



HOTEL BIAŁOWIESKI
Conference, Wellness & Spa

Walentynkowy weekend w pięknej Białowieży!

14.02.2026 godz. 19.00-00.00

Uroczysta Kolacja Walentynkowa z DJ

Powitanie Gości lampką Aperolu

Przystawka w stole: lekki mus z łososiem wędzonym

Zupa: Krem brokułowy z gorgonzolą, prażonymi pestkami słonecznika, płatkami migdałów i kruszonką z sera pleśniowego

II Danie „dla Niej”: Filet z sandacza „po polsku”, zapiekany z jajkiem, w emulsji winno-maślano-pietruszkowej podany na purée z zielonego groszku, w towarzystwie świeżych warzyw

II Danie „dla Niego”: Roladka z polędwiczki wieprzowej, nadziewana tapenadą z zielonych oliwek i suszonych pomidorów, podana z kremowym pęczakiem w aromacie rokitnika i szafranu, z sezonowymi warzywami.

Deser Walentynkowy „dla Dwojga”: Słodka niespodzianka Szefa Kuchni

Przystawki w bufecie:

- ✓ Vol-au-vent z zapiekanymi kurkami
- ✓ bruschetty z szynką szwarcwaldzką, serem regionalnym i kleksem konfitury z pigwy
- ✓ mini croissanty z pikantnym kozim twarogiem, żółtym serem i pikantną salami
- ✓ bruschetta z awokado, krewetką i selerem naciowym
- ✓ podlaski schab dojrzewający podany na rukoli
- ✓ tartaletki faszerowane szpinakiem, suszonymi pomidorami i mozzarellą
- ✓ mini ptysie z musem z twarogu i łososiem wędzonego
- ✓ papryka pieczona z rozmarynem i płatkami czosnku
- ✓ rolada ze świeżego ogórka z łososiem i selerem naciowym
- ✓ tatar wołowy
- ✓ tatar wołowy w monoporcjach
- ✓ deska wędlin z własnej wędzarni
- ✓ deska serów regionalnych i pleśniowych
- ✓ mini szaszłyki z pomidorkami cherry i mozzarellą
- ✓ tortille z pikantnym farszem
- ✓ mini burgery z szarpaną wieprzowiną



HOTEL BIAŁOWIESKI
Conference, Wellness & Spa

- ✓ sushi – różne rodzaje, z dodatkami- marynowanym imbirem, pikantnymi sosami i chrzanem wasabi
- ✓ pieczarki faszerowane
- ✓ carpaccio z pieczonego buraka z sosem miodowo-musztardowym
- ✓ sałatka amerykańska z wędzonym kurczakiem, ananasem i kukurydzą

Desery:

- ✓ Kawa, Herbata, woda z cytryną
- ✓ Torty miodowe przekładne kremem śmietanowo - maślanym
- ✓ Serniki na zimno z galaretką i owocami
- ✓ Deserki monoporcjowe: Panna Cotta, Tiramissu, Musy Owocowo-Śmietanowe
- ✓ Tort bezowy z bitą śmietaną i owocami
- ✓ Mini Pavłowe z owocami
- ✓ Ciasto-ptasie mleczko