

oferta obiad weselny 2025



WYJĄTKOWY DZIEŃ
ZASŁUGUJE NA
WYJĄTKOWY OBIAD

Dlaczego Hotel Leśny?



LOKALIZACJA

Z DAŁA OD ZGIEŁKU MIASTA. HOTEL POŁOŻONY W ATRAKCYJNEJ LOKALIZACJI W OTOCZENIU LASU I ZIELENI.

AUTORSKIE MENU

SZEF KUCHNI ORAZ CUKIERNIK ZADBAJĄ O DOSKONAŁE MENU, KTÓRE PODKREŚLI WYJĄTKOWOŚĆ TEGO DNIA.



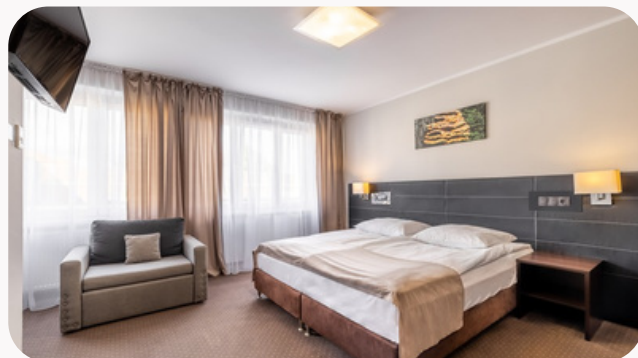
ŚLUB W PENERZE

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 POMÓŻE DOPASOWAĆ WIELKOŚĆ DO RODZAJU PRZYJĘCIA. DODATKOWO 50 POKOI HOTELOWYCH MOŻE ZAPEWNIĆ NOCLEG DLA PONAD 100 GOŚCI.



kompozycje stałe

220ZŁ/os

PRZYSTAWKA NA START + 15 ZŁ/OS. (WYBÓR JEDNEJ POZYCJI)

1. PATE Z BAŻANTA NA GRZANCE
2. MINI SAŁATKA Z LEŚNĄ JAGODĄ

ZUPA

DOMOWY ROSÓŁ Z MAKARONEM

DANIE GORĄCE

STEK Z INDYKA W SOSIE ZIOŁOWYM, ZIEMNIAKI
PUREE, BUKIET SAŁAT

MENU DZIECIĘCE

110 ZŁ/DZIECI DO LAT 7

55 ZŁ/ DZIECI DO LAT 3

DOMOWY ROSÓŁ Z MAKARONEM

NUGETSY Z KURCZAKA PODANE Z FRYTKAMI I
MIZERIĄ

PRZEKĄSKI W STOLE

1. PODLASKI PÓLMIS MIĘS WĘDZONYCH I PIECZONYCH
Z DODATKIEM SOSU Tatarskiego
 2. SAŁATKA
GRECKA Z OLIWKAMI KALAMATA
 3. DESKA SERÓW Z SEROWYM RAFAELLO
 4. VOL AU VENTY Z MUSEM Z ŁOSOSIA
 5. SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM
 6. ROLADKI Z SZYNKI Z FARSZEM CHRZANOWYM
 7. PODLASKI PÓLMIS PASZTETÓW Z CHRZANEM I
ŻURAWINĄ PIECZYWO
- *TATAR WOŁOWY + 15 ZŁ/PORCJA

BUFET SŁODKI

3 RODZAJE CIASTA (120G/OS.): SERNIK KRESOWY,
MARCINEK, 3-BIT OWOCE SEZONOWE BABECZKI Z
OWOCAMI I BITĄ ŚMIETANĄ

NAPOJE

KAWA ROZPUSZCZALNA, WYBÓR HERBAT
SMAKOWYCH WODA, SOKI

240ZŁ/os

PRZYSTAWKA NA START + 15 ZŁ/OS. (WYBÓR JEDNEJ POZYCJI)

