



BIAŁYSTOK



Pierwsza Komunia Święta to ważne wydarzenie zarówno w życiu dziecka i jego rodziców. Ta idealna okazja do spotkania w rodzinnym gronie wymaga pieczołowitości w organizacji. W Hotelu Leśnym tworzymy przyjęcia komunijne z doskonałym menu, w komfortowych wnętrzach i pięknym terenem zielonym.

ZESTAW - 150zł/os

Zupa jedna do wyboru

Domowy rosół z makaronem

Krem z białych warzyw z oliwą pietruszkową i prażonymi płatkami migdałów

Danie główne jedno do wyboru

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

Stek z indyka w sosie ziołowym podany z puree ziemniaczanym i bukietem sałat

Pierś kaczki confit z sosem malinowym podana z kopytkami i karmelizowaną marchewką /+5zł/os

Przekąski wszystkie wymienione pozycje

Półmis mięs pieczonych i wędzonych podany z sosem tatarskim

Półmis pasztetów podany z chrzanem i żurawiną

Sałatka cesar z kurczakiem

Sałatka grecka z oliwkami kalamata

Sakiewki z szynki parmeńskiej

Terina szpinakowa z łososiem

Jajka faszerowane opiekane

Warzywa sezonowe

Pieczyno



BIAŁYSTOK



Stół słodki ciasta – 3 rodzaje (120gr/os), owoce sezonowe

Sernik z żurawiną

Szarlotka

Chrupiąca malina

Owoce

Napoje uzupełniane na bieżąco

Woda z cytryną, sok

Kawa, herbata – *na życzenie, podawana przez obsługę po wydaniu głównych dań*

Danie dziecięce *dzieci do lat 7 (lub powiększona porcja starszym dzieciom)*

Domowy rosół z makaronem

Fileciki drobiowe w panko podane z frytkami i mizerią, ketchup

Danie półmiskowe /+20zł/os

Danie półmiskowe jedno do wyboru

Zrazy wieprzowe z mięsem mielonym w sosie własnym podane z surówką z pora

Pierogi z mięsem 2szt/ Pierogi ze szpinakiem 2szt

Kolejne danie dziecięce /+15zł/os

Naleśniki z serem i pomarańczą w sosie owocowym 2szt

Danie wegetariańskie/wegańskie

Medaliony z łososia podane z czarnym makaronem w sosie ziołowym

Gnocchi z warzywami z sosem pesto



Dodatkowe przekąski:

- Przekąska na start: Pate z wątróbki z klarowanym masłem i konfiturą 10zł/os
Kaczka faszerowana wątróbką, kaszą i grzybami podana w całości - ok 2kg (na zimno) 140zł
- Tatar wołowy 12zł/porcja 100g
Ceviche z łososia 0,5kg 39zł
Sałatka z serem brie i leśną jagodą 0,5kg 35zł
Sałatka z krewetkami 0,5kg 39zł

Dodatkowe słodkości i napoje:

Torty:

- śmietanowo – malinowy 90zł/kg (minimalne zamówienie 2kg)
- biała czekolada z porzeczką 90zł/kg (minimalne zamówienie 2kg)

Sękacze:

- tradycyjny ok 3kg 160zł
- w białej czekoladzie ok 3kg 195zł

Deser lodowy 12zł/porcja (3 gałki lodów, puree owocowe, bita śmietana)

Deserki w szkle 3,5zł/szt

Babeczki z musem owocowym 3zł/szt

Napoje gazowane:

- do 30os 160zł
- powyżej 31 do 50 osób 240zł
- powyżej 50 osób 300zł

Lemoniada arbuзова 1l 25zł