

Chrzcziny Wielkanoc 2026



„Pierwsze chwile
w wyjątkowym otoczeniu natury”





Kompozycja własna 260zł/os

Przystawka +15zł/os

wybór jednej pozycji

- Pate z bażanta na grzance
- Mini sałatka z leśną jagodą

Zupa

wybór jednej pozycji

- Domowy rosół z makaronem
- Krem z białych warzyw z oliwą pietruszkową
- Żurek z jajkiem i białą kielbasą

Danie główne

wybór jednej pozycji

- Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowo-śmietanowym podane z ziemniakami puree i bukietem sałat
- Stek z indyka z sosem ziołowym podany z ziemniakami puree i bukietem sałat
- Roladki z kurczaka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami podane z sosem serowym, ziemniakami puree oraz surówką
- Pieczona noga kaczki podana z sosem z owoców leśnych, kopytkami i marchewką z pieca + 10 zł/os.
- Medaliony z łososia w sosie ziołowym podane z kopytkami i bukietem sałat +10zł/os.
- 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

- Kartacze z mięsem i okrasą 1 szt/os.
- Pierogi z mięsem 4 szt/os.
- Pierogi ruskie 4 szt/os.
- Pierogi z gęsiną 4szt/os + 5zł/os
- Karkówka grillowana, ziemniaki z pieca, surówka + 5 zł/os.
- Kurczak pieczony (podudzia, udo), ziemniaki z pieca, surówka + 5 zł/os.



Kompozycja własna 260zł/os

Przekąski w stole lub w bufecie
wybór ośmiu pozycji spośród poniższych

Przekąski mięsne

- Tatar wołowy
- Podlaski półmis mięs wędzonych z sosem tatarskim
- Pasztet drobiowy
- Pasztet wieprzowy z czarnuszką
- Podlaski półmis pasztetów z chrzanem i żurawiną
- Tortilla z szynką i sałatami
- Roladki z szynki z farszem chrzanowym
 - Galantyna z kaczki
 - Galantyna z kurczaka
 - Tymbaliki drobiowe
- Sakiewki z szynki parmeńskiej
- Ruloniki z szynki parmeńskiej z rukolą, mozzarella i pomidorkiem koktajlowym

Przekąski rybne

- Śledź w oleju z cebulką
- Śledź w kurkach
- Terrina szpinakowa z łososiem
- Ryba po grecku z warzywami
- Babeczki z musem z łososa
- Ruloniki z łososiem, kaparami, awokado, ogórkiem i serkiem śmietankowym

Przekąski bezmięsne

- Jajka faszerowane opiekane
- Deska serów regionalnych
- Babeczki z musem warzywnym
- Serowe rafaello
- Pikle
- Półmis świeżych warzyw

Sałatki

- Sałatka cezar z sałatami i kurczakiem
- Sałatka makaronowa z pesto z suszonymi pomidorami, czarnymi oliwkami i pestkami słonecznika
- Sałatka brokułowa z grillowanym bekonem
- Sałatka grecka z oliwkami kalamata
- Sałatka z szynką parmeńską, mozzarellą i suszonymi pomidorami
- Sałatka z mozzarellą, opiekаныmi warzywami, pieczonym pomidorem i bekonem
- Sałatka z wędzonym łososiem
- Sałatka Caprese
- Sałatka z prażoną ciecierzycą
- Półmis świeżych warzyw



Kompozycja własna 260zł/os

Bufet słodki

ok. 120g/os

Sernik domowy

Marcinek

Blok czekoladowy

Babeczki z bitą śmietaną i owocami

Owoce filetowane

Napoje

Woda z cytryną

Soki owocowe

Kawa rozpuszczalna

Wybór herbat

Dzieci do lat 7 - 130 zł/os

Dzieci do lat 3 - 75 zł/os

Domowy z rosół makaronem

Fileciki z kurczaka (nuggetsy)

podane z frytkami i surówką

Dania wegetariańskie

Zupy:

Krem z białych warzyw

Dania główne

jedna pozycja do wyboru

- Tagliatelle ze szpinakiem

- Makaron ryżowy z serem tofu

- Warzywa po azjatycku w sosie
słodko-pikantnym z kaszą bulgur

- Gnocchi z pesto ziołowym

- Pierogi ruskie 6szt/os.

- Pierogi ze szpinakiem 6szt/os.

Dodatkowe słodkości i napoje

1. Deserki monoporcje - snikers, malinowa chmurka, oreo - 11 zł/szt

2. Owoce - patera - 130 zł

3. Babeczki z owocami i bitą śmietaną - 9 zł/szt

4. Rurki z kremem, mini ptysie + 15 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

- powyżej 90 os. 600zł/bez limitu

Bufet słodki Premium 650zł

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 ptyśie z kremem śmietankowym - 10 sztuk

Cake popsy - 10 sztuk



Dekoracje 10zł/os

Obrusy welurowe - beżowy, butelkowa zieleń, pudrowy róż

Goblety - niebieski, różowy lub zielony





Szczegóły rezerwacji

Dostępne sale

- Restauracja - do 130 os. - sala ogólnodostępna, na wyłączność min. wartość zamówienia 13 000zł
- Leśna Polana - do 50 os. - na wyłączność min. wartość zamówienia 6 300zł
- Brzozowa - do 60 os. - na wyłączność min. wartość zamówienia 6 500zł
- Akacyjowa - do 40 os. - na wyłączność min. wartość zamówienia 4 800zł
- Klonowa - do 30 os. - na wyłączność min. wartość zamówienia 4 500zł

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
 - Restauracja nie pobiera opłaty korkowej za wniesiony alkohol
 - Pojemniki na spakowanie pozostałego po przyjęciu jedzenia – 2 zł/ sztuka + opłata SUP – 0,31 zł/sztuka
 - Rezerwacja Sali - maksymalnie 6h
 - Przedłużenie sali płatne 500 zł/ każda rozpoczęta godzina
 - Minimalne zamówienie – 20 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

Rezerwacje i dodatkowe pytania

Sylwia Żochowska
tel. ~~607 154 698~~
s.zochowska@lesny.bialystok.pl