

Święta Weselna 2025



"TA CHWILA MUSI BYĆ IDEALNA, JEDYNA W ŻYCIU, A WSPOMNIENIE
O NIEJ BĘDZIE WRACAĆ Z TAKĄ SAMĄ SIŁĄ NAWET PO LATACH"



Zapraszamy Państwa, aby ten wyjątkowy i jeden z
najwspanialszych dni Waszego życia – dzień zaślubin
uwieńczyli Państwo radosną zabawą weselną
kompleksowo przygotowaną przez Hotel
„Białowieski”*** Conference, Wellness & SPA.

Hotel położony jest w sercu Puszczy Białowieskiej i jest
to jedyny obiekt w regionie oferujący niepowtarzalny
klimat, doskonałą kuchnię, przytulne wnętrza,
profesjonalną obsługę.



KIERUJEMY DO PAŃSTWA TĘ SPECJALNĄ OFERTE, W KTÓREJ PROPONUJEMY

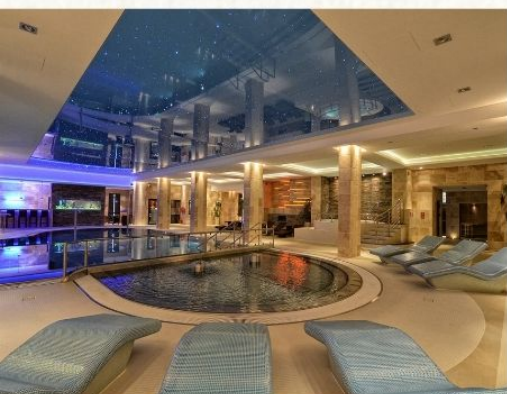
- Organizację przyjęcia weselnego w hotelowej stylowej wiacie „Carska Polana”, otoczonej malowniczym hotelowym ogrodem, możemy tu ugościć nawet do 300 osób
- Organizację przyjęcia weselnego w hotelowej sali bankietowej, w której możemy ugościć nawet 250 osób
- Doskonałą regionalną kuchnię z wykwintnymi daniami naszego Szefa Kuchni
 - Noclegi dla Gości weselnych w komfortowych pokojach
- Przytulne wnętrza hotelowe, Centrum SPA i piękna zieleń ogrodowa na zewnątrz mogą służyć jako doskonale tło w sesji zdjęciowej Młodej Pary

W PREZENCIE OD HOTELU DLA PAŃSTWA MŁODYCH

- Ceremoniał powitania Nowożeńców przed przyjęciem weselnym - Apartament dla Nowożeńców – gratis, z możliwością późniejszego wykwaterowania (do godz. 15-tej). Na życzenie Nowożeńców serwujemy śniadanie do pokoju
 - Miła niespodzianka w apartamencie Nowożeńców
- Voucher na zabieg w hotelowym Centrum SPA dla Nowożeńców w pierwszą rocznicę ślubu

NOCLEGI

Nowożeńcom, na niezapomnianą noc poślubną, przeznaczamy Apartament, w którym czeka na Parę Młodą miła niespodzianka. Apartament ten oferujemy ze śniadaniem w formie obfitego bufetu szwedzkiego, przygotowanego w hotelowej restauracji bądź serwujemy w pokoju na specjalne życzenie. Gościom weselnym proponujemy pobyt w komfortowych pokojach, jak również skorzystanie z bogatej bazy rekreacyjnej hotelu, m.in. największy kompleks basenowy z atrakcjami (dzika rzeka, gejzery powietrzne) 2 łazienki, sauna, natryski wrażeń, całoroczne jacuzzi zewnętrzne, jacuzzi wewnętrzne, pool-bar. Wszystkie pokoje wyposażone są w: łazienkę, telefon, TV, radio, WIFI. Pokoje dla gości weselnych udostępniamy w atrakcyjnych cenach. Ceny noclegów ustalane są indywidualnie, w zależności od ilości pokoi. Dodatkowych zniżek udzielamy na noclegi w niedzielę.



SALE WESELNE

Zapraszamy Państwa do organizacji przyjęcia weselnego typu Garden Party. Nasze miejsce ogniskowe, zwane „Carską Polaną” położone jest w bajecznym hotelowym ogrodzie. Niezwykły klimat, dekoracje i dopracowane w każdym detalu menu, sprawia że Państwa goście zapamiętają przyjęcie na długie lata. Carska Polana wyposażona jest w pełen węzeł sanitarny. To również idealne miejsce do organizacji poprawin. Do dyspozycji naszych Gości weselnych pozostawiamy także Salę Kominkową przystosowaną do organizacji imprez nawet dla 250 osób.

