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. Rolada z indyka z sosem szpinakowym podana 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 z leczo z cukinii i konfiturą z czerwonej cebuli +10zł/os

Kolejne dania gorące na półmiskach

(wybór dwóch pozycji)

1. Zrazy wieprzowe faszerowane mięsem i warzywami w sosie pieczeniowym, podane z ziemniakami opiekanyymi
2. Medaliony z łososia z kopytkami
3. Indyk w pomarańczach z ziemniakami opiekanyymi



BIAŁYSTOK



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 i płatkami migdałów
2. Sałatka cesar 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, opiekаныmi warzywami, pieczonym pomidorem i boczkiem
7. Sałatka z szynką parmeńską, mozzarellą i suszonymi pomidorami
8. Sałatka z ananasem i sosem tysiącem wysp
9. Sałatka z wędzonym łososiem
10. Pickle
11. Półmis świeżych warzyw

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



BIAŁYSTOK



Przekąski bezmięsne

1. Jajka faszerowane opiekane
2. Deska serów regionalnych
3. Pickle/Ogórek kiszony
4. Półmis świeżych warzyw

Napoje:

Kawa, herbata

Woda, soki

Istnieje możliwość bezpłatnej zmiany dania głównego na danie wegetariańskie

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)

Dodatki do dań

(wybór dwóch pozycji)

1. Ziemniaki opiekane w rozmarynie
2. Kopytka
3. Kasza bulgur

4. Gnocci ze szpinakiem
5. Ryż z warzywami
6. Ogórek kiszony
7. Surówka

Dodatkowe przekąski

1. Sum faszerowany 220zł
2. Szczupak faszerowany 130zł (ok.2,2 kg – ok. 25 kawałków)
3. Kaczka faszerowana 140zł

Dania wegetariańskie

Zupy:

1. Krem z cukinii i brokuła z płatkami migdałów
2. Krem z białych warzyw z oliwą pietruszkową
3. Krem z dyni
4. Barszcz

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



BIAŁYSTOK



Menu dziecięce

70 zł/dzieci do lat 7

Rosół z domowym makaronem

Nugetsy z kurczaka podane z frytkami i surówką

Dzieci do lat 3 bezpłatnie (z możliwością zamówienia dania 30zł/os)

Dodatkowe słodkości i napoje

1. Deserki w szkle 3zł/szt
2. Sękacz tradycyjny ok. 3 kg 150 zł
3. Sękacz w białej czekoladzie ok. 3 kg - 180 zł
4. Owoce do 30os 100 zł
5. Napoje gazowane do 30os 120zł/bez limitu
6. Napoje gazowane powyżej 31os 170zł/bez limitu
7. Napoje gazowane powyżej 60os 250zł/bez limitu
8. Lemoniada owocowa 18 zł/1l
9. Kwas żurawinowy 5l – 120 zł
10. Ekspres kawowy: 150 zł

Torty

- Śmietanowo-malinowy 85zł/kg
- Biała czekolada z porzeczką 85zł/kg
- minimalne zamówienie 2kg

Alkohole

WINO

1. Vitorino czerwone półwytrawne 35zł 0,7l
2. Vitorino białe półwytrawne 35zł 0,7l

WÓDKA 0,5L

1. Wyborowa - 35 zł
2. Żubrówka - 35 zł
3. Stumbras Classic - 40 zł
4. Absolut - 40 zł

PIWO

1. Beczkowe 9zł 0,5l
2. Tyskie butelkowe 10zł 0.5l
3. Waszczukowe 12zł 0,5l

W Hotelu Leśnym dysponujemy pięcioma salami:

- Restauracją (130os)
- Leśną Polaną (50os) minimalne zamówienie 4000zł
- Salą Klonową (30os) minimalne zamówienie 2500zł
- Salą Akacjową (35 os) minimalne zamówienie 3000 zł
- Salą Brzozową (60os) minimalne zamówienie 4000zł



BIAŁYSTOK



Warunki rezerwacji

- Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 300 zł w biurze lub przelewem bankowym Santander Bank 28 1090 2587 0000 0001 1978 7986
- Menu ustalane 14 dni przed terminem przyjęcia
- Ostateczne potwierdzenie ilości osób 7 dni przed terminem przyjęcia.

- Alkohol Gości – bez opłaty korkowej
- Rezerwacja Sali maksymalnie do godz. 20.00. Przedłużenie sali płatne 200 zł/godzina. W razie dodatkowych pytań zapraszamy do kontaktu:

Anna Góralczuk tel. 607 154 698
email: a.goralczuk@lesny.bialystok.pl

