

~ CHRZCINY ~

Zestaw I

Stałe Menu

Cena: 90 zł/osoba

I DANIE ZUPA

- Rosół z bażanta z domowym makaronem

II DANIE GORĄCE

- Pierś z kurczaka nadziewana ziołowym pesto podana w sosie pietruszkowym z puree ziemniaczanymi marchewką paryską

Zestaw II

Własna Kompozycja Menu

Cena: 100 zł/osoba

I DANIE ZUPA

Proszę o wybór jednej zupy

- Rosół z bażanta z domowym makaronem
- Krem z białych warzyw z pietruszkowym pesto
- Krem z topinamburu z ziołowym pesto

II DANIE GORĄCE

Proszę o wybór jednego dania

- Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczeniowym podane z bezą ziemniaczaną i bukietem sałat
- Policzki wołowe podane z puree chrzanowym i kalafiolem romanesco)
- Duet z piersi kaczki z sosem żurawinowym podany z babką ziemniaczaną i pieczonym burakiem
- Roladka drobiowa faszerowana suszonymi pomidorami podana z chrzanowym puree i bukietem sałat

W KAŻDYM ZESTAWIE

- 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
 - ❖ Sernik Lipcowy
 - ❖ Lody z owocami
 - ❖ Letni mus z rabarbaru na kruchym cieście

~ CHRZCINY ~

**Zestaw zimnych przekąsek - półmiski w stole
50 zł/osoba**

1. Tatar wołowy
2. Półmis mięs wędzonych, pieczonych i rolad
3. Galantyna z kaczki z musem pomarańczowym
4. Paszтет z dziczyzny
5. Paszтет wiejski ze śliwką
6. Paszтет drobiowy z morelami i pistacjami
7. Śledź w ziołach
8. Tortilla z sałatami i kurczakiem wędzonym
9. Sałatka cezar z grillowanym kurczakiem i grzankami
10. Sałatka makaronowa ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i prażonymi pestkami
11. Wybór pieczywa

MENU DZIECIĘCE

Dzieci do lat 7 – 50% ceny wybranego zestawu

- Rosół z bażanta z domowym makaronem
- Panierowany filec z kurczaka zagrodowego z frytkami i mizerią
lub

Zestaw w pudełku "Mini zoo": Nuggetsy z kurczaka, sticki ziemniaczane, sok, lub mus, zabawka niespodzianka

Dzieciom do lat 3 istnieje możliwość zamówienia powyższego dania w cenie 35 zł

BEZPŁATNA MOŻLIWOŚĆ ZAMIANY DANIA GORĄCEGO NA WEGETARIAŃSKIE, BEZGLUTENOWE, BEZ ALERGENÓW MENU WEGETARIAŃSKIE

- Kotlecki jaglane na ostro z buraczkami i oliwą szpinakową WEGAŃSKIE
 - Pierogi ze szpinakiem (6 sztuk)
- Polędwiczki z dorsza podane z dzikim ryżem i grillowanymi warzywami

~ CHRZCINY ~

OFERTA DODATKOWA

- UZUPEŁNIENIE ZESTAWU ZIMNYCH PRZEKĄSEK

PRZEKĄSKI 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 | 160 zł |
| 4. Pstrąg wędzony 1 szt. (ok. 300 g) | 30 zł |
| 5. Bażant nadziewany dziczyzną ok. 1 kg | 150 zł |
| 6. Kaczka faszerowana ok. 30 porcji | 140 zł |
| 7. Gęś faszerowana z pistacjami
ok. 40 porcji | 380 zł |
| 8. Filet z łososia marynowany w miodzie | 210 zł |
| 9. Statek sushi 50 porcji | 250 zł |

KOLEJNE DANIA GORĄCE

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

• Serwowane półmiskowo (+ 20 zł/os.)

1. Sakwy z naleśnika z kurczakiem w sosie śmietanowym z grillowanymi warzywami
2. Karkowina pieczona w sosie własnym z ziemniaczkami opiekany i zestawem surówek
3. Pierogi z dziczyzną, szpinakiem, z żurawiną, z serem wędzonym (4 szt./os)

• Serwowane półmiskowo (+ 25 zł/os.)

1. Kaczka faszerowana z sosem wiśniowym podana z jabłkiem i kopytkami
2. Policzki wieprzowe w sosie grzybowym podane z ziemniaczkami opiekany i surówką z ogórka na ostro
3. Polędwiczka wieprzowa w cieście francuskim z sosem pieczarkowym i grillowanymi warzywami

• Serwowane na gorących patelniach lub półmiskowo (+ 30 zł/os.)

1. **Patelnia podlaska:** policzki wieprzowe, żeberka w miodzie, kielbaski domowe, golonki wieprzowe pieczone, babka ziemniaczana, pierogi z dziczyzną, pierogi z babką ziemniaczaną, ziemniaki opiekane, kapusta zasmażana
2. **Patelnia rybna:** polędwiczki z dorsza, sielawa, szczupak, pstrągi, pierogi ze szpinakiem, pierogi z serem wędzonym, ryż, kopytka, warzywa

• Dania gorące serwowane przez Kucharzy Restauracji Lipcowy Ogród

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

1. Łosoś pieczony w całości ok. 3,5 kg (dla 25 osób) 460 zł
2. Udziec z dzika ok. 5 kg (dla 20 osób) 500 zł
3. Udziec wieprzowy ok. 8 kg (dla 30 osób) 450 zł
4. Jagnię pieczone ok. 9 kg (dla 25 osób) 700 zł
5. Gęś faszerowana z pistacjami ok. 3,5 kg (dla 20 osób) 430 zł
6. Stacja pierogowa: pierogi z dziczyzną 40 szt., z serem wędzonym 40 szt., ze szpinakiem 40 szt., z żurawiną 40 szt.) 600 zł

