

Wesele 2026



„Miłość celebrowana wśród natury”



Dlaczego Hotel Leśny?



LOKALIZACJA

Z dala od zgiełku miasta. Hotel położony w atrakcyjnej lokalizacji w otoczeniu lasu i zieleni.

AUTORSKIE MENU

Szef kuchni zadba o doskonałe menu, które podkreśli wyjątkowość tego dnia.



ŚLUB W PENERZE

Marzysz o ceremonii w otoczeniu natury? W Hotelu Leśny zorganizujesz ślub w plenerze. Nasz ogród to idealna przestrzeń na powiedzenie „TAK” w otoczeniu zieleni i świeżego powietrza.



HOTEL

Hotel posiada cztery eleganckie i klimatyzowane sale różnej wielkości, co pomoże dopasować wielkość do rodzaju przyjęcia. Dodatkowo 50 pokoi hotelowych może zapewnić nocleg dla ponad 100 gości.





Pakiet weselny I - 380zł/os

Powitalny toast prosecco

Zupa

Danie główne

Kolejne danie półmiskowe

Przekąski w stole - 10 pozycji

Zupa po północy

Bufet słodki -

ciasta, monoporcje, drobne słodkości, carpaccio z owoców

Napoje zimne i gorące

Pakiet weselny II - 420zł/os

Powitalny toast prosecco

Zupa

Danie główne

Kolejne danie półmiskowe

Przekąski w stole - 10 pozycji

Kolejne danie gorące regionalne wyjazdowe

Zupa po północy

Bufet słodki -

ciasta, monoporcje, drobne słodkości, carpaccio z owoców

Napoje zimne i gorące



Menu do wyboru

Przystawka +15zł/os

wybór jednej pozycji

- Pate z bażanta na grzance
- Mini sałatka z leśną jagodą

Zupa

wybór jednej pozycji

- Domowy rosół z makaronem
- Krem z białych warzyw z oliwą pietruszkową
- Żurek z jajkiem i białą kielbasą

Danie główne

wybór jednej pozycji

- Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowo-śmietanowym podane z ziemniakami puree i bukietem sałat
- Stek z indyka z sosem ziołowym podany z ziemniakami puree i bukietem sałat
- Roladki z kurczaka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami podane z sosem serowym, ziemniakami puree oraz surówką
- Ryba panierowana z ziemniakami z pieca i bukietem sałat
- Pieczona noga kaczki podana z sosem z owoców leśnych, kopytkami i marchewką z pieca + 10 zł/os.
- Medaliony z łososia w sosie ziołowym podane z kopytkami i bukietem sałat +10zł/os.
- Jagnięcina duszona w czerwonym winie podana z ziemniakami z pieca, leczo z cukinii i konfiturą z czerwonej cebuli +15 zł/os.

Kolejne danie gorące na półmiskach

wybór dwóch pozycji

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

Trzecie danie gorące w wyjazdowe (w pakiecie II)

wybór czterech pozycji

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



Menu do wyboru

Przekąski w stole lub w bufecie

wybór dziesięciu pozycji spośród poniższych

Przekąski mięsne

- Tatar wołowy
- Podlaski półmis mięs wędzonych z sosem tatarskim
- Pasztet drobiowy
- Pasztet wieprzowy z czarnuszką
- Podlaski półmis pasztetów z chrzanem i żurawiną
- Tortilla z szynką i sałatami
- Roladki z szynki z farszem chrzanowym
 - Galantyna z kaczki
 - Galantyna z kurczaka
 - Tymbaliki drobiowe
- Sakiewki z szynki parmeńskiej
- Ruloniki z szynki parmeńskiej z rukolą, mozzarella i pomidorkiem koktajlowym

Przekąski rybne

- Śledź w oleju z cebulką
- Śledź w kurkach
- Terrina szpinakowa z łososiem
- Ryba po grecku z warzywami
- Babeczki z musem z łososa
- Ruloniki z łososiem, kaparami, awokado, ogórkiem i serkiem śmietankowym

Przekąski bezmięsne

- Jajka faszerowane opiekane
- Deska serów regionalnych
- Babeczki z musem warzywnym
 - Serowe rafaello
 - Pikle
- Półmis świeżych warzyw

