



BIAŁYSTOK



Wesele 2021r.

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



Wesele 2021r.

MENU: 200zł/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 na półmiskach:

1. Zrazy wieprzowe faszerowane mięsem i warzywami w sosie pieczeniowym, ziemniaki opiekane
2. De volaille z łososia z suszonymi pomidorami i mozzarellą, kopytka
3. Surówka

4. Ostatnie danie gorące

Barszcz z chrustem

Przekąski w stole

1. Tatar wołowy (podany po daniu gorącym)
2. Podlaski półmisz mięs wędzonych i pieczonych własnego wyszynku z dodatkiem sosu tatarskiego
3. Półmisz paszтетów
4. Ryba po grecku
5. Sałatka hawajska z kurczakiem i

ananasem

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

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, rurki

Deserki

Owoce, Carpaccio z owoców

Napoje

Kawa, herbata

Woda, soki

Napoje gazowane

Istnieje możliwość bezpłatnej zmiany dania głównego na danie wegetariańskie



BIAŁYSTOK



MENU: 220zł/os

Stała kompozycja

1. Zupa

Cappuccino z leśnych grzybów

2. Danie główne

Pierś kaczki confit podana z puree ziemniaczanym i marchewką karmelizowaną

3. Kolejne danie gorące półmiskowo

- Zrazy wieprzowe faszerowane mięsem i warzywami w sosie pieczeniowym, ziemniaki opiekane
- De volaille z łososia z suszonymi pomidorami i mozzarellą, kopytka
- Surówka

4. Kolejne danie gorące w bemarach (dostępne przez 3h)

Policzki wieprzowe w sosie własnym
Pierogi z mięsem
Pierogi ze szpinakiem
Ryba pod kruszonką
Babka ziemniaczana

5. Ostatnie danie gorące

Barszcz z chrustem

Przekąski w stole

1. Tatar wołowy (podany po daniu gorącym)
2. Podlaski półmisz mięs wędzonych i pieczonych własnego wyszynku z dodatkiem sosu tatarskiego
3. Półmisz pasztetów
4. Ryba faszerowana
5. Sałatka cezar z kurczakiem
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

1. Rosół z domowym makaronem I
2. Nuggetsy 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, rurki

Deserki

Owoce

Carpaccio z owoców



BIAŁYSTOK



Napoje

Kawa, herbata

Woda, soki

Napoje gazowane

Istnieje możliwość bezpłatnej zmiany dania głównego na danie wegetariańskie

MENU: 240zł/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
5. Krem z cukinii i brokuła

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, sosem z zielonego pieprzu i marynowaną papryką

3. Pierś kaczki confit podana z puree ziemniaczanym i marchewką karmelizowaną

4. Rolada z indyka z sosem szpinakowym podana z ziemniakami z wody i bukietem sałat

5. Pieczony stek z karkówki w sosie z kolorowego pieprzu podany z ziemniakami prowansalskimi, surówką z białej rzodkwi

6. Polędwica z dorsza podana z kopytkami, sosem cytrynowym, pieczonymi pomidorkami koktajlowymi.

7. Roladka z pstrąga podana z gnocci ze szpinakiem, bukietem sałat

Dania za dopłatą

1. Łosoś z pieca w sosie ziołowym podany z kopytkami i bukietem sałat +5zł/os

2. Jagnięcina duszona w czerwonym winie podana z leczo z cukinii i konfiturą z czerwonej cebuli +10zł/os

3. Kolejne dania gorące na półmiskach (wybór 2 pozycji)

Kolejne dania gorące na półmiskach (wybór dwóch pozycji)

1. Zrazy wieprzowe faszerowane mięsem i warzywami w sosie pieczeniowym

2. De volaille z łososia z suszonymi pomidorami i mozzarellą



BIAŁYSTOK



3. Indyk w pomarańczą
4. Kartacze z mięsem i okrasą
5. Kiszka ziemniaczana
6. Pierogi z kurkami 3szt/os
7. Pierogi z mięsem 3szt/os
8. Pierogi ruskie 3szt/os
9. Pierogi ze szpinakiem 3szt/os
10. Łosoś z pieca z maselkiem ziołowym
11. Jagnięcina duszona w czerwonym winie na leczo z cukinii +7zł/os

(wybór 3 pozycji)

