



Poprawiny 2025

Hotel Leśny

Stolik w restauracji do 3h

MENU: 125zł/os.

Przystawka:

Pate z kurczaka z sosem żurawinowym, sałatka freeze, leśna jagoda

Zupa:

Domowy rosół z makaronem

Danie główne:

Stek z indyka z sosem ziołowym, puree ziemniaczane, bukiet sałat

Deser:

Sernik kresowy

Napoje:

Woda z cytryną, Sok owocowy – 0,5l/os. Kawa, herbata do deseru

Dzieci do lat 7 - 70 zł/os. | Dzieci do lat 3 - 45 zł/os.

Domowy rosół makaronem

Fileciki z kurczaka podane z frytkami
i surówką, sernik kresowy



Hotel Leśny

Wynajem sali na 6h

Menu 190zł/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 z sosem ziołowym
podany z ziemniakami puree i
bukietem sałat

Przekąski w stole

1. Podlaski półmis mięs
wędzonych i pieczonych z
dodatkiem sosu tatarskiego
2. Serowe rafaello
3. Vol au venty z musem z
łososia
4. Sałatka grecka z oliwkami
kalamata
5. Sałatka Cezar z kurczakiem
6. Roladki z szynki z farszem
chrzanowym
7. Podlaski półmis pasztetów z
chrzanem i żurawiną

* Tatar wołowy + 15 zł/porcja

Menu dziecięce Dzieci do lat 7 - 110 zł/os. | Dzieci do lat 3 - 55 zł/os.

Rosół z domowym makaronem
Fileciki z kurczaka podane z
frytkami i surówką

Bufet słodki

3 rodzaje ciasta (120 g/os.):
sernik kresowy, marcinek, 3-bit

Napoje

Kawa rozpuszczalna, wybór
herbat smakowych Woda, soki
owocowe

Kolejne dania gorące

Barszcz z pasztecikiem – 17
zł/os



Menu grill

Menu 145 zł/os.

Zupa w kociołku:

Żurek

Dania z grilla w bemarach:

Karkówka z grilla

Boczek

Kiełbaska

Ziemniaki pieczone

Chleb czosnkowy

Przekąski zimne:

Ogórki małosolne

Salatka Caprese

Salatka Cezar z kurczakiem

Świeże warzywa:

ogórek, papryka, pomidory

Pieczywo

Ketchup, musztarda

Sosy do mięs

Napoje:

Woda, sok

Menu 165 zł/os.

Zupa w kociołku:

Żurek

Dania z grilla w bemarach:

Karkówka

Filet z kurczaka w ziołach

Kiełbaski

Boczek

Warzywa grillowane

Ziemniaki pieczone

Chleb czosnkowy

Przekąski zimne:

Smalec z dziczyzny z

ogórkiem kiszonym

Salatka Caprese

Salatka Cezar z kurczakiem

Ogórki małosolne

Świeże warzywa:

ogórek, pomidor, papryka

Sosy do mięs

Pieczywo

Ketchup, musztarda

Napoje:

Woda, sok

Menu 185 zł/os.

Zupa w kociołku:

Żurek

Dania z grilla w bemarach:

Karkówka

Szaszłyki z kurczakiem

Kiełbaski

Kurczak BBQ

Warzywa grillowane

Boczek

Ziemniaki pieczone

Chleb czosnkowy

Przekąski zimne:

Smalec z dziczyzny z

ogórkiem kiszonym

Salatka Caprese

Salatka Cezar z kurczakiem

Mięsa wędzone i pieczone

Świeże warzywa:

ogórek, pomidor, papryka

Ogórki małosolne

Pieczywo

Ketchup, musztarda

Sosy do mięs

Ciasto domowe 120 gr/os:

sernik kresowy, marcinek,
3-bit

Napoje:

Woda, sok, kawa

rozpuszczalna, herbata

SALA

Deserki – monoporcje – 11 zł/szt
Owoce – patera – 130 zł
Babeczki z owocami i bitą śmietaną – 9 zł/szt
Rurki z kremem, rogaliki, mini ptysie + 18 zł/os. (minimalne zamówienie 10 porcji)
Sękacz tradycyjny ok. 3 kg – 280 zł
Patera ciasta – 1,3 kg – 95 zł
Ekspres kawowy – 210 zł

Napoje gazowane:

do 30os. – 200 zł/bez limitu
powyżej 31os. – 320 zł/bez limitu
powyżej 60os. – 450 zł/bez limitu

GRILL

Piwo beczka 30l – 650 zł
Ognisko 3h – 200 zł
Możliwość zamówienia atrakcji w plenerze

Napoje gazowane:

do 30os. – 200 zł/bez limitu
powyżej 31os. – 320 zł/bez limitu
powyżej 60os. – 450 zł/bez limitu

Warunki rezerwacji

1. Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 500 zł w biurze lub przelewem bankowym
Santander Bank 26 1090 2590 0000 0001 5558 9178
2. Zadek jest bezzwrotny
3. Restauracja nie wyraża zgody na wnoszenie gastronomii i napoi z zewnątrz.
4. Ostateczne potwierdzenie ilości osób 7 dni przed terminem przyjęcia
5. Rezerwacja sali na maksymalnie 6h, a wiaty grillowej 5h przedłużenie płatne 400zł/każda rozpoczęta godzina
5. Minimalne zamówienie – 15 osób
6. Za zniszczenia dokonane na terenie hotelu przez Gości odpowiada zamawiający
7. Alkohol bez opłaty korkowej



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