



CHRZCINY 2025



Hotel Leśny

W naszym hotelu zadbamy o to, by ten dzień był piękny, uroczysty i niezapomniany.

Kameralne wnętrza, serdeczna atmosfera oraz malownicze otoczenie sprawią, że będziecie Państwo wspominać go z radością przez lata.

W ramach przyjęcia zapewniamy:

1. Stylową dekorację sali – świeże kwiaty, świece, elegancki wystrój
2. Kołyskę na indywidualnej sali – bezpieczne miejsce dla najmłodszego bohatera dnia
3. Kącik zabaw dla maluchów – stworzony na indywidualnej sali, by najmłodsi goście też się nie nudzili
4. Pokój do karmienia i przewijania:
 - ogólnodostępny: bezpłatny w trakcie trwania przyjęcia
 - indywidualny (pokój hotelowy): 100 zł, dostępny do godz. 17:00
5. Piękny, ogrodzony teren zielony wokół obiektu – idealny na rodzinne zdjęcia i chwile wytchnienia
6. Duży, drewniany plac zabaw – przestrzeń pełna radości dla dzieci
7. Krzeselka do karmienia – dostępne na życzenie



uroczysty obiad 130zł/os

Rezerwacja stolika w Restauracji maksymalnie do 3 godzin

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.

Menu: Domowy z rosół makaronem Fileciki z kurczaka (nuggetsy) podane z frytkami i surówką

Deser: Sernik kresowy

Dzieci do lat 3 - 45 zł/os.

Menu: Domowy rosół z makaronem

Fileciki z kurczaka podane z frytkami i surówką

*możliwość zmiany menu za dopłatą



stała kompozycja 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

Menu dziecięce Dzieci do lat 7 – **110 zł/os.**

Dzieci do lat 3 – **55 zł/os.**

Domowy z rosół makaronem

Fileciki z kurczaka (nuggetsy) podane z frytkami i surówką

Przekąski w stole

1. Podlaski półmis mięs wędzonych i pieczonych z dodatkiem sosu tatarskiego
 2. Deska serów z serowym 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

BUFET SŁODKI

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

Napoje

Kawa rozpuszczalna,
wybór herbat smakowych, woda,
soki owocowe

*możliwość zmiany menu za
dopłatą

stała kompozycja 220zł/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

Polędwiczki wieprzowe w sosie
kurkowo śmietanowym podane z
ziemniakami puree i bukietem

sałat

Przekąski w stole

1. Podlaski półmis mięs
wędzonych i pieczonych z
dodatkiem sosu tatarskiego
 2. Deska serów z serowym
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

Napoje

Kawa rozpuszczalna,
wybór herbat smakowych, woda,
soki owocowe

Menu dziecięce Dzieci do lat 7 –

110 zł/os.

Dzieci do lat 3 –

55 zł/os.

Domowy rosół z makaronem
Fileciki z kurczaka (nuggetsy)
podane z frytkami i surówką

Kolejne danie gorące na półmiskach (wybór jednej pozycji)

1. Kartacze z mięsem i okrasą 1
szt/os.
2. Pierogi z mięsem 4 szt/os.
3. Pierogi ruskie 4 szt/os.
4. Pierogi z gęsiną 4szt/os + 5zł/os
5. Karkówka grillowana, ziemniaki
z pieca, surówka + 5 zł/os.
6. Kurczak pieczony
(podudzia, udo), ziemniaki z pieca,
surówka + 5 zł/os.

BUFET SŁODKI

3 rodzaje ciasta (120g/os.): sernik
kresowy, marcinek, 3-bit,
Babeczki z bitą śmietaną i
owocami

*możliwość zmiany menu za
dopłatą

własna kompozycja 235zł/os

Przystawka na start + 15 zł/os.

(wybór jednej pozycji)

1. Pate z bażanta na grzance
2. Mini sałatka z leśną jagodą

Zupa

(wybór jednej pozycji)

1. Domowy rosół z makaronem
2. Krem z białych warzyw z oliwą pietruszkową
3. Żurek z jajkiem i białą kielbasą

Danie gorące

(wybór jednej pozycji)

1. Polędwiczki 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 oraz surówką
4. Ryba panierowana z ziemniakami z pieca i bukietem sałat
5. Pieczona noga kaczki podana z sosem z owoców leśnych, kopytkami i marchewką z pieca + 10 zł/os.
6. Medaliony z łososia w sosie ziołowym podane z kopytkami i bukietem sałat +10zł/os.
7. Jagnięcina duszona w czerwonym winie podana z ziemniakami z pieca, lecz z cukinii i konfiturą z czerwonej cebuli +15 zł/os.

Dania wegetariańskie

Zupy: Krem z białych warzyw

Dania główne (jedna pozycja do wyboru):

1. Tagliatelle ze szpinakiem
2. Makaron ryżowy z serem tofu
3. Warzywa po azjatycku w sosie słodko-pikantnym z kaszą bulgur
4. Gnocchi z pesto ziołowym
5. Pierogi ruskie 6szt/os.
6. Pierogi ze szpinakiem 6szt/os.

Kolejne danie gorące na półmiskach (wybór jednej pozycji)

1. Kartacze z mięsem i okrasą 1 szt/os.
2. Pierogi z mięsem 4 szt/os.
3. Pierogi ruskie 4 szt/os.
4. Pierogi z gęsiną 4szt/os + 5zł/os
5. Karkówka grillowana, ziemniaki z pieca, surówka + 5 zł/os.
6. Kurczak pieczony (podudzia, udo), ziemniaki z pieca, surówka + 5 zł/os.

