



BIAŁYSTOK



# Wesele 2022r.

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 2022r.

### **MENU: 210 zł/os**

#### **Stała kompozycja**

##### **1. Zupa**

Rosół z makaronem

##### **2. Danie gorące**

Rolada z indyka ze szpinakiem podane z ziemniakami puree i bukietem sałat

##### **3. Kolejne danie gorące na półmiskach:**

Karkówka pieczona w sosie własnym

Filet z kurczaka z suszonymi pomidorami

ziemniaki opiekane

surówka

##### **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 z chrzanem i żurawiną
4. Ryba po grecku
5. Sałatka 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 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 (150g/os)

Babeczki, rogaliki

Deserki

Owoce

##### **Napoje**

Kawa, herbata

Woda, soki

Napoje gazowane

Istnieje możliwość bezpłatnej zmiany dania głównego na danie wegetariańskie



BIAŁYSTOK



## **MENU: 230 zł/os**

### **Stała kompozycja**

#### **1. Zupa**

Cappuccino z leśnych grzybów

#### **2. Danie główne**

Polędwiczka wieprzowa sosie kurkowym, ziemniaki puree, bukiet sałat

#### **3. Kolejne danie gorące półmiskowo**

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

#### **4. Kolejne danie gorące w bemaarach**

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 z chrzanem i żurawiną

4. Ryba faszerowana
5. Sałatka cezar
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 lub zupa pomidorowa
2. Nugetsy z kurczaka podane z frytkami i surówką

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

#### **Bufet słodki**

3 rodzaje ciasta (150g/os)

Babeczki, rogaliki

Deserki

Owoce

#### **Napoje**

Kawa, herbata

Woda, soki

Napoje gazowane



BIAŁYSTOK



Istnieje możliwość bezpłatnej zmiany dania głównego na danie wegetariańskie

### **MENU: 250 zł/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 w sosie malinowym podana z puree ziemniaczanym i marchewką karmelizowaną
4. Rolada z indyka ze szpinakiem z ziemniakami puree i bukietem sałat

5. Karkówka pieczona w sosie podgrzybkowym podana z szyszkami ziemniaczanymi i warzywami marynowanymi
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 +10zł

#### **3. Kolejne dania gorące na półmiskach**

(wybór 2 pozycji)

1. Zrazy wieprzowe faszerowane mięsem i warzywami w sosie pieczeniowym
2. Medaliony z łososia w sosie ziołowym
3. Indyk w pomarańczach
4. Karkówka pieczona w sosie własnym
5. Rolada z kurczaka z suszonymi pomidorami

#### **Dodatki:**

(wybór 3 pozycji)

1. Mix sałat



BIAŁYSTOK



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. Pierogi 3 rodzaje (ze szpinakiem, z mięsem, z kapustą i grzybami, ruskie)
4. Babka ziemniaczana
5. 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 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 (150g/os)

Babeczki, rogaliki

Deserki

Owoce

#### **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)
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. Roladki z szynki z farszem chrzanowym
9. Rolada drobiowa
10. Galantyna z kaczki
11. Galantyna kurczaka
12. Tymbaliki drobiowe
13. Sakiewki z szynki parmeńskiej



BIAŁYSTOK



14. Eskalopki ze schabu sous vide z musem jajecznym

8. Pasztet z sandacza ze szpinakiem  
9. Ryba faszerowana

### Sałatki

1. Sałatka jarzynowa
2. Sałatka z kurczakiem i ananasm
3. Sałatka cezarska z sałatami i kurczakiem
4. Sałatka makaronowa z pesto z suszonymi pomidorami, czarnymi oliwkami i pestkami słonecznika
5. Sałatka brokułowa z grillowanym bekonem i jajkiem
6. Sałatka grecka
7. Sałatka z szynką parmeńską, mozzarellą i suszonymi pomidorami
8. Sałatka z wędzonym łososiem
9. Pickle
10. Półmis świeżych warzyw

### Przekąski rybne

1. Pstrąg faszerowany
2. Śledź w oleju z cebulką
3. Terrina szpinakowa z łososiem
4. Tymbaliki rybne
5. Śledź z kurkami
6. Ryba po grecku
7. Szuba

### Przekąski bezmięsne

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

### 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 400 zł/godzin
6. Dekoracja sali: pokrowce, kwiaty świeże, świece, bankietówki, skirting na stole Państwa Młodych
7. Ślub w plenerze lub na sali (Leśna Polana – 1000 -1500 zł



BIAŁYSTOK



**W razie dodatkowych pytań zapraszamy do kontaktu:**

- Anna Góralczuk

tel 607 154 698

- email: [a.goralczuk@lesny.bialystok.pl](mailto:a.goralczuk@lesny.bialystok.pl)