USŁUGI DODATKOWE

W trosce o Państwa cenny czas podejmiemy się kompleksowej organizacji uroczystości weselnej, poczynszyszy od: - zapewnienia Gościom upominków (w zależności od Państwa preferencji – pomoc w znalezieniu odpowiednich oraz ich przygotowaniu), - zapewnienia transportu Gościom weselnym (pośredniczymy w wynajęciu autokarów, bryczek itp.), - pośrednictwa w zamówieniu zespołu muzycznego, Dj'a, - pośrednictwa w zamówieniu występów artystycznych, - pośrednictwie w zamówieniu fotografa, kamerzysty, - aranżacja pokazu fajerwerków, - zamówienie tortu weselnego - fontanna czekoladowa z owocami za dodatkową opłatą

MENU WESELNE

*Specjalnie dla Państwa Szef Kuchni Hotelu „Białowieski”***Conference, Wellness & SPA przygotował propozycje wykwintnego menu, które zaspokoi nawet najbardziej wyrafinowane gusta kulinarne. Zapraszamy do zapoznania się z ofertą menu poniżej.*



Menu weselne

ZUPA

Rosół domowy z kołdunkami
Zupa z leśnych grzybów
Soljanka Białowieska z dziczyzną
Krem z ogórka kiszzonego
Krem z białych warzyw

I DANIE GORĄCE

Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym podawana z
łódeczkami ziemniaków i świeżymi warzywami

Piers drobiowa z winogronami na purée selerowo-
ziemniaczanym, ze świeżymi warzywami, młodą marchewką
w sezamie

Udko z kaczki z pieczonym jabłkiem i żurawiną podane z
kopytkami

Filet saute z sandacza w borowikach z puree ziemniaczanym
z koperkiem i miksem sałat z sosem winegret

Policzki wołowe w sosie śliwkowym na purée ziemniaczanym
i świeżymi warzywami ziemniaczanym

II DANIE GORĄCE

Wołowina po burgundzku na racuchu ziemniaczanym
Babka ziemniaczana opiekana/ pieczarki faszerowane
Karczek wieprzowy pieczony w sosie borowikowym z
zasmażanymi buraczkami

Ryba szpinaku / na ratatui warzywnym - z ryżem,
marchewką duszoną z masłem ziołowym i groszkiem
Zawijańce drobiowe z serem pleśniowym. ziemniakami po
staropolsku i surówką z sezonowych warzyw

Strogonow z bułeczką

Żeberka po diabelsku (nieknisa) / udka z kurczaka z
ziemniaczkami opiekany, z grillowanymi warzywami

Barszczyk z kibinem

Cordon bleu z piersi drobiowej, ziemniaki opiekane,
marchewka z gorszkim

Żurek z jajkiem i kielbaską



10 PRZYSTAWEK

*Tatar wołowy z marynowanymi kurkami /serwowany/-
dodatkowo płatny*

Deska mięs pieczonych i wędlin z własnej wędzarni

Pasztet mięsny z żurawiną

Ryba faszerowana w auszpiku

Schab ze śliwką w galarecie

*Śledź na 2 sposoby/po myśliwsku z marynowanymi
grzybkami, po cygańsku*

*Jaja na 2 sposoby /na sałatce jarzynowej z kawiozem, w
koszulkach z boczku*

Rolada szpinakowa z łososiem

Rolada serowa na ostro

Tartaletki z musem z kaczki z żurawiną

Tymbaliki drobiowe

Roladki z szynki

Terrina rybna z pistacjami

Ryba puszcząńska w zalewie słodko - kwaśnej

Ryba po grecku

*Galantyna z kurczaka z żurawiną /roladka wieprzowa z
polędwiczka*

Carpaccio z buraka

Mini burgery z pulled pork

*Mini ptysie na 2 sposoby
(farsz: twaróg- łosoś, twaróg - szynka)*



SALATKI

Salatka grecka

Salatka Cezar z kurczakiem

*Salatka z makaronem orzo, rukolą, suszonymi pomidorami,
serem feta i serem korycińskim*

*Salatka z brokułem i wędzonym kurczakiem, dzikim ryżem,
cebulą cukrową, pomidorkami koktajlowymi, prażonymi
pestkami słonecznika i sosem jogurtowo-czosnkowym*

DODATKI

*Pikle domowe
Świeże pomidory i ogórki
Masło, pieczywo*

DESERY I NAPOJE

*Kawa ze śmietanką
Herbata z cytryną
Napoje/soki, napoje gazowane, woda z cytryną/*

*Ciasto - 2 rodzaje
np. sernik z brzoskwinia
miodownik przekładany kremem śmietanowo-maślanym
sernik na zimno*

*Desery
Trifle jagodowo – cytrynowe
Musy i kremy owocowe
Tiramisu*



WIEJSKI STÓŁ

-dodatkowo płatny

Kurczak faszerowany

Swojska kielbasa z dziczyzną

*Pasztet z dziczyzną na kruchym spodzie z konfiturą
z czerwonej cebuli*

Galareta staropolska

Salceson swojski biały

Kaszanka / szkilinder kresowy

*Plastry słoniny marynowanej i wędzonej z ogórkiem i
czosnkiem*

Smalczyk swojski, ogórki

Sery wędzone z własnej wędzarni

Szuba białowieska

Tarta z grzybami

Grzybki marynowane

Kwas chlebowy

Chleb pieczony na chrzanowym liściu

WJAZD WÓZKIEM

KELNERSKIM

-dodatkowo płatny

Podlaskie kartacze z domową okrasą

Szynka wieprzowa z nogą podawana na płonąco

Pierogi mieszane /z kapustą i grzybami, ruskie, z mięsem

Kiszka ziemniaczana

Aivar paprykowy, chrzan, sos żurawinowy

**SZYNKA Z NOGĄ PIECZONA Z BURACZKAMI I KASZĄ
LUB WĘDZONA**

- dodatkowo płatna

DESKA CHŁOPSKA

(na około 100 os, dodatkowo płatna)

Golonka pieczona

Boczek pieczony

Karkówka pieczona

Szynka pieczona

Chrzan, żurawina

Chleb zapiekany ziołowy

Kapusta zasmażana

