



HOTEL BIAŁOWIESKI
Conference, Wellness & Spa

Menu kolacji bufetowych

PONIEDZIAŁEK

Przystawki

- ✓ Wybór bruschetek
- ✓ Ruloniki z szynki
- ✓ Sałatka z sezonowych warzyw

Zupy

- ✓ Kapuśniak z młodej kapusty
- ✓ Barszcz czerwony zabieleny

Dania główne

- ✓ Spaghetti po bolońsku z sosem pomidorowo-mięsnym
- ✓ Ryba (dorsz, miruna) w sosie śmietanowo- cebulowym
- ✓ Karkówka z pieczarkami
- ✓ Zawijańce drobiowe
- ✓ Kotleciki z cukinii z dipem czosnkowym
- ✓ Ziemniaki
- ✓ Frytki
- ✓ Warzywa z wody
- ✓ Zestaw surówek sezonowych
- ✓ Naleśniki z konfiturą własnej produkcji

Desery

- ✓ Ciasto własnego wypieku
- ✓ Drożdżówki
- ✓ Musy
- ✓ Kawa z expressu
- ✓ Herbaty do wyboru: czarna, zielona, owocowa
- ✓ Woda z cytryną



HOTEL BIAŁOWIESKI
Conference, Wellness & Spa

Menu kolacji bufetowych

WTOREK

Przystawki

- ✓ Tortille warzywne
- ✓ Wybór bruschetek
- ✓ Pomidor faszerowany masą czosnkową

Zupy

- ✓ Zupa krupnik
- ✓ Zupa cebulowa

Dania główne

- ✓ Bitki wieprzowe z grzybami
- ✓ Warzywne gniazdka (makaronowe, z nadzieniem warzywnym)
- ✓ Regionalne kotlety ziemniaczane (z sosem grzybowym)
- ✓ Kotleciki serowo-drobiowe
- ✓ Klopsiki mięsne na ratatouille warzywnym
- ✓ Ziemniaki, frytki, kasza gryczana
- ✓ Warzywa z wody
- ✓ Zestaw surówek sezonowych

Desery

- ✓ Ciasto własnego wypieku
- ✓ Regionalne serniczki (placuszki serowe, na słodko, ze śmietaną)
- ✓ Donuts
- ✓ Kawa z expressu
- ✓ Herbaty do wyboru: czarna, zielona, owocowa
- ✓ Woda z cytryną



HOTEL BIAŁOWIESKI
Conference, Wellness & Spa

Menu kolacji bufetowych

ŚRODA

Przystawki

- ✓ Carpaccio z buraka
- ✓ Mini burgery
- ✓ Sałatka sezonowa
- ✓ Pincho z chorizo (zapiekana bruschetta z kielbasą chorizo i kleksem konfitury z mirabelek)

Zupy

- ✓ Zupa szczawiowa z jajkiem
- ✓ porowa

Dania główne

- ✓ Pierś z kurczaka opiekana w porze
- ✓ Lasagne z cukinii
- ✓ Schabowy po białowiesku
- ✓ Żeberka w sosie
- ✓ Makaron z kielbasą i warzywami
- ✓ Ziemniaki
- ✓ Frytki
- ✓ Ryż
- ✓ Buraczki zasmażane
- ✓ Zestaw surówek sezonowych
- ✓ Naleśniki

Desery

- ✓ Ciasto własnego wypieku,
- ✓ Rogaliki drożdżowe
- ✓ Galaretki owocowe
- ✓ Kawa z expressu
- ✓ Herbaty do wyboru: czarna, zielona, owocowa
- ✓ Woda z cytryną

Hotel zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian w ww. menu
Bufet kolacyjny realizowany od 10 osób korzystających, przy mniejszej ilości osób - 2 zestawy do wyboru



HOTEL BIAŁOWIESKI
Conference, Wellness & Spa

Menu kolacji bufetowych

CZWARTEK

Przystawki

- ✓ Carpaccio z pomidora
- ✓ Wybór bruschetek
- ✓ Sałatka z szynką i serem

Zupy

- ✓ Żurek białowieski z jajkiem
- ✓ Zupa kalafiorowa

Dania główne

- ✓ Regionalne krokiety z mięsem lub z kapustą i grzybami
- ✓ Ryba (dorsz, miruna) w sosie szpinakowym
- ✓ Cukinie faszerowana
- ✓ Szynclle drobiowe w panierce
- ✓ Pieczony udziec z indyka z jabłkiem
- ✓ Makaron z twarogiem, cynamonem i słodką śmietanką
- ✓ Regionalne farszynki (kluski regionalne z nadzieniem mięsnym, podawane z okrasą)
- ✓ Ziemniaki
- ✓ Frytki
- ✓ Kasza
- ✓ ryż
- ✓ Warzywa z wody
- ✓ Zestaw surówek sezonowych

