

---

# Menu Weselne

sezon 2025/2026

---

## *Pakiet Złoty*

4 dania na gorąco; 12 rodzajów przekąsek; napoje nielimitowane; ciasta i owoce

## *Pakiet Diamentowy*

5 dań na gorąco w tym Stół Wiejski na gorąco; 15 rodzajów przekąsek; napoje nielimitowane; ciasta, owoce, deserki

---

### 1. ZUPA NA POCZĄTEK (podawana indywidualnie: do wyboru 1 rodzaj)

Rosół z trzech mięs / makaron / lubczyk  
Gruzińska zupa Charczo (delikatnie pikantna)  
Strogonow  
Krem z białych warzyw / pestki z dyni / oliwa ziołowa

### 2. DANIE NA CIEPŁO (podawane indywidualnie: do wyboru 1 rodzaj)

Policzki wieprzowe / sos winny / kremowe puree ziemniaczane / pieczony kalafior / rukola / burak  
Confit z kaczki / sos żurawinowy / beza ziemniaczana / gruszka w czerwonym winie  
Pierś z kurczaka owinięta boczkiem / pesto ziołowe / sos serowy / aksamitne puree ziemniaczane / bukiet  
sałat z sosem winegret  
Karczek pieczony / sos pieczeniowy z odrobiną musztardy dijon / puree ziemniaczane / pieczona marchew w  
glazurowana w miodzie

### 3. DANIE NA CIEPŁO (podawane na półmiskach: do wyboru 1 rodzaj lub 2 rodzaje po ½)

Golonka tradycyjna / kapusta zasmażana / musztarda i chrzan  
Mini szaszłyki wieprzowe / kasza bulgur / curry / daktyle  
Podudzia z kurczaka / sos miodowy / pieczone warzywa z rozmarynem i fetą  
Żeberka w słodkiej glazurze / smażone kopytka

### 4. STÓŁ WIEJSKI NA GORĄCO\* (PAKIET DIAMENTOWY):

*Babka ziemniaczana z boczkiem / kiszka ziemniaczana / kartacze z okrasą / boczek pieczony w całości /  
pierogi z mięsem / swojska kielbasa biała / bigos ze śliwką / ogórek kiszony / kapusta kiszona*

### 4. Danie na gorąco w pakiecie ZŁOTYM / 5. Danie na gorąco w pakiecie DIAMENTOWYM

Barszcz czerwony / wytrawny pasztecik z mięsem

Menu dziecięce: Rosółek / domowy makaron oraz nuggetsy z kurczaka / frytki / ogórek świeży / ketchup



### Menu WEGE

1. Zupa krem z warzyw
  2. Pieczona cukinia z warzywami / mix sałat / sos winegret
  3. Kopytka z suszonymi pomidorami
- 



SALE BANKIETOWE & HOTEL

Białystok, ul. Baranowicka 55 tel. 85 743 79 27  
www.hotelsantana.pl biuro@restauracja-santana.pl

 /HotelSantanaBialystok  
 /HotelSantanaBialystok

---

# Menu Weselne

*sezon 2025/2026*

---

## PRZEKĄSKI ZIMNE DO WYBORU:

(Pakiet Złoty – 12 rodzajów; \*Pakiet Diamentowy – 15 rodzajów)

Deska wędlin swojskich / sos tatarski / pikle sezonowe  
Tatar / cebulka / dodatki  
Duet pasztetów (pasztet z indyka oraz pasztet domowy) / konfitura z żurawiny  
Schab sous - vide / twarożek chrzanowy  
Kofty mięsne w greckim stylu / sos miętowy  
Nuggetsy z kurczaka / dip czosnkowy  
Wrapy z tortilli / szynka / twarożek / warzywa / dip sweet chilli  
Krucze ciastko z sezamem / mus z łososia / szczypiorek  
Śledzik / marynata ziołowa  
Koreczki ze śledzi / ziemniak / sos francuski  
Terrina rybna / majonez szczypiorkowy / chrust ziemniaczany  
Tacos z pikantnym kurczakiem / awokado  
Bułeczki BAO / szarpana wieprzowina / cebulka marynowana  
Chrupka grzanka / pasta z kurczaka / curry  
Carpaccio z buraka / regionalny ser koryciński  
Grillowany bakłażan / słony ser / granat  
Sałatka ogrodowa / jajka / brokuł / prażony boczek / feta / pestki słonecznika  
Sałatka z kurczakiem / mix sałat z chrupkami warzywami / grzanki / balsamico / winegret miodowy  
Sałatka w stylu greckim / pomidor / ogórek / feta / czerwona cebula / pesto / dressing ziołowy  
Melon owinięty szynką parmeńską / chrupkie grissini  
Jajka faszerowane / mus z pieczarek

W pakietach: bufet słodki (ciasta / tarty / mini bezy) / filetowane owocowe / kawa / herbata

---

W pakiecie diamentowym (dodatkowo)\*: MINI DESERKI

---

Napoje gazowane / niegazowane / soki / woda mineralna / woda z cytryną

### *Dodatkowe atrakcje kulinarne:*

Pstrąg faszerowany – 150 PLN/szt. (ok. 700 g)  
Szczipak faszerowany – 200 PLN/szt. (ok. 1 kg – ok. 18 porcji)  
Galantyna z kaczki w słodkim wydaniu - 250 PLN (ok. 18 porcji)

Stół regionalny na zimno: deski wędlin swojskich i pieczonych / deski serów / ogórki swojskie w słoninie / deska boczku / karkówka pieczona / mini kanapeczki ze smalcem i mini kanapeczki z serem korycińskim / kaszanka na grzankach z jabłkiem / suszone kielbaski / ogórki kiszzone / pieczywo wiejskie  
– 3700 PLN / na minimum 100 osób.

Stół włoski: Deski wędlin i serów prosto z Włoch / melon w szynce parmeńskiej / mini grzanki z ricottą i figami / koreczki z mozzarellą / bruschetta z pomidorami oraz bruschetta z tuńczykiem / vitello tonnato / carpaccio wołowe / focaccia z tymiankiem / grissini / włoskie tartinki / papryczki nadziewane białym serem / oliwki / kapary  
– 4200 PLN / na minimum 100 osób.

---



SALE BANKIETOWE & HOTEL

Białystok, ul. Baranowicka 55 tel. 85 743 79 27  
www.hotelsantana.pl biuro@restauracja-santana.pl

 /HotelSantanaBialystok  
 /HotelSantanaBialystok