



CHRZCINY 2025



Hotel Leśny

W NASZYM HOTELU ZADBAMY O TO, BY TEN DZIEŃ BYŁ PIĘKNY, UROCZYSTY I NIEZAPOMNIANY.

KAMERALNE WNĘTRZA, SERDECZNA ATMOSFERA ORAZ MAŁOWNICZE OTOCZENIE SPRAWIA, ŻE BĘDZIECIE PAŃSTWO WSPOMINAĆ GO Z RADOŚCIĄ PRZEZ LATA.

W RAMACH PRZYJĘCIA ZAPEWNIAMY:

1. STYLOWĄ DEKORACJĘ SALI - ŚWIEŻE KWIATY, ŚWIECE, ELEGANCKI WYSTRÓJ
2. KOŁYSKĘ NA INDYWIDUALNEJ SALI - BEZPIECZNE MIEJSCE DLA NAJMŁODSZEGO BOHATERA DNIA
3. KĄCIK ZABAW DLA MALUCHÓW - STWORZONY NA INDYWIDUALNEJ SALI, BY NAJMŁODSI GOŚCIE TEŻ SIĘ NIE NUDZILI
4. POKÓJ DO KARMIENTA I PRZEWIJANIA:
 - OGÓLNODOSTĘPNY: BEZPŁATNY W TRAKCIE TRWANIA PRZYJĘCIA
 - INDYWIDUALNY (POKÓJ HOTELOWY): 100 ZŁ, DOSTĘPNY DO GODZ. 17:00
5. PIĘKNY, OGRODZONY TEREN ZIELONY WOKÓŁ OBIEKTU - IDEALNY NA RODZINNE ZDJĘCIA I CHWILE WYTCHNIENIA
6. DUŻY, DREWNIANY PLAC ZABAW - PRZESTRZEŃ PEŁNA RADOŚCI DLA DZIECI
7. KRZESEŁKA DO KARMIENTA - DOSTĘPNE NA ŻYCZENIE



Chrzcziny 2025

uroczysty obiad 130zł/os

REZERWACJA STOLIKA W RESTAURACJI MAKSYMALNIE DO 3 GODZIN

PRZYSTAWKA

PATE Z KURCZAKA Z SOSEM ŻURAWINOWYM, SAŁATKA FREEZE, LEŚNA JAGODA

ZUPA

DOMOWY ROSÓŁ Z MAKARONEM

DANIE GŁÓWNE

STEK Z INDYKA Z SOSEM ZIOŁOWYM, PUREE ZIEMNIACZANE, BUKIET SAŁAT

DESER

SERNIK KRESOWY

NAPOJE: WODA Z CYTRYNĄ, SOK OWOCOWY – 0,5L/OS. KAWA, HERBATA DO
DESERU

DZIECI DO LAT 7 - 70 ZŁ/OS.

MENU: DOMOWY Z ROSÓŁ MAKARONEM FILECIKI Z KURCZAKA (NUGGETSY) PODANE Z
FRYTKAMI I SURÓWKĄ

DESER: SERNIK KRESOWY

DZIECI DO LAT 3 – 45 ZŁ/OS.

MENU: DOMOWY ROSÓŁ Z MAKARONEM

FILECIKI Z KURCZAKA PODANE Z FRYTKAMI I SURÓWKĄ

*MOŻLIWOŚĆ ZMIANY MENU ZA DOPLATĄ



stała kompozycja 190zł/os

PRZYSTAWKA NA START + 15 ZŁ/OS. (WYBÓR JEDNEJ POZYCJI)

1. PATE Z BAŻANTA NA GRZANCE
2. MINI SAŁATKA Z LEŚNĄ JAGODĄ

ZUPA

DOMOWY ROSÓŁ Z MAKARONEM

DANIE GORĄCE

STEK Z INDYKA Z SOSEM ZIOŁOWYM PODANY Z ZIEMNIAKAMI PUREE I BUKIETEM
SAŁAT

MENU DZIECIĘCE DZIECI DO LAT 7 – 110 ZŁ/OS.

DZIECI DO LAT 3 – 55 ZŁ/OS.