Desery

- ✓ Ciasto własnego wypieku
- ✓ Musy
- ✓ Drożdżówki
- ✓ Kawa z expressu
- ✓ Herbaty do wyboru: czarna, zielona, owocowa
- ✓ Woda z cytryną

Hotel zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian w ww. menu
Bufet kolacyjny realizowany od 10 osób korzystających, przy mniejszej ilości osób - 2 zestawy do wyboru



HOTEL BIAŁOWIESKI
Conference, Wellness & Spa

Menu kolacji bufetowych

PIĄTEK

Przystawki

- ✓ Tarta z warzywami
- ✓ Mini burgery z kotlecikiem z indyka
- ✓ Bruschetta z szynką szwarcwaldzką
- ✓ Sałatka cesar

Zupy

- ✓ Zupa koperkowa
- ✓ Botwinka

Dania główne

- ✓ Gołąbki w sosie pomidorowym
- ✓ Kotleciki z ryby w sosie cytrynowym
- ✓ Kotlet schabowy klasyczny
- ✓ Kurczak po gruzińsku
- ✓ Makaron tagliatelle z kurczakiem i warzywami
- ✓ Purée ziemniaczane
- ✓ Frytki
- ✓ Kluski śląskie z sosem kurkowym
- ✓ Warzywa z wody
- ✓ Zestaw surówek sezonowych
- ✓ Naleśniki z konfiturą własnego wyrobu

Desery

- ✓ Ciasto własnego wypieku
- ✓ Drożdżówki
- ✓ Kawa z expressu
- ✓ Herbaty do wyboru: czarna, zielona, owocowa
- ✓ Woda z cytryną



HOTEL BIAŁOWIESKI
Conference, Wellness & Spa

Menu kolacji bufetowych

SOBOTA

Kolacja w formie biesiady przy Ognisku

Zupy

- ✓ Żurek z jajkiem
- ✓ Pomidorowa (dla dzieci)
- ✓ Chłodnik + pampuchy ziemniaczane

Dania główne

- ✓ Karkówka z grilla
- ✓ Kiszka ziemniaczana
- ✓ Krupniok
- ✓ Ziemniaki z grilla
- ✓ Warzywa z grilla
- ✓ Kapusta z koperkiem i białą kielbas
- ✓ Szaszłyki podlaskie (ziemniaczane)
- ✓ Czebureki
- ✓ Sałatka sezonowa
- ✓ Sałatka ziemniaczana
- ✓ Pieczarki faszerowane
- ✓ Pieriekaczewnik
- ✓ Deska wyrobów własnych
- ✓ Słonina
- ✓ Ogórki faszerowane
- ✓ Chleb, smalec, ogórki małosolne
- ✓ Piernik
- ✓ Kawa
- ✓ Herbaty do wyboru: czarna, zielona, owocowa
- ✓ Woda z cytryną

Life cooking:

- ✓ regionalne bliny gryczane z wybranymi dodatkami: konfitura własnego wyrobu/ śmietana/ makrela wędzona/ twarożek
- ✓ Lula-kebab – szaszłyki z szabli, z siekanego mięsa wołowo-wieprzowego z sosem gruzińskim

Hotel zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian w ww. menu
Bufet kolacyjny realizowany od 10 osób korzystających, przy mniejszej ilości osób - 2 zestawy do wyboru



HOTEL BIAŁOWIESKI
Conference, Wellness & Spa

Menu kolacji bufetowych

NIEDZIELA

Przystawki

- ✓ Szynka po rusku
- ✓ Pomidor faszerowany
- ✓ Bliny gryczane
- ✓ Sałatka grecka

Zupy

- ✓ Zupa ogórkowa
- ✓ Zupa pomidorowa

Dania główne

- ✓ Regionalne placki ziemniaczane
- ✓ Naleśniki ze szpinakiem
- ✓ Indyk w warzywach
- ✓ Kotleciki z indyka na salsie porowej
- ✓ Żeberka
- ✓ Ziemniaki
- ✓ Frytki
- ✓ Kasza
- ✓ Ryż
- ✓ Warzywa z wody
- ✓ Zestaw surówek sezonowych

Desery

- ✓ Ciasto własnego wypieku,
- ✓ Musy owocowe
- ✓ Regionalne serniczki (placuszki serowe ze słodką śmietaną)
- ✓ Kawa z expressu
- ✓ Herbaty do wyboru: czarna, zielona, owocowa
- ✓ Woda z cytryną

Hotel zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian w ww. menu
Bufet kolacyjny realizowany od 10 osób korzystających, przy mniejszej ilości osób - 2 zestawy do wyboru