

Poprawiny 2026



„Spotkania tworzące najpiękniejsze wspomnienia”





Uroczysty obiad 139zł/os

Przystawka

Pate z kurczaka z sosem żurawinowym, sałatka freeze, leśna jagoda

Zupa

Domowy rosół z makaronem

Danie główne

Stek z indyka z sosem ziołowym, puree ziemniaczane, bukiet sałat

Deser

Sernik domowy

Napoje

Woda z cytryną

Sok owocowy – 0,5l/os.

Kawa i herbata do deseru

Dzieci do lat 7 - 75 zł/os.

Domowy z rosół makaronem

Fileciki z kurczaka (nuggetsy) podane z frytkami i surówką

Sernik domowy

Dzieci do lat 3 – 50 zł/os.

Domowy rosół z makaronem

Fileciki z kurczaka podane z frytkami i surówką

*możliwość zmiany menu za dopłatą



Kompozycja stała 199zł/os

Przystawka +15zł/os

wybór jednej pozycji

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

Zupa

Domowy rosół z makaronem

Danie główne

Stek z indyka z sosem ziołowym, puree ziemniaczane, bukiet sałat

Przekąski w stole

- Podlaski półmis mięs wędzonych i pieczonych z dodatkiem sosu tatarskiego
- Podlaski półmis pasztetów z chrzanem i żurawiną
- Roladki z szynki z farszem chrzanowym
- Deska serów z serowym rafaello
- Vol au venty z musem z łososia
- Sałatka Cezar z kurczakiem
- Sałatka grecka z oliwkami kalamata
- * Tatar wołowy +15 zł/porcja

Bufet słodki

ok.120g/os

Sernik domowy

Marcinek

Blok czekoladowy

Napoje

Woda z cytryną

Soki owocowe

Kawa rozpuszczalna

Wybór herbat

Dzieci do lat 7 - 115 zł/os

Dzieci do lat 3 – 60 zł/os

Domowy rosół z makaronem

Fileciki z kurczaka (nuggetsy) podane z frytkami i surówką



Menu grill

Menu 155 zł/os.

Zupa w kociołku:

Żurek

Dania z grilla w bemarach:

Karkówka z grilla

Boczek

Kielbaska

Ziemniaki pieczone

Chleb czosnkowy

Przekąski zimne:

Ogórki małosolne

Salatka Caprese

Salatka Cezar z kurczakiem

Świeże warzywa:

ogórek, papryka, pomidory

Pieczywo

Ketchup, musztarda

Sosy do mięs

Napoje:

Woda, sok

Menu 175 zł/os.

Zupa w kociołku:

Żurek

Dania z grilla w bemarach:

Karkówka

Filet z kurczaka w ziołach

Kielbaski

Boczek

Warzywa grillowane

Ziemniaki pieczone

Chleb czosnkowy

Przekąski zimne:

Smalec z dziczyzny z

ogórkiem kiszonym

Salatka Caprese

Salatka Cezar z kurczakiem

Ogórki małosolne

Świeże warzywa:

ogórek, pomidor, papryka

Sosy do mięs

Pieczywo

Ketchup, musztarda

Napoje:

Woda, sok

Menu 195 zł/os.

Zupa w kociołku:

Żurek

Dania z grilla w bemarach:

Karkówka

Szaszłyki z kurczakiem

Kielbaski

Kurczak BBQ

Warzywa grillowane

Boczek

Ziemniaki pieczone

Chleb czosnkowy

Przekąski zimne:

Smalec z dziczyzny z

ogórkiem kiszonym

Salatka Caprese

Salatka Cezar z kurczakiem

Mięsa wędzone i pieczone

Świeże warzywa:

ogórek, pomidor, papryka

Ogórki małosolne

Pieczywo

Ketchup, musztarda

Sosy do mięs

Ciasto domowe 120 gr/os - 3 rodzaje

Napoje:

Woda, sok, kawa

rozpuszczalna, herbata

Dodatkowo można zamówić:

Piwo beczka 30l – 700 zł

Ognisko 3h – 250 zł

Patera ciasta - 95zł

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



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
- Wiata grillowa - od 15os

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 7h (do godziny 1.00)
 - Przedłużenie sali płatne 400 zł/ każda rozpoczęta godzina
- Minimalne zamówienie – 15 osób, poniżej 15 osób zamówienia z karty menu
 - Restauracja nie wyraża zgody na wnoszenie gastronomii z zewnątrz
(ciasta, napoje, owoce)
- 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

Magdalena Kossakowska
tel. 885 851 411
m.kossakowska@lesny.bialystok.pl