Sałatki

- Sałatka cezar z sałatami i kurczakiem
 - Sałatka makaronowa z pesto z suszonymi pomidorami, czarnymi oliwkami i pestkami słonecznika
- Sałatka brokułowa z grillowanym bekonem
- Sałatka grecka z oliwkami kalamata
- Sałatka z szynką parmeńską, mozzarellą i suszonymi pomidorami
 - Sałatka z mozzarellą, opiekаныmi warzywami, pieczonym pomidorem i bekonem
- Sałatka z wędzonym łososiem
 - Sałatka Caprese
- Sałatka z prażoną ciecierzycą
 - Półmis świeżych warzyw

Zupa po północy

wybór jednej pozycji

Barszcz z pasztecikiem
Żurek z jajkiem i kielbasą
Gulaszowa z dziczyzną +5zł/os



Bufet słodki

Minimum 5 rodzajów ciast
Drobne słodkości
Babeczki z bitą śmietaną i
owocami
Deserki monoporcje
Carpaccio z owoców

Napoje

Kawa z ekspresu
Wybór herbat
Soki owocowe
Napoje gazowane
Woda z cytryną

Dania wegetariańskie

Zupy:

Krem z białych warzyw

Dania główne

jedna pozycja do wyboru

- Tagliatelle ze szpinakiem
- Makaron ryżowy z serem tofu
- Warzywa po azjatycku w sosie słodko-pikantnym z kaszą bulgur
- Gnocchi z pesto ziołowym
- Pierogi ruskie 6szt/os.
- Pierogi ze szpinakiem 6szt/os.

Dodatki

1. Dekoracja sali: pokrowce, kwiaty świeże, świece, bankietówki, skirting na stole

Państwa Młodych - 2000zł

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

3. Wiejski stół - min. zamówienie 60 osób - 70zł/os

* kielbasy wiejskie suszone

* palcówka

* kielbasa suszona

* kielbasa dojrzewająca

* mięsa wędzone (szynka,
połędwica, schab, boczek)

* kaczka faszerowana

* smalec z dziczyzny

* słonina

* ogórki kiszone

* marynaty - papryka, bakłażan,
cebula, pomidorki koktajlowe

* dodatki: chrzan, żurawina, słodkie
chilli, chleb wiejski

* deska serów pleśniowych i
korycińskich: z czarnuszką, z
czosnkiem, z ziołami

Bufet słodki Premium 650zł

Monoporcje - Panna Cotta na ciasteczkach Lotus
z polewą pistacjową i białą czekoladą - 8 sztuk

Mini bezy z mascarpone i owocami - 10 sztuk

Makaroniki - 12 sztuk

Mini deserki - oreo, snikers, malinowa chmurka - 15 sztuk

Mini ptyśie z kremem śmietankowym - 10 sztuk

Cake popsy - 10 sztuk



Dekoracje 10zł/os

Obrusy welurowe - beżowy, butelkowa zieleń, pudrowy róż

Goblety - niebieski, różowy lub zielony





Szczegóły rezerwacji

Dostępne sale

- Restauracja - do 130 os. - sala ogólnodostępna, na wyłączność min. wartość zamówienia 13 000zł
- Brzozowa - do 60 os. - na wyłączność min. wartość zamówienia 6 500zł

Warunki rezerwacji

- Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zaliczki w wysokości 1000 zł w biurze lub przelewem bankowym Santander Bank 26 1090 2590 0000 0001 5558 9178
- Zadatek jest bezzwrotny
- Menu ustalane 14 dni przed terminem przyjęcia
- Ostateczne potwierdzenie ilości osób 7 dni przed terminem przyjęcia
 - Restauracja nie pobiera opłaty korkowej za wniesiony alkohol
 - Pojemniki na spakowanie pozostałego po przyjęciu jedzenia – 2 zł/ sztuka + opłata SUP – 0,31 zł/sztuka
 - Rezerwacja Sali - maksymalnie do godziny 3.00
 - Przedłużenie sali płatne 400 zł/ każda rozpoczęta godzina
- 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
- Za zniszczenia dokonane na terenie hotelu przez Gości odpowiada zamawiający
 - Wszystkie dekoracje, w tym kwiaty, są własnością hotelu

Rezerwacje i dodatkowe pytania

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

Magdalena Kossakowska
tel. 885 851 411
m.kossakowska@lesny.bialystok.pl