

~ BANKIET ~

MENU I

100 zł/osoba

Stala kompozycja menu

I ZUPA

Rosół z bażanta z domowym makaronem

II DANIE GORĄCE

Filet z kurczaka z pietruszkowym pesto podany z puree ziemniaczanym i marchewką koktajlową

PRZEKĄSKI

1. Tatar wołowy (podany po daniu gorącym)
2. Galantyna wieprzowa z wędzoną śliwką
3. Półmis mięs: suszonych (schab), wędzonych (szynka, kiełbasa wiejska), pieczonych (galantyna drobiowa)
4. Tortilla z sałatami i paluszkiem krabowym
5. Śledź w oleju z cebulą
6. Pasztet Hubertusa z sosem porzeczkowym
7. Sałatka z wędzonym kurczakiem i grzankami czosnkowymi
8. Sałatka z makaronem, szpinakiem i suszonym pomidorem

MENU II

110 zł/osoba

Stala kompozycja menu

I ZUPA

Krem z białych warzyw z pietruszkowym pesto

II DANIE GORĄCE

Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczeniowym podane z bezą ziemniaczaną i snopkiem warzyw

PRZEKĄSKI

1. Tatar wołowy (podany po daniu gorącym)
2. Galantyna z karkówki z dresingiem musztardowo- miodowym
3. Półmis mięs: suszonych (schab), wędzonych (szynka, kiełbasa wiejska), pieczonych (galantyna drobiowa)
4. Ryba w warzywach z Lipcowego Ogródu
5. Rolada śledziowa z burakiem
6. Półmis pasztetów: wiejski ze śliwką, biały z pistacjami, z dziczyzny
7. Sałatka z grillowanym boczkiem i kurczakiem
8. Sałatka z gruszką i serem pleśniowym

~ BANKIET ~

MENU III

120 zł/osoba

Własna kompozycja menu

I ZUPA do wyboru

II DANIE GORĄCE do wyboru

PRZEKĄSKI – 9 do wyboru

W KAŻDYM ZESTAWIE

DESERY I NAPOJE

- **Kawa, herbata, woda, soki - bez limitu**
- **Słodki stół w przypadku przyjęć powyżej 15 osób**
Minimum 3 rodzaje ciasta (120g/osoba)
- **Deser serwowany w przypadku przyjęć poniżej 15 osób - jeden do wyboru**
 1. Sernik z domową konfiturą
 2. Lody Grycan z owocami
 3. Deser chałwowy z owocami i palonym mlekiem

BEZPŁATNA MOŻLIWOŚĆ ZMIANY

**DANIA NA WEGETARIAŃSKIE,
BEZGLUTENOWE, BEZ ALERGENÓW**

MENU WEGETARIAŃSKIE

1. Gołąbek z kaszą gryczaną i sosem pomidorowo bazyliowym z puree ziemniaczanym oraz bukietem sałat
2. Gryczotto z duszonymi warzywami
3. Papryka faszerowana ryżem i warzywami podana z bukietem sałat
4. Połędwiczkę z dorsza podana z warzywami grillowanymi i puree ziemniaczanym

MENU DZIECIĘCE

50 zł/dzieci do lat 7

1. Rosół z bażanta z domowym makaronem
2. Panierowane fileciki z kurczaka zagrodowego z frytkami domowymi i mizerią

Dzieci do lat 3 bezpłatnie, istnieje możliwość zamówienia powyższego dania w cenie 35 zł

~ BANKIET ~

MENU III

120 zł/osoba

Własna kompozycja menu

I ZUPA

Proszę o wybór jednej zupy

1. Rosół z bażanta z domowym makaronem
2. Krem z białych warzyw z pietruszkowym pesto
3. Krem z batata z dressingiem z rukoli
4. Tradycyjna zupa grzybowa
5. Rosół rybny z pierożkami ze szczupaka

II DANIE GORĄCE

Proszę o wybór jednego dania gorącego

1. Rolada z indyka z polędwiczką i szpinakiem w sosie serowym podana z puree ziemniaczanym i marchewką na ciepło
2. Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczeniowym podane z bezą ziemniaczaną i snopkiem warzyw
3. Warkocz z polędwicy wieprzowej z boczkiem z duszonymi warzywami i puree pietruszkowym
4. Pieczona noga kaczki podana z fondantem ziemniaczanym i marchewką z pomarańczą
5. Policzki wołowe podane z puree chrzanowym i surówką z ogórka na ostro
6. Filet z kurczaka z pietruszkowym pesto, ziemniaczanym puree i marchewką koktajlową