DOMOWY Z ROSÓŁ MAKARONEM

FILECIKI Z KURCZAKA (NUGGETSY) PODANE Z FRYTKAMI I SURÓWKĄ

PRZEKĄSKI W STOLE

1. PODLASKI PÓLMIS MIĘS WĘDZONYCH
I PIECZONYCH Z DODATKIEM SOSU
TATARSKIEGO
 2. DESKA SERÓW Z SEROWYM
RAFAELLO
 3. VOL AU VENTY Z MUSEM Z ŁOSOSIA
 4. SAŁATKA GRECKA Z OLIWKAMI
KALAMATA
 5. SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM
 6. ROLADKI Z SZYNKI Z FARSZEM
CHRZANOWYM
 7. PODLASKI PÓLMIS PASZTETÓW Z
CHRZANEM I ŻURAWINĄ
- * TATAR WOŁOWY +15 ZŁ/PORCJA

BUFET SŁODKI

3 RODZAJE CIASTA (120G/OS.): SERNIK
KRESOWY, MARCINEK, 3-BIT

NAPOJE

KAWA ROZPUSZCZALNA,
WYBÓR HERBAT SMAKOWYCH, WODA,
SOKI OWOCOWE

*MOŻLIWOŚĆ ZMIANY MENU ZA
DOPLATĄ

stała kompozycja 220zł/os

PRZYSTAWKA NA START + 15 ZŁ/OS.

(WYBÓR JEDNEJ POZYCJI)

1. PATE Z BAŻANTA NA GRZANCE
2. MINI SAŁATKA Z LEŚNĄ JAGODĄ

ZUPA

KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z OLIWĄ
PIETRUSZKOWĄ

DANIE GORĄCE

POLĘDWICZKI WIEPRZOWE W SOSIE
KURKOWO ŚMIETANOWYM PODANE Z
ZIEMNIAKAMI PUREE I BUKIETEM SAŁAT

PRZEKĄSKI W STOLE

1. PODLASKI PÓLMIS MIĘS WĘDZONYCH
I PIECZONYCH Z DODATKIEM SOSU
TATARSKIEGO
 2. DESKA SERÓW Z SEROWYM
RAFAELLO
 3. VOL AU VENTY Z MUSEM Z ŁOSOSIA
 4. SAŁATKA GRECKA Z OLIWKAMI
KALAMATA
 5. SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM
 6. ROLADKI Z SZYNKI Z FARSZEM
CHRZANOWYM
 7. PODLASKI PÓLMIS PASZTETÓW Z
CHRZANEM I ŻURAWINĄ
- * TATAR WOŁOWY +15 ZŁ/PORCJA

NAPOJE

KAWA ROZPUSZCZALNA,
WYBÓR HERBAT SMAKOWYCH, WODA,
SOKI OWOCOWE

MENU DZIECIĘCE DZIECI DO LAT 7 –

110 ZŁ/OS.

DZIECI DO LAT 3 –

55 ZŁ/OS.

DOMOWY ROSÓŁ Z MAKARONEM
FILECIKI Z KURCZAKA (NUGGETSY)
PODANE Z FRYTKAMI I SURÓWKĄ

KOLEJNE DANIE GORĄCE NA PÓLMISKACH (WYBÓR JEDNEJ POZYCJI)

1. KARTACZE Z MIĘSEM I OKRASĄ 1
SZT/OS.
2. PIEROGI Z MIĘSEM 4 SZT/OS.
3. PIEROGI RUSKIE 4 SZT/OS.
4. PIEROGI Z GĘSINĄ 4SZT/OS + 5ZŁ/OS
5. KARKÓWKA GRILLOWANA, ZIEMNIAKI
Z PIECA, SURÓWKA + 5 ZŁ/OS.
6. KURCZAK PIECZONY
(PODUDZIA, UDO), ZIEMNIAKI Z PIECA,
SURÓWKA + 5 ZŁ/OS.

BUFET SŁODKI

3 RODZAJE CIASTA (12OG/OS.): SERNIK
KRESOWY, MARCINEK, 3-BIT, BABECZKI
Z BITĄ ŚMIETANĄ I OWOCAMI

*MOŻLIWOŚĆ ZMIANY MENU ZA
DOPLATĄ

własna kompozycja 235zł/os

PRZYSTAWKA NA START + 15 ZŁ/OS.

(WYBÓR JEDNEJ POZYCJI)

1. PATE Z BAŻANTA NA GRZANCE
2. MINI SAŁATKA Z LEŚNĄ JAGODĄ

ZUPA

(WYBÓR JEDNEJ POZYCJI)

1. DOMOWY ROSÓŁ Z MAKARONEM
2. KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z OLIWĄ PIETRUSZKOWĄ
3. ŻUREK Z JAJKIEM I BIAŁĄ KIELBASĄ

DANIE GORĄCE

(WYBÓR JEDNEJ POZYCJI)

1. POŁĘDWICZKI 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. ROLADKI Z KURCZAKA ZE SZPINAKIEM I SUSZONYMI POMIDORAMI PODANE Z SOSEM SEROWYM, ZIEMNIAKAMI PUREE ORAZ SURÓWKĄ
4. RYBA PANIEROWANA 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.

