



BIAŁYSTOK



Wesele 2026r.

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 2026r.

MENU: 380 zł/os.

Własna kompozycja - pozycje do wyboru

1. Zupa

(wybór jednej pozycji)

1. Domowy rosół z makaronem
2. Krem z białych warzyw z oliwą pietruszkową
3. 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. Stek z indyka w sosie ziołowym z ziemniakami puree i bukietem sałat
3. Roladki z kurczaka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami podane z sosem serowym, ziemniakami puree, bukietem sałat
4. Medaliony z łososia podane z kopytkami i buraczkami na ciepło +10 zł/os.

5. Pieczona noga kaczki podana z kopytkami i marchewką z pieca + 10 zł/os.

1. 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)

1. Kartacze z mięsem i okrasą 1szt/os.
2. Pierogi z kurkami 4szt/os.
3. Pierogi z mięsem 4 szt/os.
4. Pierogi ruskie 4 szt/os.
5. Pierogi ze szpinakiem 4 szt/os.

4. Ostatnie danie gorące (wybór 1 pozycji)

1. Barszcz z chrustem
2. Żurek z jajkiem i kielbasą
3. Gulaszowa z dziczyzną

Menu dzieci do 10 lat – płatne 50% wartości ceny wybranego menu

Rosół z domowym makaronem
Nugetsy z kurczaka podane z frytkami i surówką



BIAŁYSTOK



Bufet słodki 150g/os.

5 rodzaj ciasta: sernik kresowy, marcinek, 3 bit, szarlotka, chrupiąca malina

Drobne słodkości

Babeczki z owocami

Deserki monoporcje

Owoce

Napoje

Kawa z ekspresu, wybór herbat smakowych

Woda, soki owocowe

Napoje gazowane

Przekąski w stole lub na bufecie

(wybór 10 pozycji)

Przekąski mięsne

1. Tatar wołowy
2. Podlaski półmis mięs wędzonych i pieczonych z dodatkiem sosu tatarskiego
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

12. Roladki z szynki parmeńskiej z rukolą, mozzarellą i pomidorem koktajlowym

Salatki

1. Sałatka cezar z sałatami i kurczakiem
2. Sałatka makaronowa z pesto z suszonymi pomidorami, czarnymi oliwkami i pestkami słonecznika
3. Sałatka brokułowa z grillowanym bekonem i jajkiem
4. Sałatka grecka z oliwkami kalamata
5. Sałatka z mozzarellą, opiekany warzywami, pieczonym pomidorem i boczkiem
6. Sałatka z szynką parmeńską, mozzarellą i suszonymi pomidorami
7. Sałatka z wędzonym łososiem
8. Sałatka z prażoną ciecierzycą
9. Pikle
10. Półmis świeżych warzyw

Przekąski rybne

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



BIAŁYSTOK



Przekąski bezmięsne

1. Jajka faszerowane, opiekane
2. Deska serów regionalnych
3. Vol au venty z musem warzywnym
4. Pikle/Ogórek kiszony lub małosolny
5. Półmis świeżych warzyw

MENU: 420 zł/os.

Własna kompozycja - pozycje do wyboru

1. Zupa

(wybór jednej pozycji)

1. Domowy rosół z makaronem
2. Krem z białych warzyw z oliwą pietruszkową
3. 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. Stek z indyka w sosie ziołowym z ziemniakami puree i bukietem sałat
3. Roladki z kurczaka ze szpinakiem i suszonymi

pomidorami podane z sosem serowym, ziemniakami puree, bukietem sała

4. Medaliony z łososia podane z kopytkami i buraczkami na ciepło +10 zł/os.
5. Pieczona noga kaczki podana z kopytkami i marchewką z pieca + 10 zł/os.
6. 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)

1. Kartacze z mięsem i okrasą 1szt/os.
2. Pierogi z kurkami 4szt/os.
3. Pierogi z mięsem 4 szt/os.
4. Pierogi ruskie 4 szt/os.
5. Pierogi ze szpinakiem 4 szt/os.

4. Kolejne danie gorące w bemaarach

(wyjazdowe) - (wybór 4 pozycji)

1. Golonka na zasmażanej kapuście
2. Żeberka w sosie BBQ
3. Ryba pieczona pod kruszonką
4. Babka ziemniaczana
5. Kiszka ziemniaczana

5. Ostatnie danie gorące

(wybór 1 pozycji)

1. Barszcz z chrustem



BIAŁYSTOK



2. Żurek z jajkiem i kielbasą
3. Gulaszowa z dziczyzną

Menu dzieci do 10 lat – płatne 50% wartości ceny wybranego menu

Rosół z domowym makaronem
Nugetsy z kurczaka podane z frytkami i surówką

Bufet słodki 150g/os.

