



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

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. Sałatka grecka z oliwkami kalamata
3. Deska serów z serowym rafaello
4. Vol au venty z musem z łososia
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

110 zł/dzieci do lat 7

50 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

Babeczki z owocami i bitą śmietaną

Napoje

Kawa rozpuszczalna, wybór herbat smakowych

Woda, soki



MENU: 240 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. Karkówka grillowana, ziemniaki z pieca, surówka + 5 zł/os.
5. 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. Sałatka grecka z oliwkami kalamata
3. deska serów z serowym rafaello
4. Vol au venty z musem z łososia
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

110 zł/dzieci do lat 7/ 50 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, babeczki z owocami i bitą śmietaną

Napoje

Kawa rozpuszczalna, wybór herbat smakowych, woda, soki owocowe



BIAŁYSTOK



MENU 255 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. Roladki z kurczaka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami podane z sosem serowym, ziemniakami puree, surówką z pora
4. Ryba w panierce, 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 leczy 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. Karkówka grillowana, ziemniaki z pieca, surówka + 5 zł/os.
6. 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 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 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. Sałatka z prażoną ciecierzycą
10. Pickle/ ogórek małosolny
11. 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 łososią
6. Ruloniki z łososią z kaparami, awokado, ogórkiem i serkiem śmietankowym

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



Bufet słodki

3 rodzaje ciasta (120g/os):

sernik kresowy, marcinek, 3-bit

owoce sezonowe, babeczki z owocami i bitą śmietaną

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 główne (jedna pozycja do wyboru):

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 – 110 zł/os.

Dzieci do lat 3 – 50 zł/os.

Domowy rosół z makaronem

Nugetsy podane z frytkami i surówką





BIAŁYSTOK



Dodatkowe słodkości i napoje

1. Deserki – monoporcje - 11 zł/szt
2. Rurki z kremem, rogaliki, mini ptyśie + 18 zł/os. (*minimalne zamówienie 10 porcji*)
 3. Sękacz tradycyjny
ok. 3 kg - 280 zł
 4. Patera ciasta – 1,3 kg – 95 zł
 5. Napoje gazowane:
 - do 30 os. 200 zł/bez limitu
 - powyżej 31 os. 320zł/bez limitu
 - powyżej 60 os. 450 zł/bez limitu
 6. Ekspres kawowy – 210 zł

Dodatkowo:

- Pojemniki na spakowanie pozostałego po przyjęciu jedzenia – 2 zł/ sztuka + opłata SUP – 0,31 zł/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 400 zł/ każda rozpoczęta godzina
 - Dekoracja sali (pokrowce, kwiaty świeże, świece, bankietówki)
 - * od 20 do 30 osób – 400 zł
 - * powyżej 30 osób – 600 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 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

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

