

Catering indywidualny

Przekąski zimne bezmięsne

1. Tatar z łososia 80 g	10 zł
2. Śledź w śmietanie z jabłkiem 100g	7 zł
3. Śledź w kurkach 100g	9 zł
4. Szczupak faszerowany 50g (minimalne zamówienie 10 porcji)	5 zł
5. Ryba w warzywach z Lipcowego Ogródu 80g/40g	8 zł
6. Pickle 40g	4 zł

Przekąski zimne mięsne

1. Tatar wołowy - 100 g	10 zł
2. Mięsa pieczone 60g	7 zł
3. Pasztet z dziczyzny 50g	5 zł
4. Pasztet biały z pistacjami 45g	4 zł
5. Pasztet wiejski ze śliwką 50	4 zł
6. Terrina z wątróbek drobiowych 40g	4 zł
7. Pieczona śliwka w boczku 40g	5 zł
8. Galantyna z piersi indyczej z marchewką i groszkiem 50g	6 zł
9. Mięsa suszone 50 g	7 zł

Przekąski finger food

1. Tatar wołowy na bagietce 50g/30g	7 zł
2. Wykwintne koreczki mięsno warzywne (4 szt.)	8 zł
3. Kanapka bankietowa	2,5 zł /szt.
4. Capresse na pumperniklu	3,5 zł /szt.
5. Pasztet z dziczyzny z ogórkiem kiszonym na trójkącie chleba razowego	3 zł/ szt.

Sałatki

1. Sałatka grecka 80g/40g	7 zł
2. Sałatka z grillowanym kurczakiem i bekonem 80g/40g	7 zł
3. Sałatka z łososiem 80g/40g	8 zł
4. Sałatka z wołowiną na ostro 80g/40g	8 zł
5. Sałatka gruszkowa z serem gorgonzola 90g/30g	8 zł
6. Polska capresse z serem korycińskim 40g/25g	7 zł
7. Sałatka Russaka (ogórek na ostro) 40g	4 zł

Zupy

1. Barszcz czysty 260 ml	5 zł
2. Żurek z jajkiem i białą kielbasą 260 ml	8 zł
3. Krem z grzybów 260 ml	12 zł
4. Krem z białych warzyw 260 ml	7 zł

Dania gorące

1. Pierogi z dziczyzną - (ok. 35 szt./kg)	3,00 zł/szt.
2. Pierogi z kapustą i grzybami - (ok. 35 szt./kg)	2,60 zł/szt.
3. Roladki z kurczaka z wędzonym boczkiem z sosem z porów, ziemniaki gotowane, zestaw surówek 160g/30g/120g/100g	25 zł
4. Noga z kaczki podana z pierogiem z żurawiną i puree ziemniaczanym 260g/80g/120g	33 zł
5. Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczeniowym, beza ziemniaczana, bukiet sałat 180g/30g/100g/100g	27 zł
6. Policzki wołowe podane z pęczotto i surówką na ostro 200g/130g/120g	25 zł
7. Polędwiczki z dorsza podane na warzywach pieczonych z ziemniaczanym puree 160g/100g/120g	29 zł
8. Diablotka z pieczarką 40 g	2 zł

Dania specjalne:

1. Udziec z dzika ok. 5 kg (dla 20 osób)	380 zł
2. Udziec wieprzowy ok. 9 kg (dla 30 osób)	340 zł
3. Jagnię pieczone ok. 12 kg (dla 30 osób)	650 zł
4. Udziec z jelenia ok. 9 kg (dla 35 osób)	590 zł
5. Gęś faszerowana z pistacjami 7 kg (dla 30 osób) (polecamy również na zimno)	380 zł
6. Szczupak faszerowany ok. 30 porcji	120 zł/szt.
7. Kaczka faszerowana ok. 2,5 kg	120 zł/szt.
8. Bażant nadziewany dziczyzną (dla 20 osób)	150 zł/szt.
9. Przepiórka faszerowana (10 porcji)	55 zł/szt.
10. Jesiotr wędzony ok. 1,6 kg	160 zł/szt.
11. Łosoś pieczony w migdałach ok. 4 kg (dla 30 osób)	250 zł/szt.

Słodkości i napoje:

1. Sernik domowy 2 kg	80 zł
2. Rurki z kremem	39 zł/kg
3. Domowy kwas chlebowy 1 l	11 zł
4. Tort Lipcowy śmietanowo malinowy	63 zł/kg
5. Tort Ogródowy czekoladowo wiśniowy	63 zł/kg

Warunki realizacji cateringu

- Potrawy przygotowujemy na naczyniach jednorazowych
- Po odbiór cateringu zapraszamy do Restauracji Lipcowy Ogród
- Dania gorące i zupy możemy przygotować na gorąco lub do samodzielnego odgrzania
 - Zamówienia przyjmujemy z minimum dwudniowym wyprzedzeniem
 - Istnieje możliwość zamówienia dań na zastawie porcelanowej
- kaucja za półmisek 30 zł.
 - Usługę dowozu i obsługi kelnerskiej zamówień uzgadniamy indywidualnie
 - Prosimy o wpłatę zaliczki w wysokości 30% wartości zamówienia
w biurze lub przelewem bankowym
(Alior Bank o/Białystok 91 2490 0005 0000 4520 7913 8644)