

oferta obiad weselny 2025



Wyjątkowy dzień
zasługuje na
wyjątkowy obiad

www.lesny.bialystok.pl

Dlaczego Hotel Leśny?



LOKALIZACJA

Z dala 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.



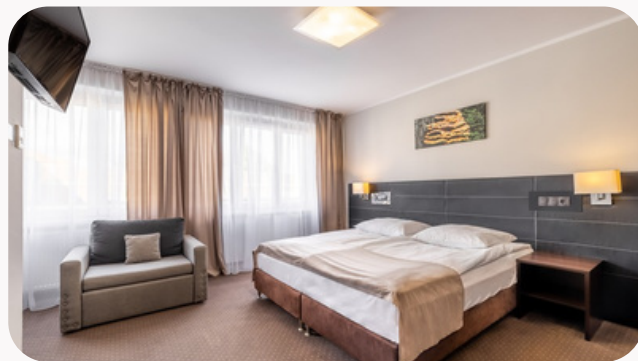
ŚLUB W PENERZE

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 pomoże 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 półmis 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 półmis pasztetów z chrzanem i żurawiną
- Pieczyno

*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

Polędwiczki 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 półmiskach – 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 półmis 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 półmis pasztetów z chrzanem i żurawiną
- Pieczyno

*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 kiełbasą

Danie gorące

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, 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 leczem 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 półmiskach (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 półmis mięs wędzonych i pieczonych z dodatkiem sosu tatarskiego
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 kurczaka
10. Tymbaliki drobiowe
11. Ruloniki z szynki parmeńskiej

Sałatki

1. Sałatka cesar 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 mozzarellą, opiekаныmi 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 łososa
6. Ruloniki z łososa z kaparami, awokado, ogórkiem i serkiem śmietankowym
7. Vol au venty z musem z łososa

Przekąski bezmięsne

1. Jajka faszerowane opiekane
2. Deska serów regionalnych
3. Pikle/Ogórek małosolny/ Ogórek kiszony
4. Półmis 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 pozostałego 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 wpłata 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 wnoszenie 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 przez Gości odpowiada zamawiający
7. Wszystkie dekoracje, w tym kwiaty, są własnością hotelu

***Oferta cenowa może ulec zmianie i obowiązuje przez 7 dni od dnia jej otrzymania**

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