



---

# Wigilie firmowe w Hotelu Leśny

Zapraszamy do organizacji Wigilii firmowych w otoczeniu pięknej przyrody. Blask świateł, dźwięk koled i specjalnie skomponowane menu, nadadzą tym magicznym chwilom uroczystego charakteru.



## Uroczysta kolacja wigilijna

### Menu – 85 zł/os

*Zestaw składa się z zupy, dania głównego oraz napoi*

#### *Zupa (jedna pozycja do wyboru)*

- *Wrzosowy barszcz z uszkami*
- *Cappuccino pieczarkowe z grzankami*
- *Krem z białych warzyw z oliwą pietruszkową i prażonymi migdałami*
- *Zupa rybna z owocami morza+ 5 zł/os*

#### *Danie główne (jedna pozycja do wyboru)*

- *Roladki z dorady ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i serem feta podane z kopytkami i warzywami na parze*
- *Stek z indyka z sosem śmietanowo-ziółowym podany z ziemniakami puree i bukietem sałat*
- *Medaliony z łososia pieczonego na maśle podane z czarnym makaronem, pomidorkiem koktajlowym i sosem ziółowym + 15 zł/os*
- *Pieczona noga kaczki z sosem z leśnych owoców podana z kopytkami i marchewką z pieca + 10 zł/os*

*Napoje: Kawa z ekspresu, herbata, kompot z suszu, woda z cytryną, soki owocowe*

### **Bufet słodki + 30 zł/os (3 pozycje do wyboru) - 150 g/os**

- *Kutia – monoporcje*
- *Rolada makowa*
- *Piernik z pomarańczą*
- *Sernik z żurawiną*
- *Drobne słodkości: rogaliki z marmoladą, mini ptysie*

*\* Przy rezerwacji do 15 osób deser będzie serwowany – 19 zł/os*

- *Sernik kresowy (150 g/os)*

## *Kolejne danie gorące (w bemarach lub na półmiskach)*

*+ 30 zł/os (2 pozycje do wyboru)*

- *Pierogi z kurkami 2 szt/os*
- *Pierogi ruskie 2 szt/os*
- *Pierogi ze szpinakiem 2 szt/os*
- *Pierogi z kapustą i grzybami 2 szt/os*
- *Kapusta z grzybami*
- *Warzywa blanszowane*
- *Pierogi z mięsem 2 szt/os*
- *Karkówka pieczona z sosem podana z ziemniakami z pieca i surówką + 5 zł/os*

## *Zestaw przystawek zimnych - 70 zł/os*

*\* W stole lub na bufecie - 6 pozycji do wyboru (4 przystawki i 2 sałatki )*

### ➤ *Przystawki rybne*

*Tatar z łososia*

*Śledź w ziołach*

*Śledź z kurkami*

*Szuba*

*Ryba z warzywami*

*Tymbaliki rybne*

*Terrina szpinakowa z łososiem*

*Tortille z łososiem i serkiem kremowym*

*Krewetki w tempurze*

*Vol au venty z łososiem*

➤ Sałatki:

Sałatka pieczarkowa z jajkiem

Sałatka z wędzonym łososiem

Sałatka jarzynowa

Sałatka makaronowa z pesto z suszonymi pomidorami, czarnymi oliwkami i pestkami słonecznika

Sałatka Caprese

Sałatka grecka

Sałatka z serem Brie i leśną jagodą

Sałatka z szynką parmeńską, mozzarellą i suszonymi pomidorami

Sałatka Cezar z kurczakiem

➤ Przystawki wegetariańskie:

Jajka faszerowane, opiekane

Deska serów z orzechem włoskim

Vol au venty z musem warzywnym

Duet pasztetów jarskich (pasztet z marchewki i pasztet z cukinii)

Serowe rafaello

➤ Przystawki mięsne:

Tatar wołowy

Podlaski półmis mięs wędzonych i pieczonych z sosem tatarskim

Podlaski półmis pasztetów z chrzanem i żurawiną

Sakiewki z szynki parmeńskiej

Roladki z szynki z farszem chrzanowym

Tortille z szynką i sałatami

\* w cenie menu jest pieczywo i sosy

## **Dodatkowe słodkości i napoje:**

*Deserki w szkle – 9 zł/szt*

*Babeczki z owocami – 7 zł/szt*

*Sękacz tradycyjny ok 3 kg – 250 zł*

*Owoce sezonowe – 130 zł/ patera*

*Napoje gazowane do 30 os – 180 zł (bez limitu)*

*od 31os – 60 os – 270 zł (bez limitu)*

*powyżej 61 os – 370 zł (bez limitu)*

## **Zapewniamy Państwu**

*Świąteczną dekorację sali*

*Opłatek*

*Możliwość rezerwacji sali na wyłączność*

*Możliwość zamówienia muzyki na żywo*

## **Informacje dodatkowe:**

- *Czas trwania przyjęcia:*
  - *Menu bez przekąsek – 3 godziny*
  - *Menu bankietowe z przekąskami – 6 godzin*
  - \* przedłużenie płatne – 400 zł/godzina*
- *Menu ustalane 10 dni przed terminem przyjęcia*
  - *Alkohol bez opłaty korkowej*
- *Restauracja nie wyraża zgody na wnoszenie gastronomii z zewnątrz (ciasta, napoje, owoce)*
  - *Za zniszczenia dokonane na terenie hotelu przez Gości odpowiada zamawiający*
    - *Wszystkie dekoracje, w tym kwiaty, są własnością hotelu*

## Catering świąteczny

Wszystkie wymienione w ofercie pozycje możecie Państwo zamówić w formie cateringu:

- dekoracje świąteczne – w cenie zamówienia
- dowóz na terenie miasta Białystok – 50 zł
- obsługa kelnerska – 350 zł/5 godz. (1 kelner)
- możliwość wynajęcia obrusów i zastawy – za dopłatą

## W Hotelu Leśny dysponujemy pięcioma salami:

- Restauracja (130os), sala ogólnodostępna
- Leśną Polaną (50os), sala na wyłączenie min zamówienie 5500 zł
- Salą Klonową (30os), sala na wyłączenie min. zamówienie 4200 zł
- Salą Akacjową (40 os), sala na wyłączenie min. zamówienie 4500 zł
- Salą Brzozową (60os), sala na wyłączenie min. zamówienie 5700 zł

## Warunki rezerwacji:

- Potwierdzeniem rezerwacji i gwarancją ceny jest wpłata zaliczki w wysokości 500 zł w biurze lub przelewem bankowym Santander Bank

26 1090 2590 0000 0001 5558 9178

- Menu ustalane 10 dni przed terminem przyjęcia
- Ostateczne potwierdzenie ilości osób 7 dni przed terminem przyjęcia.

W razie dodatkowych pytań zapraszamy do kontaktu:

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

\* Oferta cenowa jest ważna 7 dni od daty jej otrzymania

