



BIAŁYSTOK



Wesele 2020r.

Hotel Leśny w Białymstoku
zaprasza do organizacji Wesela

W naszym hotelu zrobimy wszystko, by był to dzień piękny i niezapomniany, a nasze kameralne wnętrza i otoczenie pięknej przyrody nadadzą temu wydarzeniu uroczystego charakteru.

Zaplanuj tak wyjątkowe przyjęcie w zielonym sercu Białegostoku.



BIAŁYSTOK



Menu

Kompozycja stała

MENU: 190zł/os

Stała kompozycja

1. Zupa

Krem z białych warzyw

2. Danie gorące

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

3. Kolejne danie gorące w bemaarach

Golonka na zasmażanej kapuście

Żeberka w sosie BBQ

Ryba pod kruszonką

Babka ziemniaczana

4. Ostatnie danie gorące

Barszcz z chrustem

Przekąski w stole

1. Tatar wołowy (podany po daniu gorącym)
2. Podlaski półmis mięs wędzonych i pieczonych

własnego wyszynku z dodatkiem sosu tatarskiego

3. Półmis pasztetów

4. Ryba po grecku

5. Sałatka hawajska z kurczakiem i ananase

6. Sałatka grecka

7. Roladki z szynki z farszem chrzanowym

8. Śledź w ziołach

9. Galantyna z kaczki

10. Pickle

Pieczyno

Menu dziecięce

120 zł/dzieci do lat 7

Rosół z domowym makaronem lub zupa pomidorowa

Nugetsy z kurczaka podane z frytkami i surówką

Dzieci do lat 3 bezpłatnie (z możliwością zamówienia dania 30zł/os)

Bufet słodki

3 rodzaje ciasta (120g/os)

Babeczki, rogaliki



BIAŁYSTOK



Deserki
Owoce

Napoje

Kawa, herbata
Woda, soki
Napoje gazowane

Istnieje możliwość bezpłatnej zmiany dania głównego na danie wegetariańskie

MENU: 210zł/os

Stała kompozycja

1. Zupa

Cappuccino z leśnych grzybów

2. Danie główne

Pierś kaczki confit podana z puree ziemniaczanym i buraczkami na ciepło

3. Kolejne danie gorące półmiskowo

Papiloty drobiowe w sosie śmietanowym
Policzki wieprzowe w sosie pieczeniowym
Ziemniaki z pieca
Warzywa grillowane
Surówka

4. Kolejne danie gorące w bemarach

Golonka na zasmażanej kapuście
Żeberka w sosie BBQ
Ryba pod kruszonką
Babka ziemniaczana

5. Ostatnie danie gorące

Barszcz z chrustem

Przekąski w stole

1. Tatar wołowy (podany po daniu gorącym)
2. Podlaski półmis mięs wędzonych i pieczonych własnego wyszynku z dodatkiem sosu tatarskiego
3. Półmis pasztetów
4. Ryba faszerowana
5. Sałatka cesar
6. Sałatka grecka
7. Roladki z szynki z farszem chrzanowym
8. Śledź w ziołach
9. Galantyna z kaczki
10. Pickle
Pieczywo

Menu dziecięce

120 zł/dzieci do lat 7

- Rosół z domowym makaronem lub zupa pomidorowa
- Nugetsy z kurczaka podane z frytkami i surówką



BIAŁYSTOK



Dzieci do lat 3 bezpłatnie (z
możliwością zamówienia dania
30zł/os)

Bufet słodki

3 rodzaje ciasta (120g/os)

Babeczki, rogaliki

Deserki

Owoce

Napoje

Kawa, herbata

Woda, soki

Napoje gazowane

Istnieje możliwość bezpłatnej zmiany
dania głównego na danie
wegetariańskie

MENU: 230zł/os

Własna kompozycja - pozycje do
wyboru

1. Zupa

(wybór jednej pozycji)