PRZEKĄSKI W STOLE

Proszę o wybór 9 przekąsek

Salaty/warzywa

1. Sałatka z wątróbką, pomarańczą i grejpfrutem
2. Sałatka z grillowanym boczkiem i kurczakiem
3. Sałatka z makaronem, szpinakiem i suszonym pomidorami
4. Sałatka z owocami mango, rukolą i paluszkami krabowymi
5. Sałatka z marynowanego śledzia z bobem i podgrzybkami
6. Sałatka z burakami, kozim serem i orzechami
7. Domowe pikle
8. Półmis świeżych warzyw (ogórek, pomidor, rzodkiewka, papryka)

Przekąski rybne

1. Śledź w ziołach
2. Śledź w śmietanie z jabłkiem
3. Roladka śledziowa z burakami
4. Ryba w warzywach z Lipcowego Ogródu
5. Terrina z ryb słodkowodnych
6. Tymbaliki z pstrąga z warzywami
7. Tortilla z paluszkami krabowymi
8. Serowe łódeczki z łososiem

~ BANKIET ~

Przekąski mięsne

1. Tatar wołowy (podany po daniu gorącym)
2. Półmis mięs: suszonych (schab), wędzonych (szynka, kiełbasa wiejska) i pieczonych (galantyna drobiowa)
3. Półmis pasztetów: wiejski ze śliwką, Biały z pistacjami, z dziczyzną
4. Pasztet Hubertusa z dziczyzny z chrzanem i żurawiną
5. Terrina z wątróbek drobiowych
6. Schab faszerowany szpinakiem i morelą
7. Rolada z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami i serem
8. Rolada z boczku z jabłkiem, śliwką suszoną z dresingiem musztardowo miodowym
9. Rolada ze schabu z polędwiczką, słoniną, szpinakiem
10. Galantyna z kaczki z musem pomarańczowym
11. Galantyna z karkówki z pieczarkami i papryką
12. Galantyna wieprzowa z wędzoną śliwką
13. Rostbeef dojrzewający z rukolą i serem
14. Carpaccio z ozorków wołowych
15. Śliwka w boczku (podana na ciepło po daniu gorącym)
16. Tymbaliki z policzków wieprzowych z musem paprykowo - chrzanowym
17. Domowy smalec z jabłkiem i cebulą

Przekąski bezmięsne

1. Tatar z sera korycińskiego
2. Jaja z musem pieczarkowym
3. Deska serów regionalnych: naturalny, z pomidorami, z czarnuszką, ziołowy, długo dojrzewający
4. Podlaska Caprese - ser regionalny, pomidor z sosem pesto
5. Papryka faszerowana serem i czosnkiem

KOLEJNE DANIA GORĄCE

Dodatki do dań gorących: surówka z ogórka na ostro lub zestaw surówek

• Serwowane półmiskowo (+ 17 zł/os)

1. Sakwy z kurczakiem w sosie śmietanowym
2. Pierogi z dziczyzną, szpinakiem, z żurawiną, Z serem wędzonym (4 szt./os)
3. Policzki wieprzowe w sosie grzybowym
4. Polędwiczka wieprzowa w cieście francuskim

• Serwowane półmiskowo (+ 20 zł/os)

1. Kaczka faszerowana z sosem wiśniowym i jabłkiem z kopytkami
2. Rolada wieprzowa z pieczarkami i papryką z ryżem kolorowym
3. Szynka wieprzowa pieczona w sosie własnym z ziemniakami w ziołach

~ BANKIET ~ DANIA SPECJALNE

• **Serwowane na gorących patelniach lub półmiskowo (+ 25 zł/os)**

1. Patelnia mięsna: pierogi z dziczyzną, policzki wieprzowe, żeberka w miodzie, boczek grillowany, golonki wieprzowe pieczone, babka ziemniaczana, ziemniaki opiekane, kapusta zasmażana
2. Patelnia rybna: sielawa, polędwiczki z dorsza, szczupak, pstrągi, ryż, kopytka, warzywa
3. Łosoś w cieście francuskim
4. Perliczka faszerowana z frykasami warzywnymi

