



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

Przystawka (jedna pozycja do wyboru) + 15 zł/os

- Śledź na pumperniku z salsą warzywną
- Tatar z łososia z limonką i musem pietruszkowym
- Sałatka z serem Brie i leśną jagodą
- Pate z bązanta na grzance z czerwoną porzeczką

Zupa (jedna pozycja do wyboru)

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

Danie główne (jedna pozycja do wyboru)

- Morszczuk pod kruszonką w sosie cytrynowym podany z gratin ziemniaczanym i marchewką z pieca
- Roladki z dorady ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i serem feta podane z kopytkami i warzywami na parze
- Stek z kalafiora z mozzarellą i pomidorami
- 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, herbata, kompot z suszu, woda z cytryną





Bufet słodki + 30 zł/os (4 pozycje do wyboru) - 150 g/os

- Kutia – monoporcje
- Rolada makowa
- Piernik z pomarańczą
- Keks
- 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 3szt/os
- Pierogi ruskie 3 szt/os
- Pierogi ze szpinakiem 3 szt/os
- Pierogi z kapustą i grzybami 3 szt/os
- Kapusta z grzybami
- Warzywa blanszowane
- Pierogi z mięsem 3 szt/os
- Karkówka pieczona z sosem podana z ziemniakami z pieca i surówką + 5 zł/os



Zestaw przystawek zimnych - 70 zł/os

(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

Babeczki 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

Babeczki 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 – 8 zł/szt

Babeczki z owocami – 5 zł/szt

Mrowisko ok 500 g – 100 zł

Sękacz tradycyjny ok 3 kg – 240 zł

Owoce sezonowe – 120 zł/ patera

Ekspres kawowy – 170 zł

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

Świąteczna ścianka do wspólnych zdjęć

Możliwość zamówienia muzyki na żywo

** Istnieje możliwość zamówienia paczek, upominków lub voucherów świątecznych
pracownikom*

Informacje dodatkowe:

- Czas trwania przyjęcia:
 - Menu bez przekąsek – 3 godziny
 - Menu bankietowe z przekąskami – 6 godzin
 - * przedłużenie płatne – 350 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 4200 zł*
- Salą Brzozową (60os), sala na wyłączenie min. zamówienie 5500 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*