1. Cappuccino z leśnych grzybów
2. Domowy rosół z kołdunami
3. Krem z białych warzyw
4. Żurek z jajkiem i białą kielbasą

2. 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 i pieczoną marchewką
3. Pierś kaczki confit podana z puree ziemniaczanym i buraczkami na ciepło
4. Rolada z indyka ze szpinakiem podana z ziemniakami z wody i bukietem sałat
5. Karkówka pieczona w sosie podgrzybkowym podana z szyszkami ziemniaczanymi i sałatką z bobu
6. Polędwica z dorsza podana z kopytkami i buraczkami na ciepło

Dania za dopłatą:

1. Łosoś z pieca podany z kopytkami i buraczkami na ciepło +5zł/os
2. Sandacz smażony podany z kluskami śląskimi i marchewką glazurowaną + 5zł/os
3. Jagnięcina duszona w czerwonym winie podana z leczo z cukinii i konfiturą z czerwonej cebuli +7zł
4. Szyńka z jelenia w sosie jałowcowym podana z kopytkami i ogórkiem na ostro + 10 zł/os.

3. Kolejne dania gorące na półmiskach



BIAŁYSTOK



(wybór 2 pozycji)

1. Zrazy wieprzowe faszerowane mięsem i warzywami w sosie pieczeniowym
2. De volaille z łososia z suszonymi pomidorami i mozzarellą
3. Gołąbki z baraniny w liściach z kiszanej kapusty 1 szt/os
4. Indyk w pomarańczach
5. Manty z baraniny
6. Polędwiczka z dorsza podana z kaszą pęczak i buraczkami na ciepło

Dodatki

(wybór 3 pozycji)

1. Mix sałat
2. Warzywa grillowane
3. Surówka z marchewki
4. Ziemniaki z pieca
5. Ryż z warzywami
6. Kaszotto z grzybami

4. Kolejne danie gorące w bemaarach

(wybór 4 pozycji)

1. Golonka na zasmażanej kapuście
2. Żeberka w sosie BBQ
3. Sakiewki z gęsiny
4. Pierogi 3 rodzaje (ze szpinakiem, z mięsem, z kapustą i grzybami, ruskie)
5. Babka ziemniaczana

6. Kiszka ziemniaczana

5. Ostatnie danie gorące

(wybór 1 pozycji)

1. Barszcz z chrustem
2. Żurek z jajkiem i kielbasą
3. Bogracz
4. Soljanka

Menu dziecięce

120 zł/dzieci do lat 7

Rosół z domowym makaronem lub zupa pomidorowa

Nugetsy z kurczaka podane z frytkami i surówką

Dzieci do lat 3 bezpłatnie (z możliwością zamówienia dania 30zł/os)

Bufet słodki

1. 3 rodzaje ciasta (120g/os)
2. Babeczki, rogaliki
3. Deserki
4. Owoce

Napoje

1. Kawa, herbata
2. Woda, soki
3. Napoje gazowane

Przekąski w stole lub na bufecie

(wybór 10 pozycji)

Przekąski mięsne



BIAŁYSTOK



1. Tatar wołowy (podany po daniu gorącym)
2. Podlaski półmis mięs wędzonych i pieczonych własnego wyszynku z dodatkiem sosu tatarskiego
3. Paszтет drobiowy
4. Paszтет wieprzowy z czarnuszką
5. Paszтет z jagnięciną i kurkami
6. Rolada z indyka z owocami
7. Tortilla z szynką i sałatami
8. Rolada z dziczyzny
9. Roladki z szynki z farszem chrzanowym
10. Rolada drobiowa
11. Galantyna z kaczki
12. Galantyna kurczaka
13. Tymbaliki drobiowe
14. Ozorki w galarecie
15. Sakiewki z szynki parmeńskiej
16. Eskalopki ze schabu sous vide z musem jajecznym