• **Dania gorące serwowane przez Kucharzy Restauracji Lipcowy Ogród**

Dotatki do dań gorących kiszka ziemniaczana lub babka ziemniaczana, surówka z ogórka na ostro, ogórek kiszony lub zestaw surówek

1. Łosoś pieczony w całości ok. 3,5 kg (dla 25 osób) 420 zł
2. Udziec z dzika ok. 5 kg (dla 20 osób) 420 zł
3. Udziec wieprzowy ok. 8 kg (dla 40 osób) 380 zł
4. Udziec z jelenia ok. 6 kg (dla 30 osób) 680 zł
5. Jagnię pieczone ok. 9 kg (dla 25 osób) 700 zł
6. Dzik w całości ok. 18 kg (dla 40 osób) 900 zł
7. Gęś faszerowana z pistacjami ok. 4 kg (dla 25 osób) 380 zł
8. Stacja pierogowa: pierogi z dziczyzną 50 szt. z serem wędzonym 50 szt. ze szpinakiem 50 szt. z żurawiną 50 szt.) 550 zł

1. Sum wędzony ok. 2 kg ok. 25 porcji 250 zł
2. Łosoś pieczony w migdałach ok. 3,5 kg 420 zł
3. Szczupak faszerowany podany na desce ok. 1,5 kg ok. 30 porcji 120 zł
4. Jesiotr wędzony ok. 1,6 kg ok. 18 porcji 160 zł
5. Pstrąg wędzony 1 szt. (ok 350 g) 30 zł
6. Bażant nadziewany dziczyzną ok. 1,2kg 150 zł
7. Kaczka faszerowana ok. 30 porcji 120 zł
8. Gęś faszerowana z pistacjami ok. 40 porcji 380 zł
9. Filet z łososia marynowany w miodzie i ziołach lub burakach gravlax 1,5 kg 210 zł
10. Płyta lodowa: tatar z łososia, tatar ze śledzia, sałatka z krewetek i sera korycińskiego - po 10 szt. 230 zł
11. Statek sushi 50 porcji 250 zł

DODATKOWE SŁODKOŚCI I NAPOJE

1. Tort Lipcowy (śmietanowo - malinowy) (ok. 120g/osoba) 63 zł/kg
2. Tort Ogródowy (czekoladowo-wiśniowy) (ok. 120g/osoba) 63 zł/kg
3. Sernik Lipcowy ok. 1,8 kg 80 zł/szt.
4. Tarta z owocami lub cytrynowa ok. 1,5 kg 55 zł/szt.
5. Beza z owocami ok. 2 kg 110 zł/szt.
6. Sękacz duży ok. 3 kg 140 zł/szt.
7. Owoce i carpaccio z owoców 80 zł

~ BANKIET ~

- | | |
|--|--------|
| 9. Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną | 9 zł |
| 10. Deser bezowy z owocami | 9 zł |
| 11. Fontanna czekolady z owocami | 220 zł |
| 12. Napoje gazowane 0,2 l (np. Pepsi, 7 up) | 3 zł |
| 13. Domowy kwas chlebowy 1l –
tradycyjna receptura | 11 zł |
| 14. Domowy kwas chlebowy w słoju 5 l
- polecamy na słodki bufet | 45 zł |
| 15. Lemoniada 1l (cytrynowa, arbuzowa,
truskawkowa) | 17 zł |
| 16. Lemoniada w słoju 5l - polecamy na słodki
bufet | 80 zł |
| 17. Piccolo (szampan bezalkoholowy) | 17 zł |

ALKOHOL

• Wódki czyste

- | | |
|------------------------------|-------|
| 1. Wódka Żubrówka biała 0,5l | 30 zł |
| 2. Wódka Wyborowa 0,5l | 35 zł |
| 3. Wódka Biały Bocian 0,5l | 35 zł |
| 4. Wódka Stumbras 0,5l | 40 zł |
| 5. Wódka Stumbras 0,7l | 55 zł |
| 6. Wódka Finlandia 0,5l | 45 zł |