DANIA WEGETARIAŃSKIE

ZUPY: KREM Z BIAŁYCH WARZYW

DANIA GŁÓWNE (JEDNA POZYCJA DO WYBORU):

1. TAGLIATELLE ZE SZPINAKIEM
2. MAKARON RYŻOWY Z SEREM TOFU
3. WARZYWA PO AZJATYCKU W SOSIE SŁODKO-PIKANTNYM Z KASZĄ BULGUR
4. GNOCCHI Z PESTO ZIOŁOWYM
5. PIEROGI RUSKIE 6SZT/OS.
6. PIEROGI ZE SZPINAKIEM 6SZT/OS.

KOLEJNE DANIE GORĄCE NA PÓLMISKACH (WYBÓR JEDNEJ POZYCJI)

1. KARTACZE Z MIĘSEM I OKRASĄ 1 SZT/OS.
2. PIEROGI Z MIĘSEM 4 SZT/OS.
3. PIEROGI RUSKIE 4 SZT/OS.
4. PIEROGI Z GĘSINĄ 4SZT/OS + 5ZŁ/OS
5. KARKÓWKA GRILLOWANA, ZIEMNIAKI Z PIECA, SURÓWKA + 5 ZŁ/OS.
6. KURCZAK PIECZONY (PODUDZIA, UDO), ZIEMNIAKI Z PIECA, SURÓWKA + 5 ZŁ/OS.

MENU DZIECIĘCE DZIECI DO LAT 7 –

110 ZŁ/OS.

DZIECI DO LAT 3 –

55 ZŁ/OS.

DOMOWY ROSÓŁ Z MAKARONEM
FILECIKI Z KURCZAKA (NUGGETSY)
PODANE Z FRYTKAMI I SURÓWKĄ

PRZEKĄSKI W STOLE LUB NA BUFECIE (WYBÓR 8 POZYCJI SPOŚRÓD WSZYSTKICH WYMIENIONYCH)

PRZEKĄSKI MIĘSNE

1. TATAR WOŁOWY
2. PODLASKI PÓLMIS MIĘS WĘDZONYCH I PIECZONYCH Z SOSEM TATARSKIM
3. PASZTET DROBIOWY
4. PASZTET WIEPRZOWY Z CZARNUSZKA
5. PODLASKI PÓLMIS 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
12. RULONIKI Z SZYNKI PARMEŃSKIEJ Z RUKOLĄ, MOZZARELLA I POMIDORKIEM KOKTAJLOWYM

PRZEKĄSKI RYBNE

1. ŚLEDŹ W OLEJU Z CEBULKĄ
2. ŚLEDŹ W KURKACH
3. TERINA SZPINAKOWA Z ŁOSOSIEM
4. RYBA PO GRECKU Z WARZYWAMI
5. BABECZKI Z MUSEM Z ŁOSOSIA
6. RULONIKI Z ŁOSOSIEM, KAPARAMI, AWOKADO, OGÓRKIEM I SERKIEM ŚMIETANKOWYM

PRZEKĄSKI BEZMIĘSNE

1. JAJKA FASZEROWANE OPIEKANE
2. DESKA SERÓW REGIONALNYCH
3. BABECZKI Z MUSEM WARZYWNYM
4. SEROWE RAFAELLO
5. PIKLE/OGÓREK MAŁOSOLNY/OGÓREK KISZONY
6. PÓLMIS ŚWIEŻYCH WARZYW

SALATKI

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 SZYNKĄ PARMEŃSKĄ, MOZZARELLĄ I SUSZONYMI POMIDORAMI
6. SAŁATKA Z MOZZARELLĄ, OPIEKANYMI WARZYWAMI, PIECZONYM POMIDOREM I BEKONEM
7. SAŁATKA Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM
8. SAŁATKA CAPRESE
9. SAŁATKA Z PRAŻONĄ CIECIERZYCĄ
10. PIKLE/OGÓREK MAŁOSOLNY
11. PÓLMIS ŚWIEŻYCH WARZYW