5 rodzajai ciasta: sernik kresowy, marcinek, 3 bit, szarlotka, chrupiąca malina
Drobne słodkości
Babeczki z owocami
Deserki monoporcje
Owoce

Napoje

Kawa z ekspresu, wybór herbat smakowych
Woda, soki owocowe
Napoje gazowane

Przekąski w stole lub na bufecie
(wybór 10 pozycji spośród wszystkich wymienionych)

Przekąski mięsne

1. Tatar wołowy
2. Podlaski półmis mięs wędzonych i pieczonych z dodatkiem sosu tatarskiego

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
12. Roladki z szynki parmeńskiej z rukolą, mozzarellą i pomidorem koktajlowym

Sałatki

1. Sałatka cezar z sałatami i kurczakiem
2. Sałatka makaronowa z pesto z suszonymi pomidorami, czarnymi oliwkami i pestkami słonecznika
- 3 Sałatka brokułowa z grillowanym bekonem i jajkiem
4. Sałatka grecka z oliwkami kalamata
5. Sałatka z mozzarellą , opiekanyimi warzywami, pieczonym pomidorem i boczkiem
6. Sałatka z szynką parmeńską, mozzarellą i suszonymi pomidorami
7. Sałatka z wędzonym łososiem
8. Sałatka z prażoną ciecierzycą
9. Pikle
10. Półmis świeżych warzyw



BIAŁYSTOK



Przekąski rybne

1. Śledź w oleju z cebulką
2. Terrina szpinakowa z łososiem
3. Ryba po grecku z warzywami
4. Śledź w kurkach
5. Ruloniki z łososia z kaparami, awokado, ogórkiem i serkiem smietankowym
6. Vol au venty z mussem z łososia

Przekąski bezmięsne

1. Jajka faszerowane, opiekane
2. Deska serów regionalnych
3. Vol au venty z mussem warzywnym
4. Serowe rafaello
5. Pikle/Ogórek kiszony lub małosolny
6. 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 26 1090 2590 0000 0001 5558 9178
2. Menu ustalane 14 dni przed terminem przyjęcia
3. Restauracja nie wyraża zgody na wnoszenie gastronomii i napoi z zewnątrz.
4. Ostateczne potwierdzenie ilości

- osób 7 dni przed terminem przyjęcia
5. Alkohol Gości – bez opłaty korkowej
6. Rezerwacja Sali do godz. 4:00. Przedłużenie sali płatne 500 zł/ każda rozpoczęta godzina
7. Za zniszczenia dokonane na terenie hotelu przez Gości odpowiada zamawiający
8. Wszystkie dekoracje, w tym kwiaty, są własnością hotelu

Dodatkowo:

1. Dekoracja sali: pokrowce, kwiaty świeże, świece, bankietówki, skirting na stole Państwa Młodych 2000zł

2. Ślub w plenerze lub w namiocie 1800 zł - 2500zł

3. Stół słodki LOVE – 1000 zł:

- 5 rodzaj ciasta: sernik okrągły z dekoracją, 3bit, marceinek, rolada chałwowa, chrupiąca malina
- Tiramisu - monoporcje
- Drobne słodkości: rogaliki, rurki z kremem, mini ptysie, beziki
- Carpaccio owocowe
- Babeczki z bitą śmietaną i owocami
- Desery monoporcje

4. Stół Wiejski – 60 zł/os *minimalne zamówienie na 60 osób

- * kiełbasy wiejskie suszone
- * palcówka
- * kiełbasa suszona
- * kiełbasa dojrzewająca
- * mięsa wędzone (szynka, polędwica, schab, boczek)



BIAŁYSTOK



- * kaczka faszerowana
- * smalec z dziczyzny
- * słonina
- * ogórki kiszzone
- * marynaty - papryka, bakłażan, cebula, pomidorki koktajlowe
- * dodatki: chrzan, żurawina, słodkie chilli, chleb wiejski
- * deska serów pleśniowych i korycińskich: z czarnuszką, z czosnkiem, z ziołami

W przypadku zmiany stawek podatkowych, wzrostu cen rynkowych na poszczególne grupy produktów mających wpływ na koszt świadczonych usług, Restauracja zastrzega sobie prawo do podwyżki ceny menu max o 10 %

W razie dodatkowych pytań zapraszamy do kontaktu:

tel 607 154 698

- email: s.zochowska@lesny.bialystok.pl

