



HOTEL BIAŁOWIESKI  
Conference, Wellness & Spa

## Menu kolacji bufetowych

### PONIEDZIAŁEK

#### Przystawki

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

#### Zupy

- ✓ Barszcz czerwony zabieleny
- ✓ Kapuśniak z młodej kapusty

#### Dania główne, dodatki

- ✓ Krynzłyki podlaskie z sosem grzybowym
- ✓ Schab po białowiesku w sosie z puszczańskich grzybów
- ✓ Filet drobiowy z sosem ziołowym
- ✓ Ryba panierowana na szpinaku
- ✓ Leczo warzywne z cukinią i papryką
- ✓ Makaron z serem i musem waniliowym na słodko
- ✓ Kasza bulgur z natką
- ✓ Ziemniaki opiekane
- ✓ Zestaw surówek sezonowych
- ✓ Warzywa parowane

#### Desery i napoje

- ✓ Podlaskie serniczki ze śmietanką
- ✓ Ciasto własnego wypieku
- ✓ Mus owocowy
- ✓ Kawa ( Latte Machiatto, Crème, Espresso, Americano, Cappuccino)
- ✓ Wybór herbat ( klasyczna, owocowa, zielona)
- ✓ Woda z cytryną



HOTEL BIAŁOWIESKI  
Conference, Wellness & Spa

## Menu kolacji bufetowych

### WTOREK

#### Przystawki

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

#### Zupy

- ✓ Krupnik z leśnymi kurkami
- ✓ Szczawiowa z jajkiem

#### Dania główne, dodatki

- ✓ Draniki białoruskie ze śmietaną
- ✓ Bitki wieprzowe w podgrzybkach
- ✓ Podudzia drobiowe faszerowane warzywami
- ✓ Kotleciki rybne w sosie cytrynowym
- ✓ Gołąbki ziemniaczane w sosie grzybowym
- ✓ Makaron Penne z kurczakiem i pomidorkami
- ✓ Kasza jęczmienna z warzywami
- ✓ Ziemniaki opiekane
- ✓ Zestaw surówek sezonowych
- ✓ Warzywa parowane

#### Desery i napoje

- ✓ Naleśniki z konfiturą własnego wyrobu
- ✓ Ciasto własnego wypieku
- ✓ Kisiel z owocami leśnymi
- ✓ Kawa ( Latte Machiatto, Crèma, Espresso, Americano, Cappuccino)
- ✓ Wybór herbat ( klasyczna, owocowa, zielona)
- ✓ 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 pieczarkowa z koperkiem
- ✓ Rosół domowy z makaronem

#### Dania główne, dodatki

- ✓ Machanka białoruska z blinami
- ✓ Karkówka myśliwska
- ✓ Zawijańce drobiowe z ziołami
- ✓ Dorsz pieczony w sosie koperkowo-cytrynowym
- ✓ Kulebiak ziemniaczano-grzybowy
- ✓ Makaron z kielbasą i sosem pomidorowym
- ✓ Kasza gryczana z cebulką
- ✓ Ziemniaki opiekane
- ✓ Zestaw surówek sezonowych
- ✓ Warzywa parowane

#### Desery i napoje

- ✓ Racuchy drożdżowe
- ✓ Ciasto własnego wypieku
- ✓ Mus owocowy
- ✓ Kawa ( Latte Machiatto, Crèma, Espresso, Americano, Cappuccino)
- ✓ Wybór herbat ( klasyczna, owocowa, zielona)
- ✓ Woda z cytryną



HOTEL BIAŁOWIESKI  
Conference, Wellness & Spa

## Menu kolacji bufetowych

### CZWARTEK

#### Przystawki

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

#### Zupy

- ✓ Kartoflanka z suszonym grzybkim
- ✓ Botwinka z jajkiem

#### Dania główne, dodatki

- ✓ Czebureki tatarskie z farszem warzywno-kapuścianym
- ✓ Medaliony z polędwiczki w sosie pieczeniowym
- ✓ Filet drobiowy faszerowany serem regionalnym
- ✓ Ryba smażona z warzywami i koperkiem
- ✓ Fasolka po podlasku
- ✓ Makaron z serem i sosem truskawkowym
- ✓ Kasza bulgur z suszonymi pomidorami
- ✓ Ziemniaki opiekane
- ✓ Zestaw surówek sezonowych
- ✓ Warzywa parowane

