

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. Pikle 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. Tartinka 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 pęczotką 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
9. Łosoś pieczony w całości ok. 3,5 kg (dla 25 osób)	400 zł
10. Udziec z dzika ok. 5 kg (dla 20 osób)	420 zł
11. Udziec wieprzowy ok. 8 kg (dla 40 osób)	380 zł
12. Udziec z jelenia ok. 6 kg (dla 30 osób)	680 zł
13. Jagnię pieczone ok. 9 kg (dla 25 osób)	700 zł
14. Dzik w całości ok. 18 kg (dla 40 osób)	900 zł
15. Gęś faszerowana z pistacjami ok. 4 kg (dla 25 osób)	380 zł

Dania specjalne

1. Sum wędzony ok. 2 kg ok. 25 porcji	250 zł
2. Szczupak faszerowany podany na desce ok. 30 porcji	120 zł
3. Jesiotr wędzony ok. 1,6 kg ok. 18 porcji	160 zł
4. Pstrąg wędzony 1 szt (ok 350 g)	30 zł
5. Bażant nadziewany dziczyzną ok. 20 porcji	150 zł
6. Kaczka faszerowana ok. 30 porcji	120 zł
7. Gęś faszerowana z pistacjami ok. 40 porcji	380 zł
8. Filet z łososia marynowany w miodzie i ziołach lub burakach 1,5 kg	210 zł
9. Płyta lodowa: tatar z łososiem, tatar ze śledzia, sałatka z krewetek i sera korycińskiego - po 10 szt.	230 zł
10. Statek sushi 50 porcji	250 zł

Słodkości i napoje:

1. Sernik lipcowy 2 kg	80 zł
2. Domowy kwas chlebowy 1 l	11 zł
3. Tort Lipcowy śmietanowo malinowy	63 zł/kg
4. Tort Ogródowy czekoladowo wiśniowy	63 zł/kg
5. Sękacz duży ok. 3 kg	140 zł/szt.
6. Tarta z owocami sezonowymi ok. 1,5 kg	55 zł/szt.
7. Beza z owocami sezonowymi ok. 2 kg	110 zł/szt.
8. Marcinek ok. 2kg	120zł/szt.

Warunki realizacji cateringu

- Przekąski zimne przygotowujemy na naczyniach jednorazowych
- Po odbiór cateringu zapraszamy do Restauracji Lipcowy Ogród
- Dania gorące i zupy możemy przygotować na gorąco lub do samodzielnego odgrzania
- Usługę dowozu świadczymy do godziny 10:00, w przypadku późniejszych godzin zapraszamy po odbiór zamówienia do Restauracji Lipcowy Ogród
- Dowóz cateringu na terenie Białegostoku, bez rozstawienia i obsługi kelnerskiej-50 zł
 - Istnieje możliwość zamówienia dań na zastawie porcelanowej
 - kaucja za półmisek 30 zł, termobox 100zł.
(zwracana po zwrocie naczyń)
 - Usługę obsługi kelnerskiej uzgadniamy indywidualnie
 - Zamówienia przyjmujemy z minimum dwudniowym wyprzedzeniem
 - 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)