BUFET SŁODKI

3 RODZAJE CIASTA (12OG/OS.): SERNIK KRESOWY, MARCINEK, 3-BIT, BABECZKI Z BITĄ ŚMIETANĄ I OWOCAMI, OWOCE

DODATKOWE SŁODKOŚCI I NAPOJE

1. DESERKI MONOPORCJE - LEŚNY MECH, SNIKERS, CHRUPiąCA MALINA, OREO - 11 ZŁ/SZT
2. OWOCE – PATERA – 130 ZŁ
3. BABECZKI Z OWOCAMI I BITĄ ŚMIETANĄ – 9 ZŁ/SZT
4. RURKI Z KREMEM, ROGALIKI, MINI PTYSIE + 18 ZŁ/OS. (MINIMALNE ZAMÓWIENIE 10 PORCJI)
5. SĘKACZ TRADYCYJNY OK. 3 KG - 280 ZŁ
6. PATERA CIASTA – 1,3 KG – 95 ZŁ
7. NAPOJE GAZOWANE:
 - DO 30 OS. 200 ZŁ/BEZ LIMITU
 - POWYŻEJ 31 OS. 320ZŁ/BEZ LIMITU
 - POWYŻEJ 60 OS. 450 ZŁ/BEZ LIMITU
8. EKSPRES KAWOWY – 210 ZŁ



ALKOHOL

WÓDKA:

- ŻUBRÓWKA BIAŁA/ WYBOROWA – 65 ZŁ/0,5 L
- BIAŁY BOCIAN – 70 ZŁ/ 0,5 L
- STUMBRAS – 75 ZŁ/ 0,5 L

PIWO Z NALEWAKA:

- ŻATECKY – 12 ZŁ/ 0,5 L

WINO:

- WINO BANKIETOWE BIAŁE LUB CZERWONE – 70 ZŁ/ BUTELKA

DODATKOWO:

- * POJEMNIKI NA SPAKOWANIE POZOSTAŁEGO PO PRZYJĘCIU JEDZENIA – 2 ZŁ/ SZTUKA + OPŁATA SUP – 0,31 ZŁ/SZTUKA
- * ALKOHOL GOŚCI – BEZ OPŁATY KORKOWEJ
- * REZERWACJA SALI MAKSYMALNIE 6H (DO GODZ. 22:00 W SOBOTĘ ORAZ DO GODZ. 20:00 W NIEDZIELE)
- * PRZEDŁUŻENIE SALI PŁATNE 400 ZŁ/ KAŻDA ROZPOCZĘTA GODZINA

BUFET SŁODKI PREMIUM

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 PTYSIE Z KREMEM ŚMIETANKOWYM - 10 SZTUK

CAKE POPSY - 10 SZTUK

CENA ZA ZESTAW
600ZŁ



szczegóły rezerwacji

W HOTELU LEŚNYM DYSPONUJEMY PIĘCIOMA SALAMI:

- RESTAURACJA (130 OS.), SALA OGÓLNODOSTĘPNA NA WYŁĄCZNOŚĆ MIN ZAMÓWIENIA 13 000 ZŁ
- LEŚNĄ POLANĄ (50 OS.), SALA NA WYŁĄCZNOŚĆ MIN ZAMÓWIENIE 6 000 ZŁ
- SALĄ KLONOWĄ (30 OS.), SALA NA WYŁĄCZNOŚĆ MIN. ZAMÓWIENIE 4 200 ZŁ
- SALĄ AKACJOWĄ (40 OS.), SALA NA WYŁĄCZNOŚĆ MIN. ZAMÓWIENIE 4 500 ZŁ
- SALĄ BRZOSZOWĄ (60 OS.), SALA NA WYŁĄCZNOŚĆ MIN. ZAMÓWIENIE 6 200 ZŁ

WARUNKI REZERWACJI:

- POTWIERDZENIEM REZERWACJI JEST WPŁATA ZADATKU W WYSOKOŚCI 500 ZŁ W BIURZE LUB PRZELEWEM BANKOWYM SANTANDER BANK
26 1090 2590 0000 0001 5558 9178
- ZADATEK JEST BEZZWROTNY
- MENU USTALANE 10 DNI PRZED TERMINEM PRZYJĘCIA
- OSTATECZNE POTWIERDZENIE ILOŚCI OSÓB 7 DNI PRZED TERMINEM PRZYJĘCIA.
- MINIMALNE ZAMÓWIENIE –
10 OSÓB
- 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 PRZESZ GOŚCI ODPOWIADA ZAMAWIAJĄCY
- WSZYSTKIE DEKORACJE, W TYM KWIATY, SĄ WŁASNOŚCIĄ HOTELU



REZERWACJE ORAZ DODATKOWE PYTANIA

SYLWIA ŻOCHOWSKA

TEL. 607 154 698

EMAIL: S.ZOCHOWSKA@LESNY.BIALYSTOK.PL

DOMINIKA KLIM

TEL. 691 281 515

EMAIL: D.KLIM@LESNY.BIALYSTOK.PL

OFERTA MA CHARAKTER POGLĄDOWY I MOŻE ULEC ZMIANIE. ZASTRZEGAMY SOBIE PRAWO DO JEJ MODYFIKACJI ORAZ AKTUALIZACJI CEN.