~ CHRZCINY ~

SŁODKOŚCI

1. Owoce i carpaccio z owoców (dla ok. 30 osób) 120 zł
2. Tort Lipcowy (śmietanowo - malinowy) waga 2 kg, (każdy następny kg z cenie 77 zł) 156zł/szt.
3. Tort Ogrodowy(czekoladowo-wiśniowy) waga 2 kg,(każdy następny kg w cenie 77 zł) 156 zł/szt.
4. Marcinek ok 2 kg 190 zł/szt.
5. Sernik Lipcowy ok. 1,8 kg 90 zł/szt.
6. Ciasto chmurka z owocami leśnym 80 zł/szt.
7. Beza z owocami 120 zł/szt.
8. Sękacz duży ok. 3 kg 140zł/szt.
9. Deser lodowy z owocami 15 zł/szt.
10. Monoporcja deser mango marakuja min. 5 szt. 10 zł/szt.
11. Monoporcja deser mus czekoladowy min. 5 szt. 10 zł/szt.
12. Monoporcja deser mleczna czekolada porzeczka min.5 szt. 10 zł/szt.
13. Letnie ciasto z musem truskawkowym 90 zł/szt.
14. Torcik OREO (również bezglutenowy)1,6 kg 100 zł/szt.

NAPOJE

1. Napoje gazowane 0,2 l (np. Pepsi, 7 up)3 zł
2. Domowy kwas chlebowy 1l – tradycyjna receptura 11 zł
3. Domowy kwas chlebowy w słoju 5 l 45 zł
4. Lemoniada 1l (cytrynowa, arbuzowa, truskawkowa) 19 zł
5. Lemoniada w słoju 5l 80 zł
6. Piccolo (szampan bezalkoholowy) 17 zł

ALKOHOL

Rozliczany wg. Spożycia

• 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. Nalewka Słodka Malina 59 zł
2. Samogon Podlaski Palony 52% 0,5l 59 zł
3. Wódka Jarzębinowa 38% 0,5l 45 zł
4. Wódka Regionalna Bukwiczna (ziołowa) 40% 0,5l 45 zł
5. Stumbras Pigwa, Żurawina 0,5l 45 zł
6. Miód Pitny Trójniak Owocowy Podlaski 13% 0,75l 49 zł

• Wina Musujące

1. Prosecco Villa Delle Camellie wytrawne – Włochy 40 zł
2. Imperial Regent, wytrawne, półwytrawne Francja 30 zł
3. Tor dell'Elmo Spumante Dolce, półsłodkie – Włochy 37 zł

• Wina Białe, Różowe i Czerwone

1. Les Plants Nobles wytrawne białe, czerwone Francja 45 zł
2. Kressmann Selection – białe i czerwone lekko wytrawne – Francja 35 zł
3. Marani Telavuri półwytrawne białe, czerwone – Gruzja 35 zł
4. Las Montanas półwytrawne białe i czerwone – Chile 30 zł

~ CHRZCINY ~

5. Sol Del Rey półsłodkie
białe, czerwone – Hiszpania 30 zł
6. Relumbron Zinfandel półsłodkie
różowe – California 30 zł
7. Barrels and Drums półwytrawne **bezalkoholowe**
białe i czerwone 40 zł

- **Whisky**

1. Grant's 0,7l 85 zł
2. Ballantines Finest 0,7l 85 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. Heineken 0,5l 13 zł
4. Vilniaus Alus
Pszeniczne, Ciemne z Ziołami 0,5l 13 zł
5. Piwa Kraftowe
według aktualnej oferty 0,5l 13 zł
6. Żywiec Bezalkoholowy 0,3 7 zł

~ CHRZCINY ~

Organizując przyjęcie z okazji chrztu w Restauracji Lipcowy Ogród otrzymują Państwo:

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

Warunki rezerwacji i płatności:

- Ostateczne potwierdzenie ilości osób 7 dni przed terminem przyjęcia.
 - Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 500 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.
 - Czas trwania obiadu bez przekąsek ok. 2-3 godziny.
- Alkohol Gości – opłata korkowa 7 zł/osoba dorosła. Alkohol prosimy dostarczyć w przeddzień przyjęcia w godzinach 12:00 – 16:00.
- Restauracja Lipcowy Ogród nie zezwala na wnoszenie jedzenia spoza Restauracji, możliwe jest dostarczenie tortu za okazaniem faktury imiennej oraz poświadczenia
 - Ostateczne potwierdzenie ilości osób 7 dni przed terminem przyjęcia.
 - Rezerwacja Sali do godz.: 20:00 (niedziela i święta) lub 24:00 (pozostałe dni tygodnia).
- Przedłużenie sali: Kwiatowej, Zielnej i Porannej płatne 200 zł/godzina lub 100 zł/ pół godziny, Sali Ogrodowej i owocowej – 300 zł/godzina lub 150 zł pół godziny.
- Sala na wyłączność: (Poranna Duża, Kwiatowa, Zielna) przy minimalnym zamówieniu 3500 zł (bez alkoholu), Poranna Mała przy minimalnym zamówieniu 2500 zł bez alkoholu).

Dysponujemy 6 salami:

- Sala Poranna Mała 25 os.
- Sala Poranna Duża 45 os.
- Sala Zielna z wyjściem do ogrodu 50 os.
 - Sala Kwiatowa 50 os
 - Sala Owocowa 80 os.
- Sala Owocowa + Kwiatowa 120 os.
- Sala Ogrodowa z wyjściem do ogrodu 200 os

**Oferta obowiązuje od 04.08.2020 roku i może ulec zmianom*