

MENU III KOSZT: 270,00 ZŁ/OSOBA

SALA (DO 8 GODZIN)

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 

Zupa (prosimy o wybór jednej)

Krem Parmentier z chrustem z pora
Flaki po tokańsku z ziołami

Danie 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 trójniku z suską sechlońską,
puree ziemniaczane z nutą chrzanu, oliwa truflowa
i grillowane warzywa z bocznikiem

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

Befszyk 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

Sałotka 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)

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



Restauracja
Oranżeria

Wszystkie dania serwowane
w Restauracji ORANŻERIA
przygotowywane są wyłącznie na bazie
naturalnych składników.

W naszej kuchni nie stosujemy
konserwantów i sztucznych dodatków.



www.hotelbranicki.com



www.apartamentybranicka.com

Chrzcziny w Restauracji Oranżeria



Informacje i rezerwacje:

HOTEL BRANICKI ****

ul. Zamenhofska 25, 15-435 Białystok,
tel.: (+ 48 85) 665 25 00, kom.: 697 092 479
e-mail: restauracja@hotelbranicki.com
www.hotelbranicki.com

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

Przekąski na półmiskach:

Befszyk 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

**W przypadku wniesienia własnego alkoholu obowiązuje korkowe
w wysokości 10,00 zł od każdej osoby dorosłej.**

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

MENU I KOSZT: 180,00 ZŁ/OSOBA

SALA (DO 6 GODZIN)

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)



Restauracja
Oranżeria

MENU II KOSZT: 230,00 ZŁ/OSOBA

SALA (DO 6 GODZIN)

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:

* z mięsem – 2 szt. * ukraińskie z cebulką – 2 szt.

* 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

Salatka 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)