



BIAŁYSTOK



MENU: 165 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

Rosół z makaronem

Danie gorące

Stek z indyka w sosie ziołowym, ziemniaki puree, bukiet 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
8. Pieczywo

- *Tatar wołowy + 13 zł/porcja*

Menu dziecięce

80 zł/dzieci do lat 7

40 zł/ dzieci do lat 3

- Rosół z domowym makaronem
- Nugetsy z kurczaka podane z frytkami i mizerią

Bufet słodki

3 rodzaje ciasta (120g/os): sernik kresowy, marcinek, 3-bit
Owoce sezonowe

Napoje

Kawa rozpuszczalna, wybór herbat smakowych
Woda, soki



BIAŁYSTOK



MENU: 185 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, ziemniaki puree, bukiet sałat

Kolejne dania gorące na półmiskach – wybór jednej pozycji:

1. Kartacze z mięsem i okrasą
2. Pierogi z mięsem 4 szt/os
3. Pierogi ruskie 4 szt/os

Danie za dopłatą

4. Karkówka pieczona, ziemniaki z pieca, surówka + 5 zł/os
5. Kurczak pieczony (podudzia, udka), ziemniaki z pieca, surówka + 5 zł/os

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

Pieczyno

* *Tatar wołowy + 13 zł/porcja*

Menu dziecięce

80 zł/dzieci do lat 7/ 40 zł/dzieci do lat 3

Rosół z domowym makaronem

Nugetsy z kurczaka podane z frytkami i surówką

Bufet słodki

3 rodzaje ciasta (120g/os): sernik kresowy, marcinek, 3-bit, owoce sezonowe

Napoje

Kawa rozpuszczalna, wybór herbat smakowych, woda, soki owocowe



BIAŁYSTOK



MENU 199 zł/os

Kompozycja własna

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. Schab z kością podany z ziemniakami puree, sosem z zielonego pieprzu i marynowaną papryką
3. Stek z indyka z sosem ziołowym podany z ziemniakami puree i bukietem sałat
4. Pieczony stek z karkówki w sosie z kolorowego pieprzu podany z ziemniakami puree, surówką z pora
5. Ryba pod kruszonką

Danie za dopłatą:

6. Pierś kaczki confit podana z gnocci i marchewką karmelizowaną + 5zł/os
7. Medaliony z łososia w sosie ziołowym podane z kopytkami i bukietem sałat +10 zł/os
8. Jagnięcina duszona w czerwonym winie podana z leczo z cukinii, ziemniakami z pieca i konfiturą z czerwonej cebuli +10zł/os

Kolejne dania gorące na półmiskach

(wybór jednej pozycji)

1. Kartacze z mięsem i okrasą 1szt/os
2. Pierogi z kurkami 4szt/os
3. Pierogi z mięsem 4szt/os
4. Pierogi ruskie 4szt/os
5. Pierogi ze szpinakiem 4szt/os

Danie za dopłatą

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



BIAŁYSTOK



Przekąski w stole

(wybór 8 pozycji)

Przekąski mięsne

1. Tatar wołowy
2. Podlaski półmis mięs wędzonych i pieczonych z dodatkiem sosu tatarskiego
3. Paszтет drobiowy
4. Paszтет wieprzowy z czarnuszką
5. Podlaski półmis paszтетów z chrzanem i żurawiną
6. Tortilla z szynką i sałatami
7. Roladki z szynki z farszem chrzanowym
8. Galantyna z kaczki
9. Galantyna 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 mozzarellą, opiekany warzywami, pieczonym pomidorem i boczkiem
6. Sałatka z szynką parmeńską, mozzarellą i suszonymi pomidorami
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. Terrina szpinakowa z łososiem
3. Ryba po grecku z warzywami
4. Śledź w kurkach
5. Babeczki z mussem z łososa

Przekąski bezmięsne

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



BIAŁYSTOK



Bufet słodki

3 rodzaje ciasta (120g/os):
sernik kresowy, marcinek, 3-bit
owoce sezonowe

Napoje:

Kawa rozpuszczalna, wybór herbat smakowych
Woda, soki

Istnieje możliwość bezpłatnej zmiany dania głównego na danie wegetariańskie

Dodatkowe przekąski

Kaczka faszerowana kaszą, wątróbką i grzybami ok 2kg 160zł

Dania wegetariańskie

Zupy:

Krem z białych warzyw z oliwą pietruszkową

Dania:

1. Gnocchi z warzywami z sosem pesto
2. Tagiatelle ze szpinakiem
3. Makaron ryżowy z serem tofu
4. Warzywa po azjatycku w sosie słodko-pikantnym z kaszą bulgur

Menu dziecięce

Dzieci do lat 7 - 80 zł/os

Dzieci do lat 3 – 40 zł/os

- Rosół z domowym makaronem
- Fileciki z kurczaka podane z frytkami i surówką





BIAŁYSTOK



Dodatkowe słodkości i napoje

1. Owoce sezonowe 100zł patera
2. Deserki w szkle 6 zł/szt
3. Babeczki 4,5 zł/szt
4. Rurki z kremem, mini ptysie, beziki – 15 zł/os (min. zamówienie – 10 porcji)
5. Sękacz tradycyjny ok. 3 kg - 220 zł
6. Napoje gazowane do 30os 160zł/bez limitu
7. Napoje gazowane powyżej 31os 250zł/bez limitu
8. Napoje gazowane powyżej 60os 350zł/bez limitu
9. Ekspres kawowy: 150 zł

Alkohol:

wódka:

Żubrówka biała/ Wyborowa – 40 zł/ 0,5 l

- Biały Bocian – 45 zł/ 0,5 l

- Stumbras – 50 zł/ 0,5 l

piwo z nalewka:

- Żatecky – 10 zł/ 0,5 l

wino:

Paolini Chardonay (białe/wytrawne) – 40 zł/ 0,7 l

Paolini Syrah (czerwone/ wytrawne) – 40 zł/ 0,7 l

Prosecco Casa Gheller (wino musujące) – 50 zł/ 0,7 l

Dodatkowo:

- Pojemniki na spakowanie pozostałego po przyjęciu jedzenia – 1,5 zł/ sztuka
 - Alkohol Gości – bez opłaty korkowej
 - Powitanie Pary Młodej chlebem i solą
- Rezerwacja Sali maksymalnie 6h (do godz. 22:00 w sobotę oraz do godz. 20:00 w niedziele)
 - Przedłużenie sali płatne 300 zł/ każda rozpoczęta godzina
 - Dekoracja sali (pokrowce, kwiaty świeże, świece, bankietówki)
 - * od 10 do 30 osób – 300 zł
 - * powyżej 30 osób – 500 zł





BIAŁYSTOK



W Hotelu Leśnym dysponujemy pięcioma salami:

- Restauracja (130os), sala ogólnodostępna
na wyłączność min zamówienia 13000 zł
- Leśną Polaną (50os), sala na wyłączność min zamówienie 4900 zł
- Salą Klonową (30os), sala na wyłączność min. zamówienie 3700 zł
- Salą Akacjową (35 os), sala na wyłączność min. zamówienie 3700 zł
- Salą Brzozową (60os), sala na wyłączność min. zamówienie 4900 zł

Warunki rezerwacji:

- Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 500 zł w biurze lub przelewem bankowym Santander Bank 28 1090 2587 0000 0001 1978 7986
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

Rezerwacje i zapytania:

- s.zochowska@lesny.bialystok.pl tel. 607 154 698

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