1. Mix sałat
2. Warzywa grillowane
3. Surówka z marchewki
4. Ziemniaki z pieca
5. Kopytka
6. Kasza bulgur

4. Kolejne danie gorące w bemarach

(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 kiełbasą
3. Bogracz
4. Soljanka

Menu dziecięce

120 zł/dzieci do lat 7

Rosół z domowym makaronem

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, rurki

Deserki

Owoce, Carpaccio z owoców

Napoje

Kawa, herbata

Woda, soki

Napoje gazowane

Przekąski w stole lub na bufecie

(wybór 10 pozycji)

Przekąski mięsne

1. Tatar wołowy (podany po daniu gorącym)



BIAŁYSTOK



2. Podlaski półmis mięs wędzonych i pieczonych własnego wyszynku z dodatkiem sosu tatarskiego
3. Pasztet drobiowy
4. Pasztet wieprzowy z czarnuszką
5. Pasztet 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. Sakiewki z szynki parmeńskiej
15. Eskalopki ze schabu sous vide z musem jajecznym

Sałatki

1. Sałatka hawajska z kurczakiem i ananasem
2. Sałatka cezarska z sałatami i kurczakiem
3. Sałatka makaronowa z pesto z suszonymi pomidorami, czarnymi oliwkami i pestkami słonecznika
4. Sałatka brokułowa z grillowanym bekonem
5. Sałatka grecka

6. Sałatka z szynką parmeńską, mozzarellą i suszonymi pomidorami
7. Sałatka z wędzonym łososiem
8. Pickle
9. Półmis świeżych warzyw
10. Sałatka z wątróbką i sałatami

Przekąski rybne

1. Pstrąg faszerywany
2. Śledź w oleju z cebulką
3. Terrina szpinakowa z łososiem
4. Ryba po grecku
5. Pasztet z sandacza ze szpinakiem
6. Krewetki z sosem słodko-kwaśnym
7. Ryba faszerywana

Przekąski bezmięsne

1. Jajka faszerywane opiekane
2. Deska serów regionalnych
3. Pickle/Ogórek kiszony
4. Piklowane papryczki
5. Półmis świeżych warzyw

Kolejne dania gorące za dopłatą

1. Gęś faszerywana 350zł (porcja na ok 30os)
2. Udziec wieprzowy 420zł (porcja na ok 30osób)
3. Kaczka faszerywana duetem kasz i grzybów 140zł (porcja na ok 10 osób)



BIAŁYSTOK



4. Udziec jagnięcy ok.100 gr/osoba
-20 zł/osoba

Dodatki do dań

(wybór 2 pozycji)

1. Ziemniaki opiekane w rozmarynie
2. Kasza bulgur
3. Kopytka
4. Ogórek kiszony
5. Surówka

Dodatkowe przekąski

1. Sum faszerowany 220zł
2. Szczupak faszerowany 130zł
(ok.2,2 kg – ok. 25 kawałków)
3. Kaczka faszerowana 140zł

Dania wegetariańskie

Zupy:

1. Krem z białych warzyw z oliwą pietruszkową
2. Krem z dyni
3. Krem z cukinii i brokuła

Dania:

1. Szaszłyk warzywny
2. Gnocci z cukinii w sosie kokosowym
3. Tagiatelle ze szpinakiem
Makaron ryżowy z serem tofu

Dodatkowe słodkości i napoje

1. Sękacz tradycyjny ok. 3 kg -
170zł

2. Sękacz w białej czekoladzie
ok 3 kg - 190zł
3. Marcinek 2 kg – 160 zł
4. Marcinek 3 kg – 190 zł

Dekoracje

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

Torty

5. Śmietanowo-malinowy 80zł/kg
6. Biała czekolada z porzeczką
80zł/kg

Warunki rezerwacji

1. 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
2. Menu ustalane 14 dni przed
terminem przyjęcia
3. Ostateczne potwierdzenie ilości
osób 7 dni przed terminem
przyjęcia
4. Alkohol Gości – bez opłaty
korkowej
5. Rezerwacja Sali do godz. 4:00.
Przedłużenie sali płatne 300
zł/godzina



BIAŁYSTOK



W razie dodatkowych pytań zapraszamy do kontaktu:

tel 607 154 698

email: a.goralczuk@lesny.bialystok.pl

- Anna Góralczuk

