

MENU PRZYJĘCIE –CATERING

Zupy

(jedna do wyboru)

Rosół z bażanta z makaronem
lub

Krem z białych warzyw z pietruszkowym Pesto

Dania główne:

(jedno do wyboru)

Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczeniowym,
beza ziemniaczana, bukiet sałat z winegret
lub

Rolada z kurczaka z wędzonym boczkiem z sosem z porów podana z ziemniakami
z koperkiem, sałata maślana z rzodkiewką i sosem jogurtowym
lub

Pieczona noga kaczki z sosem żurawinowym
z puree z batata i snopkiem warzyw (dopłata+ 5 zł/osoba)

Dzieciom:

Rosół z bażanta z makaronem

Filet z kurczaka zagrodowego, frytki domowe, mizeria

Przekąski zimne:

Tatar wołowy

Tortilla z łososiem

Półmis mięs wędzonych i suszonych

Półmis pasztetów: wiejski ze śliwką, z dziczyzny, biały z pistacjami

Galantyna drobiowa z orzechami i żurawiną

Sałatka z makaronem pappardelle z pestkami dyni i szpinakiem

Sałatka z grillowanym kurczakiem

Półmis świeżych warzyw

Ciasto -3 rodzaje(120g/osoba)

Cena zestawu 80 zł/osoba

Cena samych dań gorących 35 zł/osoba

Cena samych dań gorących dziecięcych 30 zł/osoba

Cena zimnych przekąsek 40 zł/osoba

Cena zestawu bez ciasta 72zł

Dodatkowe danie gorące + 15 zł/osoba

(jedno do wyboru)

Sakwy z kurczakiem z sosem śmietanowym

Tatarski specjał z sosem ziołowym

Pierogi z dziczyzną -5 szt./os.

Dania serwujemy z zestawem surówek

Dzieciom

(jedno do wyboru)

Pierogi z jagodami (5 sztuk)

Naleśniki z serem i owocami (2 sztuki)

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 1szt (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 łososia, tatar ze śledzia, sałatka z krewetek i sera korycińskiego - po 10 szt.	230 zł
10.Statek sushi 50 porcji	250

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 ok. 3 kg	140zł/szt.
6.Beza z owocami ok. 2kg	110zł/szt.
7.Tort Lipcowy książka – 4kg (śmietanowo - malinowy)	240zł/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)