Menu dziecięce Dzieci do lat 7 –

110 zł/os.

Dzieci do lat 3 –

55 zł/os.

Domowy rosół z makaronem
Fileciki z kurczaka (nuggetsy)
podane z frytkami i surówką

**Przekąski w stole lub na bufecie
(wybór 8 pozycji spośród
wszystkich wymienionych)**

Przekąski mięsne

1. Tatar wołowy
2. Podlaski półmis mięs wędzonych i pieczonych z sosem tatarskim
3. Pasztet drobiowy
4. Pasztet wieprzowy z czarnuszką
5. Podlaski półmis pasztetów z chrzanem i żurawiną
6. Tortilla z szynką i sałatami
7. Roladki z szynki z farszem chrzanowym
8. Galantyna z kaczki
9. Galantyna z kurczaka
10. Tymbaliki drobiowe
11. Sakiewki z szynki parmeńskiej
12. Ruloniki z szynki parmeńskiej z rukolą, mozzarella i pomidorkiem koktajlowym

Przekąski rybne

1. Śledź w oleju z cebulką
2. Śledź w kurkach
3. Terrina szpinakowa z łososiem
4. Ryba po grecku z warzywami
5. Babeczki z musem z łososa
6. Ruloniki z łososiem, kaparami, awokado, ogórkiem i serkiem śmietankowym

Przekąski bezmięsne

1. Jajka faszerowane opiekane
2. Deska serów regionalnych
3. Babeczki z musem warzywnym
4. Serowe rafaello
5. Pikle/Ogórek
6. Półmis świeżych warzyw

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 szynką parmeńską, mozzarellą i suszonymi pomidorami
6. Sałatka z mozzarellą, opiekany warzywami, pieczonym pomidorem i bekonem
7. Sałatka z wędzonym łososiem
8. Sałatka Caprese
9. Sałatka z prażoną ciecierzycą
10. Pikle/ogórek małosolny
11. Półmis świeżych warzyw

Napoje

Kawa rozpuszczalna,
wybór herbat smakowych, woda,
soki owocowe

BUFET SŁODKI

3 rodzaje ciasta (120g/os.): sernik kresowy, marcinek, 3-bit, Babeczki z bitą śmietaną i owocami, owoce

Dodatkowe słodkości i napoje

1. Deserki monoporcje - leśny mech, snikers, chrupiąca malina, oreo - 11 zł/szt
2. Owoce - patera - 130 zł
3. Babeczki z owocami i bitą śmietaną - 9 zł/szt
4. Rurki z kremem, rogaliki, mini ptysie + 18 zł/os. (minimalne zamówienie 10 porcji)
5. Sękacz tradycyjny ok. 3 kg - 280 zł
6. Patera ciasta - 1,3 kg - 95 zł
7. Napoje gazowane:
 - do 30 os. 200 zł/bez limitu
 - powyżej 31 os. 320 zł/bez limitu
 - powyżej 60 os. 450 zł/bez limitu
8. Ekspres kawowy - 210 zł



Alkohol

wódka:

- Żubrówka biała/ Wyborowa - 65 zł/0,5 l
- Biały Bocian - 70 zł/ 0,5 l
- Stumbras - 75 zł/ 0,5 l

piwo z nalewką:

- Żatecky - 12 zł/ 0,5 l

wino:

- wino bankietowe białe lub czerwone - 70 zł/ butelka

Dodatkowo:

- * Pojemniki na spakowanie pozostałego po przyjęciu jedzenia - 2 zł/ sztuka + opłata SUP - 0,31 zł/sztuka
- * Alkohol Gości - bez opłaty korkowej
- * Rezerwacja Sali maksymalnie 6h (do godz. 22:00 w sobotę oraz do godz. 20:00 w niedzielę)
- * Przedłużenie sali płatne 400 zł/ każda rozpoczęta godzina

BUFET SŁODKI PREMIUM

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

**CENA ZA ZESTAW
600ZŁ**



szczegóły rezerwacji

W Hotelu Leśnym dysponujemy pięcioma salami:

- Restauracja (130 os.), sala ogólnodostępna na wyłączność min zamówienia 13 000 zł
- Leśną Polaną (50 os.), sala na wyłączność min zamówienie 6 000 zł
- Salą Klonową (30 os.), sala na wyłączność min. zamówienie 4 200 zł
- Salą Akacjową (40 os.), sala na wyłączność min. zamówienie 4 500 zł
- Salą Brzozową (60 os.), sala na wyłączność min. zamówienie 6 200 zł

Warunki rezerwacji:

- Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 500 zł w biurze lub przelewem bankowym Santander Bank
26 1090 2590 0000 0001 5558 9178
- Zadatek jest bezzwrotny
- Menu ustalane 10 dni przed terminem przyjęcia
- Ostateczne potwierdzenie ilości osób 7 dni przed terminem przyjęcia.
- Minimalne zamówienie –
10 osób
- Restauracja nie wyraża zgody na wnoszenie gastronomii z zewnątrz (ciasta, napoje, owoce)
- Istnieje możliwość wniesienia jedynie tortu za okazaniem paragonu oraz po uprzednim podpisaniu oświadczenia w Restauracji
- Za zniszczenia dokonane na terenie hotelu przez Gości odpowiada zamawiający
- Wszystkie dekoracje, w tym kwiaty, są własnością hotelu

rezerwacje oraz dodatkowe pytania



Sylvia 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.