

~ CHRZCINY ~

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

~ CHRZCINY ~

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 Lipcowy
 2. Lody z owocami
 3. Deser chałwowy z owocami i palonym mlekiem

**BEZPŁATNA MOŻLIWOŚĆ ZAMIANY
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. Polędwiczki 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

~ CHRZCINY ~

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

~ CHRZCINY ~

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. Paszтет 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

OFERTA DODATKOWA

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

~ CHRZCINY ~

• 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

Dotyczy 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

DANIA SPECJALNE

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 130 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 łososiem, tatar ze śledzia, sałatka z krewetek i sera korycińskiego - po 10 szt. 230 zł
11. Statek sushi 50 porcji 250 zł

SŁODKOŚCI I NAPOJE

1. Tort Lipcowy (śmietanowo - malinowy) (ok. 120g/osoba) 70 zł/kg
2. Tort Ogrodowy (czekoladowo-wiśniowy) (ok. 120g/osoba) 70 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 120 zł/szt.
6. Sękacz duży ok. 3 kg 140 zł/szt.
7. Marcinek ok. 2kg 140 zł/szt.
8. Owoce i carpaccio z owoców 80 zł
9. Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną 9 zł

~ CHRZCINY ~

10. Deser bezowy z owocami	9 zł	2. Dolcevita Musujące półsłodkie - Włochy	43 zł
11. Fontanna czekolady z owocami	220 zł	3. Bach Cava Musujące półwytrawne	
12. Napoje gazowane 0,2 l (np. Pepsi, 7 up)	3 zł	- Hiszpania	45 zł
13. Domowy kwas chlebowy 1l – tradycyjna receptura	11 zł	4. Kressmann Selection – białe i czerwone lekko wytrawne – Francja	30 zł
14. Domowy kwas chlebowy w słoju 5 l - polecamy na słodki bufet	45 zł	5. Marani Telavuri Półwytrawne białe, czerwone - Gruzja	30 zł
15. Lemoniada 1l (cytrynowa, arbużowa, truskawkowa)	17 zł	6. Rosato Salento Półwytrawne różowe - Włochy	30 zł
16. Lemoniada w słoju 5l	80 zł	7. Pozo Hondo półwytrawne białe i czerwone - Hiszpania	30 zł
17. Piccolo (szampan bezalkoholowy)	17 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

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. Miód Pitny Trójniak Owocowy Podlaski 13% 0,75l	49 zł

• Wina

1. Baron De Rothberg - wytrawne, półwytrawne Francja	30 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
3. Żywiec 0,5l	11 zł
4. Heineken 0,5l	13 zł
5. Wilniaus Alus - Ciemne z Ziołami 0,5l	13 zł
6. Mgły Pszeniczne Jasne 0,5l	13 zł
7. Żywiec Bezalkoholowy 0,33l	7 zł

~ CHRZCINY ~

Organizując przyjęcie z okazji chrztu w Restauracji Lipcowy Ogród otrzymują Państwo

- Możliwość swobodnego karmienia i przewijania dziecka w pokoju hotelowym
- Kołyskę w sali restauracyjnej
- Bezpłatną animację zabaw dla dzieci
- Dekorację stołów świeżymi kwiatami i świecami
- Bezpłatną zamianę dań dla Mam karmiących

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:

- 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.
- Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 300 zł – w biurze lub przelewem bankowym (Alior Bank o/Białystok 91 2490 0005 0000 4520 7913 8644).
- W przypadku rezygnacji z przyjęcia zadatek nie podlega zwrotowi.
- Ostateczne potwierdzenie ilości osób 7 dni przed terminem przyjęcia.
- 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).