1. PATE Z BAŻANTA NA GRZANCE
2. MINI SAŁATKA Z LEŚNĄ JAGODĄ

ZUPA

KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z OLIWĄ PIETRUSZKOWĄ

DANIE GORĄCE

POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE W SOSIE KURKOWO-
ŚMIETANOWYM, ZIEMNIAKI PUREE, BUKIET SAŁAT

MENU DZIECIĘCE

110 ZŁ/DZIECI DO LAT 7 | 55 ZŁ/ DZIECI DO LAT 3

DOMOWY ROSÓŁ Z MAKARONEM

NUGETSY Z KURCZAKA PODANE Z FRYTKAMI I
MIZERIĄ

BUFET SŁODKI

3 RODZAJE CIASTA (120G/OS.): SERNIK KRESOWY,
MARCINEK, 3-BIT OWOCE SEZONOWE BABECZKI Z
OWOCAMI I BITĄ ŚMIETANĄ

NAPOJE

KAWA ROZPUSZCZALNA, WYBÓR HERBAT
SMAKOWYCH WODA, SOKI

KOLEJNE DANIE GORĄCE NA PÓLMISKACH – WYBÓR JEDNEJ POZYCJI:

1. KARTACZE Z MIĘSEM I OKRASĄ
2. PIEROGI Z MIĘSEM 4 SZT/OS.
3. PIEROGI RUSKIE 4 SZT/OS.
4. KARKÓWKA GRILLOWANA, ZIEMNIAKI Z PIECA,
SURÓWKA + 5 ZŁ/OS.
5. KURCZAK PIECZONY (PODUDZIA, UDKA), ZIEMNIAKI
Z PIECA, SURÓWKA + 5 ZŁ/OS.

PRZEKĄSKI W STOLE

1. PODLASKI PÓLMIS MIĘS WĘDZONYCH I PIECZONYCH
Z DODATKIEM SOSU Tatarskiego
 2. SAŁATKA
GRECKA Z OLIWKAMI KALAMATA
 3. DESKA SERÓW Z SEROWYM RAFAELLO
 4. VOL AU VENTY Z MUSEM Z ŁOSOSIA
 5. SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM
 6. ROLADKI Z SZYNKI Z FARSZEM CHRZANOWYM
 7. PODLASKI PÓLMIS PASZTETÓW Z CHRZANEM I
ŻURAWINĄ PIECZYWO
- *TATAR WOŁOWY + 15 ZŁ/PORCJA

kompozycja własna

255ZŁ/OS

PRZYSTAWKA NA START + 15 ZŁ/OS. (WYBÓR JEDNEJ POZYCJI)

1. PATE Z BAŻANTA NA GRZANCE
2. MINI SAŁATKA Z LEŚNĄ JAGODĄ

ZUPA

1. DOMOWY ROSÓŁ Z MAKARONEM
2. KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z OLIWĄ PIETRUSZKOWĄ
3. ŻUREK Z JAJKIEM I BIAŁĄ KIELBASĄ

DANIE GORĄCE

1. POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE W SOSIE KURKOWO-ŚMIETANOWYM PODANE Z ZIEMNIAKAMI PUREE I BUKIETEM SAŁAT
2. STEK Z INDYKA Z SOSEM ZIOŁOWYM PODANY Z ZIEMNIAKAMI PUREE I BUKIETEM SAŁAT
3. ROLADKI Z KURCZAKA ZE SZPINAKIEM I SUSZONYMI POMIDORAMI PODANE Z SOSEM SEROWYM, ZIEMNIAKAMI PUREE, SURÓWKĄ Z PORA
4. NOGA KACZKI Z SOSEM Z OWOCÓW LEŚNYCH, KOPYTKAMI I MARCHEWKĄ KARMELIZOWANĄ + 10 ZŁ/OS.
5. MEDALIONY Z ŁOSOSIA W SOSIE ZIOŁOWYM PODANE Z KOPYTKAMI I BUKIETEM SAŁAT +10 ZŁ/OS.
6. JAGNIĘCINA DUSZONA W CZERWONYM WINIE PODANA Z LECZO Z CUKINII, ZIEMNIAKAMI Z PIECA I KONFITURĄ Z CZERWONEJ CEBULI +15 ZŁ/OS.

