HOTEL BRANICKI

APARTAMENTY BRANICKA

UROCZYSTE PRZYJĘCIA Z OKAZJI CHRZTU ŚWIĘTEGO 2026

MENU I SALA DO 5 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
Półmisek pasztetów : z dziczyzny, biały z pistacjami, z żurawiną
Szarpana wieprzowina w sosie BBQ na bagietce
Hummus na sałacie z czarnuszką
Mięsa pieczone własnego wyrobu podane z sosem tatarskim
Sałaty z gravlaxem i cytrusami
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)

HOTEL BRANICKI

APARTAMENTY BRANICKA

UROCZYSTE PRZYJĘCIA Z OKAZJI CHRZTU ŚWIĘTEGO 2026

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

ZUPA
(PROSIMY O WYBÓR JEDNEJ DLA WSZYSTKICH GOŚCI)

Cappuccino grzybowe z prażonym boczkiem 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 PÓŁMISKACH (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.

****

Golonka pieczona w piwie, opiekane ziemniaki, zasmażana kapusta

PRZEKĄSKI ZIMNE

Śledź tradycyjny z cebulką w oleju
Półmisek pasztetów : z dziczyzny, biały z pistacjami, z żurawiną
Terrina z ryb morskich z musem chrzanowym
Befsztyk tatarski z dodatkami
Szarpana wieprzowina w sosie BBQ na bagietce
Hummus na sałacie z czarnuszką
Mięsa pieczone własnego wyrobu podane z sosem tatarskim
Sałaty z gravlaxem i cytrusami
Sałatka Cezar
Pieczywo

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)

HOTEL BRANICKI

APARTAMENTY BRANICKA

UROCZYSTE PRZYJĘCIA Z OKAZJI CHRZTU ŚWIĘTEGO 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 kawiorem
Tatar z pieczonego buraka, orzechy, oliwa ziołowa **VEGE**

ZUPA
(PROSIMY O WYBÓR JEDNEJ)

Consomme z kaczki, szarpana kaczka confit, świeże zioła
Flaki po toskańsku z ziołami

DANIE GŁÓWNE
(PROSIMY O WYBÓR JEDNEGO)

Sandacz pieczony podany na puree z selera i jabłka,
z sałatką z piklowanych buraków i opiekanymi ziemniakami
****
Policzki wieprzowe duszone w trójniaku z suską sechlońską,
puree ziemniaczane z nutą chrzanu, oliwa truflowa i colesław z czerwonej kapusty

DANIE SERWOWANE NA PÓŁMISKACH (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
****
Golonka pieczona w piwie, ziemniaki, zasmażana kapusta
****
Miruna w sosie kaparowym, ryż jaśminowy, fasolka szparagowa z groszkiem

HOTEL BRANICKI

APARTAMENTY BRANICKA

UROCZYSTE PRZYJĘCIA Z OKAZJI CHRZTU ŚWIĘTEGO 2026

Przekąski zimne

Śledź tradycyjny z cebulką w oleju
Krewetka w tempurze z chutneyem z mango
Półmisek pasztetów : z dziczyzny, biały z pistacjami, z żurawiną
Terrina z ryb morskich z musem chrzanowym
Befsztyk tatarski z dodatkami
Szarpana wieprzowina w sosie BBQ na bagietce
Deska serów regionalnych z suszonymi owocami i orzechami
Mięsa pieczone własnego wyrobu podane z sosem tatarskim
Sałatka Cezar
Sałaty z gravlaxem i cytrusami
Pieczywo

Napoje, desery

Kawa z ekspresu
Herbata czarna i smakowe
Soki owocowe
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)

HOTEL BRANICKI

APARTAMENTY BRANICKA

UROCZYSTE PRZYJĘCIA Z OKAZJI CHRZTU ŚWIĘTEGO 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:

Befsztyk 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 faszerowany w całości ok. 1,5 kg – 250 z

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

HOTEL BRANICKI

APARTAMENTY BRANICKA

UROCZYSTE PRZYJĘCIA Z OKAZJI CHRZTU ŚWIĘTEGO 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 500,00 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 !