

~ BANKIET ~

MENU - UROCZYSTY OBIAD

65 zł/osoba

PRZEKĄSKA

Terrina ze szczupaka z mussem cytrynowym

I ZUPA

Rosół z bażanta z domowym makaronem

II DANIE GORĄCE

Polędwiczka wieprzowa

w sosie pieczeniowym podana z bezą ziemniaczaną i snopkiem warzyw

DESER SERWOWANY

Proszę o wybór jednego deseru

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

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

DODATKOWE 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 55zł/szt.
5. Beza z owocami ok. 2 kg 120 zł/szt.
6. Sękacz duży ok. 3 kg 140 zł/szt.
7. Marcinek ok. 2 kg 140 zł/szt.
8. Owoce i carpaccio z owoców 80 zł
9. Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną 9 zł
10. Deser bezowy z owocami 9 zł
11. Fontanna czekolady z owocami 220 zł
12. Napoje gazowane 0,2 l (np. Pepsi, 7 up) 3 zł
13. Domowy kwas chlebowy 1l –
tradycyjna receptura 11 zł

~ BANKIET ~

14. Domowy kwas chlebowy w słoju 5 l
- polecamy na słodki bufet 45 zł
15. Lemoniada 1l (cytrynowa, arbuzowa, truskawkowa) 17 zł
16. Lemoniada w słoju 5l - polecamy na słodki bufet 80 zł
17. Piccolo (szampan bezalkoholowy) 17 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
2. Dolcevita Musujące półsłodkie - Włochy 43 zł

3. Bach Cava Musujące półwytrawne - Hiszpania 45 zł
4. Kressmann Selection – białe i czerwone lekko wytrawne – Francja 30 zł
5. Marani Telavuri Półwytrawne białe, czerwone - Gruzja 30 zł
6. Rosato Salento Półwytrawne różowe - Włochy 30 zł
7. Pozo Hondo półwytrawne białe i czerwone - Hiszpania 30 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
- #### • 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. Vilniaus Alus - Ciemne z Ziołami 0,5l 13 zł
6. Mgły Pszeniczne Jasne 0,5l 13 zł
7. Żywiec Bezalkoholowy 0,33l 7 zł

~ BANKIET ~

W cenie menu dekoracja stołów świecami i świeżymi kwiatami.

W każdą niedzielę bezpłatne animacje dla dzieci.

Warunki rezerwacji i płatności:

- Ostateczne potwierdzenie ilości osób 7 dni przed terminem przyjęcia.
- 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.
 - Czas trwania obiadu ok 2-3 godziny.
 - 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.

