



PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE 2025/2026

MENU I SALA DO 6 H
KOSZT: 180,00 ZŁ/OSOBA

ZUPA

(PROSIMY O WYBÓR JEDNEJ DLA WSZYSTKICH GOŚCI)

Consomme drobiowe z makaronem i pietruszką

Krem z włoskich pomidorów
z płatkami migdałów i oliwą ziołową

DANIE GŁÓWNE

(PROSIMY O WYBÓR JEDNEGO DLA WSZYSTKICH GOŚCI)

Kurczak z boczkiem w sosie bazyliowym,
potatki ziołowe, colesław sezonowy

Indyk z bazyliowym pesto i migdałami, ryż z warzywami,
warzywa gotowane sezonowe

Karczek w sosie myśliwskim,
potatki ziołowe, bukiet warzyw z wody

PRZEKĄSKI ZIMNE

Śledź tradycyjny z cebulką w oleju

Parfait drobiowe z nutą brandy

Szarpana wieprzowina w sosie BBQ na bagietce

Hummus na sałacie z czarnuszką

Mięsa pieczone własnego wyrobu podane z sosem tatarskim

Mieszane sałaty z kaszą kuskus i ciecierzycą, z serem korycińskim i
pomidorkami koktajlowymi, sos orientalny

Sałatka Cezar

Pieczywo

NAPOJE, DESERY

Kawa z ekspresu

Herbaty tradycyjne i smakowe

Soki owocowe

Woda mineralna z cytryną

Bufet słodkości z własnej cukierni – 150 g/osoba

(Sernik z belgijską czekoladą i płatkami migdałów, tarta owocowa,
Deserki sezonowe, szarlotka)



PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE 2025/2026

MENU II SALA DO 6 H KOSZT: 230,00 ZŁ/OSOBA

ZUPA

(PROSIMY O WYBÓR JEDNEJ DLA WSZYSTKICH GOŚCI)

Krem z zielonego groszku z grzankami i oliwą ziołową

Krem z białych warzyw z nutą białej czekolady z płatkami migdałów i oliwą ziołową

DANIE GŁÓWNE

(PROSIMY O WYBÓR JEDNEGO DLA WSZYSTKICH GOŚCI)

Noga kaczki confit, puree ziemniaczane, pieczone na soli buraki, sos winny

Polędwiczka wieprzowa z grzybami saute z nutą trufli, sos pieczeniowy, potatki w ziołach, brokuł

DANIE SERWOWANE NA PÓLMISKACH (PROSIMY O WYBÓR):

- Mix pierogów domowych:

* pierogi z mięsem – 2 szt.

* pierogi ukraińskie z cebulką – 2 szt.

* pierogi ze szpinakiem i serem Lazur – 2 szt.

Żeberka BBQ ze śliwką, opiekane ziemniaki, warzywa sezonowe

PRZEKĄSKI ZIMNE

Śledź tradycyjny z cebulką w oleju

Parfait drobiowe z nutą brandy

Terrina z ryb morskich z musem chrzanowym

Befszyk tatarski z dodatkami

Szarpana wieprzowina w sosie BBQ na bagietce

Hummus na sałacie z czarnuszką

Mięsa pieczone własnego wyrobu podane z sosem tatarskim

Mieszane sałaty z kaszą kuskus i ciecierzycą, z serem korycińskim

i pomidorkami koktajlowymi, sos orientalny

Sałatka Cezar

Pieczyno

NAPOJE, DESERY

Kawa

Herbata

Soki owocowe

Woda mineralna

Bufet słodkości z własnej cukierni – 150 g/osoba

(Sernik z belgijską czekoladą i płatkami migdałów, tarta owocowa, Deserki sezonowe, szarlotka)



PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE 2025/2026

MENU III PRZYJĘCIE DO 8 H
KOSZT: 270,00 ZŁ/OSOBA
APERITIF LAMPKA WINA MUSUJĄCEGO

PRZYSTAWKA (PROSIMY O WYBÓR JEDNEJ)

Rostbef wołowy marynowany w sosie sojowym, orientalne warzywa,
kolendra i ziarna gorczycy
na sosie z ziarnami gorczycy, z rukolą
Łosoś pieczony w niskiej temperaturze, sałatka z fenkuła,
puree z selera, oliwa ziołowa z kawioem
Tatar z pieczonego buraka, orzechy, oliwa ziołowa **VEGE**

ZUPA

(PROSIMY O WYBÓR JEDNEJ)

Krem Parmentier z chrustem z pora
Flaki po toskańsku z ziołami

DANIE GŁÓWNE

(PROSIMY O WYBÓR JEDNEGO)

Sandacz pieczony podany na szpinaku, ziemniaki duchesse,
sos beurre blanc i zielony groszek

Biodrówka jagnięca pieczona z rozmarynem, potatki ziołowe, grillowane warzywa

Policzki wieprzowe duszone w trójniaku z suską sechlońską, puree ziemniaczane
z nutą chrzanu, oliwa truflowa i grillowane warzywa z boczniakiem