DANIA WEGETARIAŃSKIE

ZUPY:

KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z OLIWĄ PIETRUSZKOWĄ

DANIA GŁÓWNE (JEDNA POZYCJA DO WYBORU):

1. GNOCCHI Z WARZYWAMI Z SOSEM PESTO
2. TAGIATELLE ZE SZPINAKIEM
3. WARZYWA PO AZJATYCKU W SOSIE SŁODKO-PIKANTNYM Z KASZĄ BULGUR

MENU DZIECIĘCE

110 ZŁ/DZIECI DO LAT 7

55 ZŁ/ DZIECI DO LAT 3

DOMOWY ROSÓŁ Z MAKARONEM

NUGETSY Z KURCZAKA PODANE Z FRYTKAMI I MIZERIĄ

KOLEJNE DANIA GORĄCE NA PÓLMISKACH (WYBÓR JEDNEJ POZYCJI)

1. KARTACZE Z MIĘSEM I OKRASĄ 1 SZT/OS.
2. PIEROGI Z KURKAMI 4 SZT/OS.
3. PIEROGI Z MIĘSEM 4 SZT/OS.
4. PIEROGI RUSKIE 4 SZT/OS .
5. KARKÓWKA GRILLOWANA, ZIEMNIAKI Z PIECA, SURÓWKA + 5 ZŁ/OS.
6. KURCZAK PIECZONY (PODUDZIA, UDKA), ZIEMNIAKI Z PIECA, SURÓWKA + 5 ZŁ/OS.

PRZEKĄSKI W STOLE (WYBÓR 8 POZYCJI)

PRZEKĄSKI MIĘSNE

1. TATAR WOŁOWY
2. PODLASKI PÓLMIS MIĘS WĘDZONYCH I PIECZONYCH Z DODATKIEM SOSU Tatarskiego
3. PASZTET DROBIOWY
4. PASZTET WIEPRZOWY Z CZARNUSZKĄ
5. PODLASKI PÓLMIS PASZTETÓW Z CHRZANEM I ŻURAWINĄ
6. TORTILLA Z SZYNKĄ I SAŁATAMI
7. ROLADKI Z SZYNKI Z FARSZEM CHRZANOWYM
8. GALANTYNA Z KACZKI
9. GALANTYNA KURCZAKA
10. TYMBALIKI DROBIOWE
11. RULONIKI Z SZYNKI PARMEŃSKIEJ

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
4. SAŁATKA GRECKA Z OLIWKAMI KALAMATA
5. SAŁATKA Z MOZARELLĄ, OPIEKANYMI WARZYWAMI, PIECZONYM POMIDOREM I BOCZKIEM
6. SAŁATKA Z SZYNKĄ PARMEŃSKĄ, MOZZARELLĄ I SUSZONYMI POMIDORAMI
7. SAŁATKA Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM
8. SAŁATKA CAPRESE
9. SAŁATKA Z PRAŻONĄ CIECIERZYCĄ

kompozycja własna

PRZEKĄSKI RYBNE

1. ŚLEDŹ W OLEJU Z CEBULKĄ
2. TERRINA SZPINAKOWA Z ŁOSOSIEM
3. RYBA PO GRECKU Z WARZYWAMI
4. ŚLEDŹ W KURKACH
5. BABECZKI Z MUSEM Z ŁOSOSIA
6. RULONIKI Z ŁOSOSIA Z KAPARAMI, AWOKADO, OGÓRKIEM I SERKIEM ŚMIETANKOWYM
7. VOL AU VENTY Z MUSEM Z ŁOSOSIA

PRZEKĄSKI BEZMIĘSNE

1. JAJKA FASZEROWANE OPIEKANE
2. DESKA SERÓW REGIONALNYCH
3. PIKLE/OGÓREK MAŁOSOLNY/ OGÓREK KISZONY
4. PÓLMIS ŚWIEŻYCH WARZYW
5. BABECZKI Z MUSEM WARZYWNYM
6. SEROWE RAFAELLO

