



PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE 2025/2026

MENU I sala do 6 h **Koszt: 180,00 zł/osoba**

Zupa (prosimy o wybór jednej dla wszystkich Gości)

Consomme drobiowe z makaronem i pietruszką

Krem z włoskich pomidorów z płatkami migdałów i oliwą ziołową

Danie główne (prosimy o wybór jednego dla wszystkich Gości)

Kurczak z boczkiem w sosie bazyliowym, potatki ziołowe, colesław sezonowy

Indyk z bazyliowym pesto i migdałami, ryż z warzywami,
warzywa gotowane sezonowe

Karczek w sosie myśliwskim, potatki ziołowe, bukiet warzyw z wody

Przekąski zimne

Śledź tradycyjny z cebulką w oleju

Parfait drobiowe z nutą brandy

Szarpana wieprzowina w sosie BBQ na bagietce

Hummus na sałacie z czarnuszką

Mięsa pieczone własnego wyrobu podane z sosem tatarskim

Mieszane sałaty z kaszą kuskus i ciecierzycą, z serem korycińskim i pomidorkami
koktajlowymi, sos orientalny

Salatka Cezar

Pieczyno

Napoje, desery

Kawa z ekspresu

Herbaty tradycyjne i smakowe

Soki owocowe

Woda mineralna z cytryną

Bufet słodkości z własnej cukierni – 150 g/osoba

(Sernik z belgijską czekoladą i płatkami migdałów, tarta owocowa,

Deserki sezonowe, szarlotka)

MENU II sala do 6 h

Koszt: 230,00 zł/osoba

Zupa (prosimy o wybór jednej dla wszystkich Gości)

Krem z zielonego groszku z grzankami i oliwą ziołową

Krem z białych warzyw z nutą białej czekolady z płatkami migdałów
i oliwą ziołową

Danie główne (prosimy o wybór jednego dla wszystkich Gości)

Noga kaczki confit, puree ziemniaczane, pieczone na soli buraki,
sos winny

Polędwiczka wieprzowa z grzybami saute z nutą trufli, sos pieczeniowy,
potatki w ziołach, brokuł

Danie serwowane na półmiskach (prosimy o wybór):

- Mix pierogów domowych:

* pierogi z mięsem – 2 szt.

* pierogi ukraińskie z cebulką – 2 szt.

* pierogi ze szpinakiem i serem Lazur – 2 szt.

Żeberka BBQ ze śliwką, opiekane ziemniaki, warzywa sezonowe

Przekąski zimne

Śledź tradycyjny z cebulką w oleju

Parfait drobiowe z nutą brandy

Terrina z ryb morskich z musem chrzanowym

Befszyk tatarski z dodatkami

Szarpana wieprzowina w sosie BBQ na bagietce

Hummus na sałacie z czarnuszką

Mięsa pieczone własnego wyrobu podane z sosem tatarskim

Mieszane sałaty z kaszą kuskus i ciecierzycą, z serem korycińskim i pomidorkami
koktajlowymi, sos orientalny

Sałatka Cezar

Pieczyno

Napoje, desery

Kawa

Herbata

Soki owocowe

Woda mineralna

Bufet słodkości z własnej cukierni – 150 g/osoba

(Sernik z belgijską czekoladą i płatkami migdałów, tarta owocowa,
Deserki sezonowe, szarlotka)

MENU III (Przyjęcie do 8 h)

Koszt: 270,00 zł/osoba

Aperitif Lampka Wina Musującego

Przystawka (prosimy o wybór jednej)

Rostbef wołowy marynowany w sosie sojowym, orientalne warzywa,
kolendra i ziarna gorczycy

na sosie z ziarnami gorczycy, z rukolą

Łosoś pieczony w niskiej temperaturze, sałatka z fenkuła, puree z selera,
oliwa ziołowa z kawiozem

Tatar z pieczonego buraka, orzechy, oliwa ziołowa **VEGE**

Zupa (prosimy o wybór jednej)

Krem Parmentier z chrustem z pora

Flaki po tokańsku z ziołami

Dania główne (prosimy o wybór jednego):

Sandacz pieczony podany na szpinaku, ziemniaki duchesse, sos beurre blanc
i zielony groszek

Biodrówka jagnięca pieczona z rozmarynem, potatki ziołowe, grillowane warzywa

Policzki wieprzowe duszone w trójniaku z suską sechlońską, puree ziemniaczane
z nutą chrzanu, oliwa truflowa i grillowane warzywa z boczniakiem

