



BIAŁYSTOK



# Chrzcziny 2024r.

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 indywidualnej sali

Zaaranżowany kącik zabaw maluchom na indywidualnej sali

Pokój w którym można nakarmić i przewinąć maluszka:

- ogólnodostępny – udostępniany nieodpłatnie w godzinach trwania przyjęcia
- indywidualny (pokój hotelowy) – płatny 100 zł (dostępny maksymalnie do godz 17:00)

Piękny ogrodzony teren zielony wokół obiektu

Duży drewniany plac zabaw

Krzesełko do karmienia na życzenie



BIAŁYSTOK



## Uroczysty obiad z okazji Chrztu

**MENU: 125 zł/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 rosół makaronem

Fileciki z kurczaka podane z frytkami i surówką

Deser: Sernik kresowy

### **Dzieci do lat 3 – 45 zł/os.**

#### ***Menu:***

Domowy rosół makaronem

Fileciki z kurczaka podane z frytkami i surówką

\*możliwość zmiany menu za dopłatą



BIAŁYSTOK



## **MENU: 180 zł/os.**

Stała kompozycja

### **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

### **Przekąski w stole**

1. Podlaski półmis mięs wędzonych i pieczonych z dodatkiem sosu tatarskiego
2. Babeczki z musem warzywnym
3. Serowe rafaello
4. Śledź w ziołach
5. Sałatka Cezar z kurczakiem
6. Roladki z szynki z farszem chrzanowym
7. Podlaski półmis pasztetów z chrzanem i żurawiną

\* *Tatar wołowy +15 zł/porcja*

### **Menu dziecięce**

Dzieci do lat 7 – 90 zł/os.

Dzieci do lat 3 – 45 zł/os.

- Domowy rosół makaronem
- Fileciki z kurczaka podane z frytkami i surówką

### **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 dopłatą



BIAŁYSTOK



## **MENU: 205 zł/os.**

Stała kompozycja

### **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 główne**

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

### **Kolejne danie gorące na półmiskach**

(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 pieczona, ziemniaki z pieca, surówka + 5 zł/os.
6. Kurczak pieczony (podudzia, udo), ziemniaki z pieca, surówka + 5 zł/os.

### **Przekąski w stole lub na bufecie**

1. Podlaski półmis mięs wędzonych i pieczonych z dodatkiem sosu tatarskiego
2. Babeczki z musem warzywnym

3. Serowe rafaello

4. Śledź w ziołach

5. Sałatka Cezar z kurczakiem

6. Roladki z szynki z farszem chrzanowym

7. Podlaski półmis pasztetów z chrzanem i żurawiną

- *Tatar wołowy + 15 zł/porcja*

### **Menu dziecięce**

Dzieci do lat 7 – 90 zł/os.

Dzieci do lat 3 – 45 zł/os.

- Domowy rosół z makaronem
- Fileciki z kurczaka podane z frytkami i surówką

### **Bufet słodki**

3 rodzaje ciasta(120g/os.):

sernik kresowy, marcinek, 3-bit

Babeczki z bitą śmietaną i owocami

### **Napoje**

Kawa rozpuszczalna, wybór herbat smakowych, woda, soki owocowe

\*możliwość zmiany menu za dopłatą



BIAŁYSTOK



## **MENU: 225 zł/os.**

Własna kompozycja - pozycje do wyboru

### **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 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 danie gorące na półmiskach**

(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 pieczona, ziemniaki z pieca, surówka **+ 5 zł/os.**
6. Kurczak pieczony (podudzia, udo), ziemniaki z pieca, surówka **+ 5 zł/os.**

### **Przekąski w stole lub na bufecie**

(wybór 8 pozycji spośród wszystkich wymienionych)

#### **Przekąski mięsne**

1. Tatar wołowy
2. Podlaski półmis mięs wędzonych i pieczonych z sosem tatarskim
3. Pasztet drobiowy
4. Pasztet wieprzowy z czarnuszką
5. Podlaski półmis pasztetów z chrzanem i żurawiną



BIAŁYSTOK



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 ceszar 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, opiekany warzywami, pieczonym pomidorem i bekonem
7. Sałatka z wędzonym łososiem
8. Sałatka Caprese
9. Pickle/ogórek małosolny
10. Półmis świeżych warzyw

#### **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

#### **Przekąski bezmięsne**

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

#### **Bufet słodki**

3 rodzaje ciasta (120g/os.):  
sernik kresowy, marcinek, 3-bit  
Babeczki z bitą śmietaną i owocami  
Owoce

#### **Napoje**

Kawa rozpuszczalna, wybór herbat smakowych  
Woda, soki owocowe

#### **Dania wegetariańskie**

Zupy:

Krem z białych warzyw

Dania:

1. Tagliatelle ze szpinakiem
2. Makaron ryżowy z serem tofu



BIAŁYSTOK



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.

### Menu dziecięce

Dzieci do lat 7 – 90 zł/os.

Dzieci do lat 3 – 45 zł/os.

- Domowy rosół z makaronem
- Fileciki z kurczaka podane z frytkami i surówką

### Dodatkowe słodkości i napoje

1. Deserki w szkle 9 zł/szt
2. Owoce – patera – 130 zł
3. Babeczki z owocami i bitą śmietaną – 7 zł/szt
4. Rurki z kremem, rogaliki, mini ptyśie + 17 zł/os. (*minimalne zamówienie 10 porcji*)
5. Sękacz tradycyjny ok. 3 kg - 250 zł
6. Napoje gazowane:
  - do 30 os. 180 zł/bez limitu
  - powyżej 31 os. 270zł/bez limitu
  - powyżej 60 os. 370 zł/bez limitu
7. Ekspres kawowy – 190 zł

### Alkohol

#### wódka:

- Żubrówka biała/ Wyborowa – 60 zł/0,5 l
- Biały Bocian – 65 zł/ 0,5 l
- Stumbras – 70 zł/ 0,5 l

#### piwo z nalewaka:

- Żatecky – 12 zł/ 0,5 l

#### wino:

- wino bankietowe białe lub czerwone – 65 zł/ butelka

### Dodatkowo:

- \* Pojemniki na spakowanie pozostałego po przyjęciu jedzenia – 3 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



BIAŁYSTOK



### **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 5 500 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 Brzozową (60 os.), sala na wyłączność min. zamówienie 5 700 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 przez Gości odpowiada zamawiający
- Wszystkie dekoracje, w tym kwiaty, są własnością hotelu

W razie dodatkowych pytań zapraszamy do kontaktu:

**Sylvia Żochowska tel. 607 154 698**

**email: [s.zochowska@lesny.bialystok.pl](mailto:s.zochowska@lesny.bialystok.pl)**

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