BUFET SŁODKI

3 RODZAJE CIASTA (120G/OS): SERNIK KRESOWY,
MARCINEK, 3-BIT
OWOCE,
BABECZKI Z OWOCAMI I BITĄ ŚMIETANĄ

NAPOJE:

KAWA ROZPUSZCZALNA,
WYBÓR HERBAT SMAKOWYCH
WODA,
SOKI

255ZŁ/OS

oferta dodatkowa

DODATKOWE SŁODKOŚCI I NAPOJE

1. DESERKI – MONOPORCJE - 11 ZŁ/SZT
2. RURKI Z KREMEM, ROGALIKI, MINI PTYSIE + 18 ZŁ/OS. (MINIMALNE ZAMÓWIENIE 10 PORCJI)
3. SĘKACZ TRADYCYJNY OK. 3 KG - 280 ZŁ
4. PATERA CIASTA – 1,3 KG – 95 ZŁ
5. NAPOJE GAZOWANE:
 - DO 30 OS. 200 ZŁ/BEZ LIMITU
 - POWYŻEJ 31 OS. 320ZŁ/BEZ LIMITU
 - POWYŻEJ 60 OS. 450 ZŁ/BEZ LIMITU
6. EKSPRES KAWOWY – 210 ZŁ

BUFET SŁODKI PREMIUM - 600ZŁ

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 PTYSIE Z KREMEM ŚMIETANKOWYM - 10 SZTUK
CAKE POPSY - 10 SZTUK

Oferta dodatkowa

- POJEMNIKI NA SPAKOWANIE POZOSTALEGO PO PRZYJĘCIU JEDZENIA – 2 ZŁ/ SZTUKA + OPŁATA SUP – 0,31 ZŁ/SZTUKA
- ALKOHOL GOŚCI – BEZ OPŁATY KORKOWEJ
- POWITANIE PARY MŁODEJ
- DEKORACJA SALI (POKROWCE, KWIATY ŚWIEŻE, ŚWIECE, BANKIETÓWKI)
- * OD 20 DO 30 OSÓB – 300 ZŁ
- * POWYŻEJ 30 OSÓB – 500 ZŁ



Warunki rezerwacji

1. POTWIERDZENIEM REZERWACJI JEST PODPISANIE UMOWY I WPLATA ZADATKU W WYSOKOŚCI 500 ZŁ W BIURZE LUB PRZELEWEM BANKOWYM
SANTANDER BANK 26 1090 2590 0000 0001 5558 9178
2. MENU USTALANE 10 DNI PRZED TERMINEM PRZYJĘCIA
3. RESTAURACJA NIE WYRAŻA ZGODY NA WNOŚZENIE GASTRONOMII I NAPOI Z ZEWNĄTRZ. WYJĄTEK STANOWI WNIESIENIE TORTU ZA OKAZANIEM PARAGONU ORAZ PO UPRZEDNIM PODPISANIU OŚWIADCZENIA W RESTAURACJI.
4. OSTATECZNE POTWIERDZENIE ILOŚCI OSÓB 7 DNI PRZED TERMINEM PRZYJĘCIA
5. REZERWACJA SALI NA MAKSYMALNIE 6H, PRZEDŁUŻENIE PŁATNE 400ZŁ/KAŻDA ROZPOCZĘTA GODZINA
5. MINIMALNE ZAMÓWIENIE - 15 OSÓB
6. ZA ZNISZCZENIA DOKONANE NA TERENIE HOTELU PRZES GOŚCI ODPOWIADA ZAMAWIAJĄCY
7. WSZYSTKIE DEKORACJE, W TYM KWIATY, SĄ WŁASNOŚCIĄ HOTELU

*OFERTA CENOWA MOŻE ULEC ZMIANIE I OBOWIĄZUJE PRZES 7 DNI OD DNIA JEJ OTRZYMANIA



SYLWIA ŻOCHOWSKA

TEL. 607 154 698

EMAIL: S.ZOCHOWSKA@LESNY.BIALYSTOK.PL

REZERWACJE ORAZ DODATKOWE PYTANIA

DOMINIKA KLIM

TEL. 691 281 515

EMAIL: D.KLIM@LESNY.BIALYSTOK.PL