



Hotel Leśny w Białymstoku zaprasza do organizacji Przyjęć.

Zaplanuj tak wyjątkowe wydarzenie w zielonym sercu Białegostoku.

MENU: 190 zł/os.

Stała kompozycja

** Tatar wołowy + 15 zł/porcja*

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 z sosem ziołowym podany z ziemniakami puree i bukietem sałat

Przekąski w stole

1. Podlaski półmis mięs wędzonych i pieczonych z dodatkiem sosu tatarskiego
2. Serowe rafaello
3. Vol au venty z musem z łososia
4. Sałatka grecka z oliwkami kalamata
5. Sałatka Cezar z kurczakiem
6. Roladki z szynki z farszem chrzanowym
7. Podlaski półmis pasztetów z chrzanem i żurawiną

Menu dziecięce

Dzieci do lat 7 - 110 zł/os.

Dzieci do lat 3 – 55 zł/os.

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

Bufet słodki

3 rodzaje ciasta (120 g/os.):

sernik kresowy, marcinek, 3-bit

Napoje

Kawa rozpuszczalna, wybór herbat smakowych

Woda, soki owocowe

Istnieje możliwość bezpłatnej zmiany dania głównego na danie wegetariańskie.

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

Krem z białych warzyw z oliwą
pietruszkową

Danie główne

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

Kolejne dania gorące na półmiskach – (wybór jednej pozycji)

1. Kartacze z mięsem i okrasą 1
szt/os.
2. Pierogi z mięsem 4szt/os
3. Pierogi ruskie 4 szt/os
4. Karkówka grillowana, ziemniaki z
pieca, surówka + **5 zł/os.**
5. Kurczak pieczony (podudzia, udka),
ziemniaki z pieca, surówka + **5 zł/os.**

Przekąski w stole lub na bufecie

1. Podlaski półmis mięs wędzonych i
pieczonych z dodatkiem sosu tatarskiego
2. Serowe rafaello
3. Vol au venty z musem z łososia
4. Sałatka grecka z oliwkami kalamata
5. Sałatka Cezar z kurczakiem
6. Roladki z szynki z farszem chrzanowym
7. Podlaski półmis pasztetów z chrzanem i
żurawiną

* *Tatar wołowy + 15 zł/porcja*

Menu dziecięce

Dzieci do lat 7 - 110 zł/os.

Dzieci do lat 3 – 55 zł/os.

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

Bufet słodki

3 rodzaje ciasta(120g/os):

sernik kresowy, marcinek, 3-bit

Babeczki z bitą śmietaną i owocami

Napoje

Kawa rozpuszczalna, wybór herbat
smakowych

Woda, soki owocowe

Istnieje możliwość bezpłatnej zmiany
dania głównego na danie wegetariańskie

MENU: 235 zł/os.

Własna kompozycja - pozycje do wyboru

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 i bukietem sałat
4. Ryba panierowana z ziemniakami z pieca i bukietem sałat
5. Pieczona noga kaczki podana z sosem z owoców leśnych, kopytkami i marchewką z pieca + **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 ziemniakami z pieca, leczo z cukinii 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 mięsem 4 szt/os.
3. Pierogi ruskie 4 szt/os.
4. Pierogi ze szpinakiem 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.**

Przekąski w stole lub na bufecie

(wybór 8 pozycji spośród wszystkich wymienionych)

Przekąski mięsne

1. Tatar wołowy
2. Podlaski półmis mięs wędzonych i pieczonych z sosem tatarskim
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 z 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 szynką parmeńską, mozzarellą i suszonymi pomidorami

6. Sałatka z mozzarellą, opiekany
warzywami, pieczonym pomidorem
i bekonem
7. Sałatka z wędzonym łososiem
8. Sałatka Caprese
9. Sałatka z prażoną ciecierzycą
10. Pikle/ogórek małosolny
11. Półmis świeżych warzyw

Przekąski rybne

1. Śledź w oleju z cebulką
2. Terina szpinakowa z łososiem
3. Ryba po grecku z warzywami
4. Śledź w kurkach
5. Babeczki z musem z łososa
6. Vol au venty z musem z łososa
7. Ruloniki z łososa z awokado,
kaparami, ogórkiem i serkiem
śmietankowym

Przekąski bezmięsne

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

Bufet słodki

3 rodzaje ciasta (120g/os.):

sernik kresowy, marcinek, 3-bit

Babeczki z bitą śmietaną i owocami

Owoce

Napoje

Kawa rozpuszczalna, wybór herbat
smakowych

Woda, soki owocowe

Kolejne dania gorące

Barszcz z pasztecikiem – 17 zł/os.

Dania wegetariańskie:

Zupy:

Krem z białych warzyw

Dania główne (jedna pozycja do wyboru):

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

Dodatkowe słodkości i napoje

1. Deserki – monoporcje - 11 zł/szt
2. Babeczki z owocami i bitą śmietaną – 9 zł/szt
3. Owoce – patera – 130 zł
4. Rurki z kremem, rogaliki, mini ptysie + 18 zł/os. (min. zamówienie – 10 porcji)
5. Sękacz tradycyjny ok. 3 kg - 280 zł

- 6. Patera ciasta – 1,3 kg – 95 zł
- 7. Napoje gazowane:
 - do 30 os. 200 zł/bez limitu
 - powyżej 31 os. 320 zł/bez limitu
 - powyżej 60 os. 450 zł/bez limitu
- 8. 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
- * Rezerwacja Sali maksymalnie 7
- * Przedłużenie sali płatne 400 zł/ każda rozpoczęta godzina

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

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

W razie dodatkowych pytań zapraszamy do kontaktu:

Sylwia Żochowska tel. 607 154 698 email: s.zochowska@lesny.bialystok.pl