DANIE SERWOWANE NA PÓLMISKACH (PROSIMY O WYBÓR DWÓCH):

Mix pierogów : z mięsem, ukraińskie z cebulką, ze szpinakiem i serem Lazur

Karczek w sosie myśliwskim, potatki ziołowe, bukiet warzyw z wody

Żeberka BBQ, opiekane ziemniaki, kiszona kapusta

Miruna w sosie kaparowym, ryż jaśminowy, fasolka szparagowa z groszkiem



PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE 2025/2026

PRZEKĄSKI ZIMNE

Śledź tradycyjny z cebulką w oleju
Parfait drobiowe z nutą brandy
Terrina z ryb morskich z musem chrzanowym
Befszyk tatarski z dodatkami
Szarpana wieprzowina w sosie BBQ na bagietce
Hummus na sałacie z czarnuszką
Krewetki na sałacie z cytrusami i migdałami
Mięsa pieczone własnego wyrobu podane z sosem tatarskim
Mieszane sałaty z kaszą kuskus i ciecierzycą, z serem korycińskim i pomidorkami
koktajlowymi, sos orientalny
Sałatka Cezar
Pieczywo

NAPOJE, DESERY

Kawa z ekspresu
Herbata czarna i smakowe
Soki owocowe, Napoje gazowane
Woda mineralna z cytryną
Bufet słodkości z własnej cukierni – 150 g/osoba
(Sernik z belgijską czekoladą i płatkami migdałów,
tarta cytrynowa, tarta z porzeczką,
babeczki z owocami i bitą śmietaną, mus czekoladowy,
musy z owoców sezonowych, mini Pavlova z owocami, owoce)



PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE 2025/2026

MENU DZIECIĘCE

Rosół z makaronem domowym

Filet z kurczaka z frytkami, mizeria

MENU WEGETARIAŃSKIE

Krem z białych warzyw z oliwą truflową

Ragout z czarnej soczewicy z pieczonym burakiem i szpinakiem, oliwa ziołowa

DODATKOWO PROPONUJEMY:

Befszyk tatarski – 30,00 zł/osoba (100 g/osoba)

Ryby wędzone : pstrąg, węgorz, sielawa, jesiotr

– 45,00 zł / osoba (200g / osoba)*

*zamówienie powyżej 15 osób, dostępność sezonowa

Szczupak faszzerowany w całości ok. 1,5 kg – 250 zł

SŁODKOŚCI Z HOTELOWEJ CUKIERNI

Beza Pavlova – 190,00 zł/sztuka

Ciasto Leśny Mech – 99,00 zł/kg

Monoporcje smakowe – 25,00 zł / sztuka

Owoce filetowane – 15,00 zł/150 g

PROPOZYCJE ALKOHOLI:

Wódka Żubrówka – 50,00 zł/0,5 l.

Wódka Szelment – 50,00 zł/0,5 l.

Wódka Czarna Żubrówka – 90,00 zł/0,5 L

Wódka Finlandia – 120,00 zł/0,5 l

Wino stołowe (białe i czerwone) – 50,00 zł/0,75 l.

Wino włoskie musujące – 45,00 zł/0,75 l.

NAPOJE ZIMNE:

Napoje Pepsi w szkle – 9,00 zł/200 ml.

Lemoniada smakowa Waszczukowa – 10,00 zł/0,33 l.

Kwas Chlebowy Waszczukowy – 10,00 zł/0,33 L

Piwo bezalkoholowe – 10,00 zł/0,33 L



PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE 2025/2026

DZIECI DO LAT 3 GOŚCIMY BEZPŁATNIE.
DZIECI OD 3 DO 10 LAT – 50%

JEDZENIE POZOSTAŁE PO PRZYJĘCIU PAKUJEMY
W OPAKOWANIA JEDNORAZOWE W CENIE 50,00 ZŁ

SALA NA WYŁĄCZNOŚĆ – DO 6 GODZIN.
KAŻDA NASTĘPNA GODZINA PŁATNA 400,00 ZŁ

WSZYSTKIE DANIA SERWOWANE W RESTAURACJI ORANŻERIA
PRZYGOTOWYWANE SĄ WYŁĄCZNIE NA BAZIE NATURALNYCH SKŁADNIKÓW.
W NASZEJ KUCHNI NIE STOSUJEMY KONSERWANTÓW I SZTUCZNYCH
DODATKÓW.

INFORMACJE I REZERWACJE:

HOTEL BRANICKI * * * *

UL. ZAMENHOFA 25, 15 - 435 BIAŁYSTOK,

TEL.: (+ 48) 695 921 502, FAX: (+ 48 85) 665 25 01

E-MAIL: RESTAURACJA@HOTELBRANICKI.COM, WWW.HOTELBRANICKI.COM

SERDECZNIE ZAPRASZAMY !