Sałatki

1. Sałatka krabowa z selerem naciowym
2. Sałatka jarzynowa
3. Sałatka hawajska z kurczakiem i ananasem
4. Sałatka cezarska z sałatami i kurczakiem
5. Sałatka makaronowa z pesto z suszonymi pomidorami, czarnymi oliwkami i pestkami słonecznika
6. Sałatka brokułowa z grillowanym bekonem
7. Sałatka grecka
8. Sałatka z szynką parmeńską, mozzarellą i suszonymi pomidorami
9. Sałatka z wędzonym łososiem
10. Pickle
11. Półmis świeżych warzyw
12. Sałatka z szynką i serem
13. Sałatka pieczarkowa
14. Sałatka śledziowa
15. Sałatka z wątróbką i sałatami

Przekąski rybne

1. Pstrąg faszerowany
2. Śledź w oleju z cebulką
3. Terina szpinakowa z łososiem
4. Tymbaliki rybne
5. Śledź po żydowsku
6. Śledź po tatarsku
7. Ryba po grecku
8. Szuba
9. Faworki z łososią
10. Stynki smażone podane z sosem sweet chilli
11. Paszтет z sandacza ze szpinakiem
12. Krewetki w ziemniakach
13. Ryba faszerowana



BIAŁYSTOK



Przekąski bezmięsne

1. Jajka w sosie galicyjskim
2. Jajka z kawiozem
3. Jajka faszerowana opiekane
4. Deska serów regionalnych
5. Pikle/Ogórek kiszony
6. Piklowane papryczki
5. Półmis świeżych warzyw

Kolejne dania gorące za dopłatą

1. Szyńka z kością 440zł (porcja na ok 40 osób)
2. Gęś faszerowana 350zł (porcja na ok 30os)
3. Udziec wieprzowy 420zł (porcja na ok 30osób)
4. Kaczka faszerowana duetem kasz i grzybów 140zł (porcja na ok 20 osób)
5. Łosoś pieczony w całości (na ok 25 osób) 420zł

Dodatki do dań

(wybór 2 pozycji)

1. Ziemniaki opiekane w rozmarynie
2. Kluski śląskie
3. Ryż w warzywach
4. Kasza trendy lunch
5. Kopytka
6. Ogórek kiszony
7. Surówka

Dodatkowe przekąski

1. Sum faszerowany 220zł
2. Węgorz wędzony 140zł
3. Pstrągi wędzony ok 300g 25zł
4. Szczupak faszerowany 120zł
5. Kaczka faszerowana 120zł

Dania wegetariańskie

Zupy:

Grzybowa

Krem z buraka

Krem z dyni

Dania:

Pstrąg pieczony

Farfale z ciecierzycy

Szaszłyk warzywny

Papryka faszerowana

Makaron ryżowy podany ze szpinakiem i suszonymi pomidorami

Tagiatelle ze szpinakiem

Cukinia faszerowana kaszotto grzybowym

Dodatkowe słodkości i napoje

Sękacz tradycyjny ok. 3 kg - 150zł

Sękacz w białej czekoladzie ok 3 kg - 180zł

Dekoracje

Dekoracje z żywych kwiatów, świece pokrowce na krzesłach, możliwość dobrania akcentów kolorystycznych 1000zł



BIAŁYSTOK



Torty

1. Śmietanowo-malinowy- 75zł/kg
2. Biała czekolada z porzeczką - 75zł/kg

Warunki rezerwacji:

- Potwierdzeniem rezerwacji jest podpisanie umowy i wpłata zadatku w wysokości 1000 zł w biurze lub przelewem bankowym Santander Bank 28 1090 2587 0000 0001 1978 7986
- Menu ustalane 14 dni przed terminem przyjęcia
- Ostateczne potwierdzenie ilości osób 7 dni przed terminem przyjęcia.
- Alkohol Gości – bez opłaty korkowej
- Rezerwacja Sali do godz. 4:00. Przedłużenie sali płatne 200 zł/godzina

W razie dodatkowych pytań zapraszamy do kontaktu:

Anna Góralczuk tel 607 154 698
email: a.goralczuk@lesny.bialystok.pl