



HOTEL BIAŁOWIESKI
Conference, Wellness & Spa

„Na św. Marcina najlepsza podlaska gęsina”
Kolacja Bankietowa z towarzyszeniem DJ-a,
08.11.2025, godz. 18.00 – 24.00

Pokaz kulinarny w wykonaniu Szefowej Kuchni:

- ✓ Tatar z gęsi
- ✓ pierogi z gęsina
- ✓ pierogi z dynią

Danie serwowane:

- ✓ Pieczona noga z gęsi na sosie z rokitnikiem, ziemniakami truflowymi, glazurowanymi buraczkami i miksem sałat

Wyjazd wozem kelnerskim:

- ✓ Gęsi faszerowane hałuszkami z modrą kapustą

Dania w bufecie:

- ✓ Soljanka białowieska z dziczyzną
- ✓ Rosół z gęsi z makaronem domowym
- ✓ Pasztet z gęsi z żurawiną
- ✓ Mini burgery z szarpaną gęsina
- ✓ Rolada drobiowa z gęsina
- ✓ jajka w koszulkach z boczku , na sałatce jarzynowej
- ✓ tatar wołowy/ tatar z gęsi
- ✓ mini tortille z warzywami i łososiem / szynką
- ✓ rolada z ogórkiem i łososiem
- ✓ deska mięs i wędlin własnego wyrobu
- ✓ śledzie po myśliwsku z marynowanymi kurkami
- ✓ smalczyk z gęsina, marynowaną gruszką, na razowym chlebie
- ✓ sałatka carska z pieczoną gęsina
- ✓ sałata z wątróbką gęsią i malinami
- ✓ carpaccio z buraka z kozim serem i kremem octu balsamicznego



HOTEL BIAŁOWIESKI
Conference, Wellness & Spa

Desery

- ✓ marcinek- regionalne ciasto podlaskie
- ✓ sernik z rosą z makiem
- ✓ musy owocowe
- ✓ Kawa/ Herbaty do wyboru: czarna, zielona, owocowa
- ✓ Woda z cytryną