Dania serwowane na półmiskach (prosimy o wybór dwóch)

Mix pierogów : z mięsem, ukraińskie z cebulką, ze szpinakiem i serem Lazur

Karczek w sosie myśliwskim, potatki ziołowe, bukiet warzyw z wody

Żeberka BBQ, opiekane ziemniaki, kiszona kapusta

Miruna w sosie kaparowym, ryż jaśminowy, fasolka szparagowa z groszkiem

Przekąski zimne

Śledź tradycyjny z cebulką w oleju

Parfait drobiowe z nutą brandy

Terrina z ryb morskich z musem chrzanowym

Befsztyk tatarski z dodatkami

Szarpana wieprzowina w sosie BBQ na bagietce

Hummus na sałacie z czarnuszką

Krewetki na sałacie z cytrusami i migdałami

Mięsa pieczone własnego wyrobu podane z sosem tatarskim

Mieszane sałaty z kaszą kuskus i ciecierzycą, z serem korycińskim i pomidorkami
koktajlowymi, sos orientalny

Sałatka Cezar

Pieczyno

Napoje, desery

Kawa z ekspresu
Herbata czarna i smakowe
Soki owocowe, Napoje gazowane
Woda mineralna z cytryną
Bufet słodkości z własnej cukierni – 150 g/osoba
(Sernik z belgijską czekoladą i płatkami migdałów,
tarta cytrynowa, tarta z porzeczką,
babeczki z owocami i bitą śmietaną, mus czekoladowy,
musy z owoców sezonowych, mini Pavlova z owocami, owoce)

MENU DZIECIĘCE:

Rosół z makaronem domowym

Filet z kurczaka z frytkami, mizeria

MENU WEGETARIAŃSKIE

Krem z białych warzyw z oliwą truflową

Ragout z czarnej soczewicy z pieczonym burakiem i szpinakiem, oliwa ziołowa

DODATKOWO PROPONUJEMY:

Befsztyk tatarski – 30,00 zł/ osoba (100 g/osoba)
Ryby wędzone : pstrąg, węgorz, sielawa, jesiotr – 45,00 zł / osoba (200g / osoba)*
*zamówienie powyżej 15 osób, dostępność sezonowa
Szczupak faszerowany w całości ok. 1,5 kg – 250 zł

SŁODKOŚCI Z HOTELOWEJ CUKIERNI

- Beza Pavlova – 190,00 zł/sztuka
- Ciasto Leśny Mech – 99,00 zł/kg
- Monoporcje smakowe – 25,00 zł / sztuka
- Owoce filetowane – 15,00 zł/150 g

PROPOZYCJE ALKOHOLI:

Wódka Żubrówka– 50,00 zł/0,5 l.
Wódka Szelment – 50,00 zł/0,5 l.
Wódka Czarna Żubrówka – 90,00 zł/0,5 L
Wódka Finlandia – 120,00 zł/0,5 l
Wino stołowe (białe i czerwone) – 50,00 zł/0,75 l.
Wino włoskie musujące – 45,00 zł/0,75 l.

NAPOJE ZIMNE:

Napoje Pepsi w szkle – 9,00 zł/200 ml.
Lemoniada smakowa Waszczukowa – 10,00 zł/0,33 l.
Kwas Chlebowy Waszczukowy – 10,00 zł/0,33 L
Piwo bezalkoholowe – 10,00 zł/0,33 L

Dzieci do lat 3 gościmy bezpłatnie.

Dzieci od 3 do 10 lat – 50%

**Jedzenie pozostałe po przyjęciu pakujemy
w opakowania jednorazowe w cenie 50,00 zł**

**Sala na wyłączność – do 6 godzin.
Każda następna godzina płatna 400,00 zł**

**Wszystkie dania serwowane w Restauracji ORANŻERIA
przygotowywane są wyłącznie na bazie naturalnych składników.
W naszej kuchni nie stosujemy konserwantów i sztucznych dodatków.**

Informacje i rezerwacje:

HOTEL BRANICKI * * * *

ul. Zamenhofa 25, 15 - 435 Białystok,

tel.: (+ 48) 695 921 502, fax: (+ 48 85) 665 25 01

e-mail: restauracja@hotelbranicki.com, www.hotelbranicki.com

Serdecznie zapraszamy !