

Wigilia Firmowa

HOTEL LEŚNY 2025



Świętujmy razem!
Firmowa Wigilia w Hotelu Leśny

Uroczysta kolacja 115zł/os.

ZUPA LUB ELEGANCKA PRZYSTAWKA

jedna pozycja do wyboru

ZUPY

1. Wrzosowy barszcz z uszkami
2. Cappuccino pieczarkowe z grzankami
3. Krem z białych warzyw z oliwą pietruszkową i prażonymi migdałami

PRZYSTAWKI

1. Łosoś gravlax z grzanką ziołową
2. Śledź z marynowanym burakiem serwowany na babce ziemniaczanej
3. Carpaccio z buraka na rukoli z orzechem włoskim i balsamico

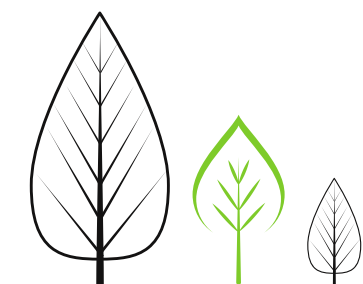
DANIE GŁÓWNE

jedna pozycja do wyboru

1. Stek z dorsza w panko, sos cytrynowy, kopytka, marchewka z brokułem z pieca
2. Polędwiczki wieprzowe, sos kurkowo-śmietanowym, ziemniaki puree, bukiet sałat
3. Medaliony z łososia pieczonego na maśle, kopytka, bukiet sałat +15zł/os
4. Pieczona noga z kaczki, sos z leśnych owoców, kopytka, marchewka z piecza +10zł/os

BUFET SŁODKI I NAPOJE

Rolada makowa, piernik z pomarańczą, sernik z żurawiną,
kompot z suszu (250ml/os), kawa z ekspresu, herbaty smakowe,
woda z cytryną,
soki owocowe



BIAŁYSTOK

Kolejne danie gorące na półmiskach lub w bemarach +30zł/os.

2 pozycje do wyboru

1. Pierogi z kurkami 2szt/os
2. Pierogi ruskie 2szt/os
3. Pierogi ze szpinakiem 2szt/os
4. Pierogi z kapustą i grzybami 2szt/os
5. Kapusta z grzybami
6. Pierogi z mięsem 2szt/os

Zestaw przekąsek zimnych +70zł/os.

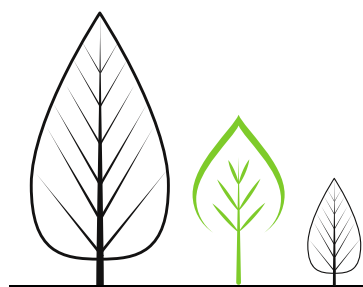
6 pozycji do wyboru (4 przystawki i 2 sałatki)

RYBNE

1. Śledź w ziołach
2. Śledź z kurkami
3. Szuba
4. Ryba z warzywami
5. Terrina szpinakowa z łososiem
6. Tortille z łososiem i serkiem kremowym
7. Krewetki w tempurze
8. Vol au venty z łososiem

SAŁATKI

1. Sałatka pieczarkowa z jajkiem
2. Sałatka z wędzonym łososiem
3. Sałatka jarzynowa
4. Sałatka grecka
5. Sałatka z mozzarellą i opiekаныmi warzywami
6. Sałatka z prażoną ciecierzycą, pomidorkami koktajlowymi i sałatami
7. Sałatka Cezar z kurczakiem



BIAŁYSTOK

Zestaw przekąsek zimnych +70zł/os.

6 pozycji do wyboru (4 przystawki i 2 sałatki)

WEGETARIAŃSKIE

1. Deska serów z orzechem włoskim
2. Vol au venty z musem warzywnym
3. Duet pasztetów jarskich
4. Serowe rafaello

MIĘSNE

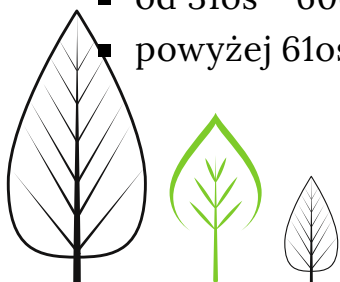
1. Tatar wołowy
2. Podlaski półmis mięs wędzonych z sosem tatarskim
3. Podlaski półmis pasztetów z chrzanem i żurawiną
4. Roladki z szynki z farszem chrzanowym
5. Tortille z szynką i sałatami

Dodatkowe słodkości i napoje

1. Deserki monoporcje - 11zł/szt
2. Kutia monoporcje - 11zł/szt
3. Drobne słodkości - 18zł/os (min. zamówienie 10 porcji)
1. Babeczki z owocami - 9zł/szt
2. Sękacz tradycyjny ok. 3kg - 280zł
3. Owoce sezonowe - 130zł/patera
4. Napoje gazowane bez limitu:
 - do 30os - 200zł
 - od 31os - 60os - 320zł
 - powyżej 61os - 420zł

8. 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** - 15 sztuk
- **Mini ptysie** - 10 sztuk
- **Cake popsy** - 10 sztuk



BIAŁYSTOK

Dodatkowe informacje

- Oferta jest realizowana od 15 osób. Przy mniejszej ilości obowiązuje rezerwacja stolika w Restauracji i zamówienia z karty menu.
- Zapewniamy Państwu
 - świąteczną dekorację sali,
 - opłatek,
 - możliwość sali na wyłączność,
 - możliwość zamówienia muzyki na żywo
- Czas trwania przyjęcia
 - menu bez przekąsek - 3 godziny
 - menu bankietowe z przekąskami - 6 godzin
- Przedłużenie płatne - 400zł/h
- Menu ustalane jest na 10 dni przed terminem przyjęcia
- Alkohol własny bez opłaty korkowej
 - możliwość zamówienia wina bankietowego białe lub czerwone 75zł/butelka - rozliczane wg spożycia
- Restauracja nie wyraża zgody na wnoszenie gastronomii z zewnątrz
- Za zniszczenia dokonane na terenie hotelu przez Gości odpowiada zamawiający
- Wszystkie dekoracje, w tym kwiaty, są własnością hotelu
- Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 500zł osobiście w Hotelu Leśny lub przelewem na nr konta Santander Bank 26 1090 2590 0000 0001 5558 9178 w ciągu 5 dni od dnia rezerwacji

rezerwacje oraz dodatkowe pytania



Sylwia Żochowska

tel. 607 154 698

email: s.zochowska@lesny.bialystok.pl

Dominika Klim

tel. 691 281 515

email: d.klim@lesny.bialystok.pl

Oferta ma charakter poglądowy i może ulec zmianie. Zastrzegamy sobie prawo do jej modyfikacji oraz aktualizacji cen.