• Wódki smakowe i nalewki

- | | |
|---|-------|
| 1. Samogon Podlaski Palony 52% 0,5l | 57 zł |
| 2. Wódka Regionalna Jarzębinowa 38% 0,5l | 43 zł |
| 3. Wódka Regionalna Bukwiczna
(ziołowa) 40% 0,5l | 43 zł |
| 4. Stumbras Pigwa, Żurawina 0,5l | 45 zł |
| 5. Nalewka Gruba Pszczoła 38% (truskawka,
morela) 0,5l | 40 zł |

- | | |
|--|--------|
| 6. Miód Pitny Trójniak Owocowy
Podlaski 13% 0,75l | 49 zł |
| • Wina | |
| 1. Imperial Regent Musujące wytrawne,
półwytrawne – Francja | 30 zł |
| 2. Dolcevita Musujące półsłodkie - Włochy | 43 zł |
| 3. Bach Cava Musujące półwytrawne
- Hiszpania | 45 zł |
| 4. Canepa Classico Półwytrawne białe, czerwone
- Chile | 30 zł |
| 5. Marani Telavuri Półwytrawne białe, czerwone
- Gruzja | 30 zł |
| 6. Rosato Salento Półwytrawne różowe
- Włochy | 30 zł |
| 7. Pozo Hondo półwytrawne białe i czerwone
- Hiszpania | 30 zł |
| 8. Penasol Półsłodkie białe – Hiszpania | 30 zł |
| 9. Sol Del Rey Półsłodkie czerwone –
Hiszpania | 30 zł |
| 4. Les Plants Nobles Wytrawne białe, czerwone -
Francja | 45 zł |
| • Whisky | |
| 1. Grant's 0,7l | 75 zł |
| 2. Ballantines Finest 0,7l | 95 zł |
| 3. Chivas Regal 12 YO 0,7l | 145 zł |
| • Piwo | |
| 1. Łomża Wyborowe (z beczki) 0,5l | 9 zł |
| 2. Łomża Jasne 0,5l | 11 zł |

~ BANKIET ~

3. Żywiec 0,5l	11 zł
4. Heineken 0,5l	13 zł
5. Vilniaus Alus - Ciemne z Ziołami 0,5l	13 zł
6. Mgły Pszeniczne Jasne 0,5l	13 zł
7. Żywiec Bezałkoholowy 0,33l	7 zł

W cenie menu dekoracja stołów świecami i świeżymi kwiatami
W każdą niedzielę bezpłatne animacje dla dzieci

Dysponujemy 6 salami:

- Sala Poranna Mała 25 os.
- Sala Poranna Duża 45 os.
- Sala Zielna z wyjściem do ogrodu 45 os.
- Sala Kwiatowa 45 os
- Sala Owocowa 80 os.
- Sala Owocowa + Kwiatowa 100 os.
- Sala Ogrodowa z wyjściem do ogrodu 200 os.

Warunki rezerwacji i płatności:

- Ostateczne potwierdzenie ilości osób 7 dni przed terminem przyjęcia.
- Wpłata zaliczki w wysokości 300 zł – w biurze lub przelewem bankowym (Alior Bank o/Białystok 91 2490 0005 0000 4520 7913 8644).

- Rezerwacja Sali do godz.: 21:00 (niedziela i święta) lub 24:00 (pozostałe dni tygodnia).
- Przedłużenie sali: Owocowej, Kwiatowej, Zielnej i Porannej płatne 200 zł/godzina lub 100 zł/ pół godziny, Sali Ogrodowej – 300 zł/godzina.
- Sala na wyłączność: (Poranna Duża, Kwiatowa, Zielna) przy minimum 30 osobach pełnopłatnych (lub minimalnym zamówieniu 3000 zł bez alkoholu), Poranna Mała - minimum 20 osób pełnopłatnych (lub minimalnym zamówieniu 2000 zł bez alkoholu).
- Alkohol Gości – opłata korkowa 7 zł/osoba dorosła.
- Restauracja Lipcowy Ogród nie zezwala na wnoszenie jedzenia spoza Restauracji, możliwe jest dostarczenie tortu za okazaniem faktury imiennej oraz poświadczenia jakości.