#### Desery i napoje

- ✓ Naleśniki z serem i musem owocowym
- ✓ Ciasto własnego wypieku
- ✓ Panna Cotta malinowa
- ✓ Kawa ( Latte Machiatto, Crèma, Espresso, Americano, Cappuccino)
- ✓ Wybór herbat ( klasyczna, owocowa, zielona)
- ✓ Woda z cytryną



HOTEL BIAŁOWIESKI  
Conference, Wellness & Spa

## Menu kolacji bufetowych

### PIĄTEK

#### Przystawki

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

#### Zupy

- ✓ Zupa ogórkowa
- ✓ Zupa pomidorowa z makaronem

#### Dania główne, dodatki

- ✓ Babka ziemniaczana opiekana z sosem grzybowym
- ✓ Kotlet schabowy „Białowieski”
- ✓ Kurczak w sosie śmietanowo-ziołowym
- ✓ Ryba w sosie koperkowym (ryba)
- ✓ Papryka faszerowana warzywami i ryżem w sosie pomidorowym
- ✓ Gołąbki mięsne w sosie pomidorowym
- ✓ Tagliatelle z pomidorkami, rukolą i sosem serowym
- ✓ Kaszotto z grzybami leśnymi
- ✓ Ziemniaki opiekane
- ✓ Zestaw surówek sezonowych
- ✓ Warzywa parowane

#### Desery i napoje

- ✓ Podlaskie serniczki ze słodką śmietaną
- ✓ Ciasto własnego wypieku
- ✓ Galaretka z owocami
- ✓ Kawa ( Latte Machiatto, Crème, Espresso, Americano, Cappuccino)
- ✓ Wybór herbat ( klasyczna, owocowa, zielona)
- ✓ Woda z cytryną



HOTEL BIAŁOWIESKI  
Conference, Wellness & Spa

## Menu kolacji bufetowych

### SOBOTA

#### Przystawki

- ✓ Śledź w śmietanie
- ✓ Schab dojrzewający na mixie sałat
- ✓ Roladki z cukinii grillowanej

#### Zupy

- ✓ Żurek białowieski z jajkiem
- ✓ Zupa koperkowa

#### Dania główne, dodatki

- ✓ Haluszkę kresowe ze skwarkami i twarogiem
- ✓ Pieczona karkówka z pieczarkami,-
- ✓ Udu drobiowe pieczone z sosem pieczarkowym
- ✓ Kotleciki rybne w sosie cytrynowym
- ✓ Leczo warzywne z cukinią i papryką
- ✓ Spaghetti bolognese z sosem mięsnym
- ✓ Kasza gryczana z cebulką,
- ✓ Ziemniaki opiekane
- ✓ Zestaw surówek sezonowych
- ✓ Warzywa parowane

#### Desery i napoje

- ✓ Naleśniki z nutellą
- ✓ Ciasto własnego wypieku
- ✓ Mus truskawkowy
- ✓ Kawa ( Latte Machiatto, Crèma, Espresso, Americano, Cappuccino)
- ✓ Wybór herbat ( klasyczna, owocowa, zielona)
- ✓ Woda z cytryną



HOTEL BIAŁOWIESKI  
Conference, Wellness & Spa

## Menu kolacji bufetowych

### NIEDZIELA

#### Przystawki

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

#### Zupy

- ✓ Zupa kalafiorowa z natką pietruszki
- ✓ Barszcz ukraiński

#### Dania główne, dodatki

- ✓ Kotlety ziemniaczane w sosie grzybowym
- ✓ Puszcząński gulasz
- ✓ Udziec z indyka wolno gotowany
- ✓ Naleśniki ze szpinakiem
- ✓ Kotleciki drobiowo-serowe z dodatkami
- ✓ Makaron z kiełbasą, cebulą i parmezanem)
- ✓ Ryż z warzywami
- ✓ Ziemniaki opiekane
- ✓ Zestaw surówek sezonowych
- ✓ Warzywa parowane

#### Desery i napoje

- ✓ Naleśniki z dżemem malinowym
- ✓ Ciasto własnego wypieku
- ✓ Kisiel żurawinowy z owocami
- ✓ Kawa ( Latte Machiatto, Crèma, Espresso, Americano, Cappuccino)
- ✓ Wybór herbat ( klasyczna, owocowa, zielona)
- ✓ 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