



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 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

Pieczyno

**Tatar wołowy + 15 zł/porcja*

Menu dziecięce

85 zł/dzieci do lat 7

40 zł/ dzieci do lat 3

Domowy rosół z 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: 200 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 danie 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.
4. Pierogi z gęsiną 4szt/os + 5zł/os
5. Karkówka pieczona, ziemniaki z pieca, surówka + 5 zł/os.
6. Kurczak pieczony (podudzia, udką), 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 + 15 zł/porcja*

Menu dziecięce

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

Domowy rosół z 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



MENU 215 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. 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, surówką z pora
4. Ryba pod kruszonką, ziemniaki puree, surówka
5. Noga kaczki z sosem z owoców leśnych, kopytkami i marchewką karmelizowaną + 10 zł/os.
6. Medaliony z łososia w sosie ziołowym podane z kopytkami i bukietem sałat +10 zł/os.
7. Jagnięcina duszona w czerwonym winie podana z leczo z cukinii, ziemniakami z pieca i konfiturą z czerwonej cebuli +15 zł/os.

Kolejne dania gorące na półmiskach

(wybór jednej pozycji)

1. Kartacze z mięsem i okrasą 1 szt/os.
2. Pierogi z kurkami 4 szt/os.
3. Pierogi z mięsem 4 szt/os.
4. Pierogi ruskie 4 szt/os.
5. Pierogi ze szpinakiem 4 szt/os.
6. Pierogi z gęsiną 4szt/os + 5zł/os
7. Karkówka pieczona, ziemniaki z pieca, surówka + 5 zł/os.
8. 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. Pasztet drobiowy
4. Pasztet wieprzowy z czarnuszką
5. Podlaski półmis pasztetów 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 cezarska 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, opiekаныmi warzywami, pieczonym pomidorem i boczkiem
6. Sałatka z szynką parmeńską, mozzarellą i suszonymi pomidorami
7. Sałatka z wędzonym łososiem
8. Sałatka Caprese
9. Pikle/ 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 musem z łososiem

Przekąski bezmięsne

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



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

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 – 85 zł/os.

Dzieci do lat 3 – 40 zł/os.

Domowy rosół z makaronem

Nugetsy podane z frytkami i surówką





BIAŁYSTOK



Dodatkowe słodkości i napoje

1. Owoce sezonowe 120 zł patera
2. Deserki w szkle 7 zł/szt
3. Babeczki 5 zł/szt
4. Rurki z kremem, mini ptyśie, rogaliki – 15 zł/os. (min. zamówienie – 10 porcji)
5. Sękacz tradycyjny ok. 3 kg - 240 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 – 170 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 nalewką:

- Żatecky – 10 zł/ 0,5 l

wino:

Wino bankietowe białe lub czerwone – 60 zł/ butelka

Dodatkowo:

- Pojemniki na spakowanie pozostałego po przyjęciu jedzenia – 3zł/ sztuka
 - Alkohol Gości – bez opłaty korkowej
 - Powitanie Pary Młodej
- Rezerwacja Sali maksymalnie 6 h (do godz. 22:00 w sobotę oraz do godz. 20:00 w niedzielę)
 - Przedłużenie sali płatne 350 zł/ każda rozpoczęta godzina
 - Dekoracja sali (pokrowce, kwiaty świeże, świece, bankietówki)
 - * od 20 do 30 osób – 300 zł
 - * powyżej 30 osób – 500 zł





BIAŁYSTOK



W Hotelu Leśnym dysponujemy pięcioma salami: 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 4 200 zł
 - Salą Brzozową (60 os.), sala na wyłączność min. zamówienie 5 500 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

