



BIAŁYSTOK



Chrzcziny 2025r.

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

Krzeselko do karmienia na życzenie





BIAŁYSTOK



Uroczysty obiad z okazji Chrztu

MENU: 130 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 (nuggetsy) 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: 190 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. 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 półmis pasztetów z chrzanem i żurawiną

* *Tatar wołowy +15 zł/porcja*

Menu dziecięce

Dzieci do lat 7 – 110 zł/os.

Dzieci do lat 3 – 55 zł/os.

- Domowy rosół makaronem
- Fileciki z kurczaka (nuggetsy) 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: 220 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 grillowana, 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. 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 półmis pasztetów z chrzanem i
żurawiną

- *Tatar wołowy + 15 zł/porcja*

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

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: 235 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. 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.**

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 grillowana, 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
12. Ruloniki z szynki parmeńskiej z rukolą, mozzarella i pomidorkiem koktajlowym

Sałatki

1. Sałatka cesar 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, pieczonymi warzywami, pieczonym pomidorem i bekonem
7. Sałatka z wędzonym łososiem
8. Sałatka Caprese
9. Sałatka z prażoną ciecierzycą
10. Pikle/ogórek małosolny
11. 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 łososa
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. 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



BIAŁYSTOK



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.

Menu dziecięce

Dzieci do lat 7 – 110 zł/os.

Dzieci do lat 3 – 55 zł/os.

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

Dodatkowe słodkości i napoje

1. Deserki monoporcje - 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 nalewką:

- 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



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 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 Brzozową (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
- Zadek 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

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