



- Hotel Podlasie dysponuje 178 miejscami noclegowymi.
- Proponujemy 83 komfortowe pokoje w różnych kategoriach, dopasowane do pobytu singli, par i rodzin.
- Organizując wesele otrzymujecie w prezencie POKÓJ DELUXE w dzień przyjęcia!
- Proponujemy przestronny Apartament na przedślubne przygotowania lub sesję zdjęciową.
- Rabaty dla Gości weselnych:
  - Do 5 pokoi | **10%**
  - Do 10 pokoi | **15%**
  - Powyżej 10 pokoi | **20%**
- Aktualne ceny pokoi dostępne są na stronie Hotelu [www.hotelpodlasie.pl](http://www.hotelpodlasie.pl).

POKÓJ W PREZENCIE | RABATY DLA GOŚCI WESELNYCH  
APARTAMENT NA PRZEDŚLUBNE PRZYGOTOWANIA

### DLACZEGO LIPCOWY OGRÓD?

- 15 lat w branży ślubnej
- Ponad 1 000 zadowolonych Par Młodych
- Wyjątkowe miejsce 4 minuty od centrum miasta
- Doświadczenie pozwalające na realizację każdego rodzaju wydarzenia
- Zespół złożony z wykwalifikowanych osób
- Gwarancja wysokiej jakości – sprawdzeni lokalni dostawcy oraz produkty premium

### ORGANIZUJĄC WESELE W LIPCOWYM OGRÓDZIE OTRZYMUJECIE W CENIE:

- Indywidualną opiekę Konsultanta Ślubnego Restauracji Lipcowy Ogród
- Indywidualne spotkania w Wedding Room, miejscu zaprojektowanym z myślą o Parach Młodych
- Dostęp online do spersonalizowanej Strefy Moje Wesele
- Tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą
- Aranżację sali świecami i kwiatami, a stół Pary Młodej dodatkowo eleganckim skirtingiem
- Piękny ogród na dodatkowe atrakcje
- Brak opłaty korkowej
- Bezpłatny parking

#WESELEWLIPCOWYM



### WARUNKI REZERWACJI

Dokonujemy bezpłatnej 7-dniowej rezerwacji terminu. Potwierdzeniem rezerwacji jest podpisanie umowy oraz wpłata zadatku zgodnie z warunkami umowy.

Ostateczne potwierdzenie liczby Gości 14 dni przed terminem przyjęcia.

Restauracja nie wyraża zgody na dostarczenie jedzenia spoza Restauracji. Istnieje możliwość dostarczenia jedynie tortu za okazaniem faktury imiennej.

KONSULTANCI ŚLUBNI  
+48 85 67 56 612  
+48 85 67 56 615  
[restauracja@lipcowyogrod.pl](mailto:restauracja@lipcowyogrod.pl)

RECEPCJA HOTELU PODLASIE  
+48 85 67 56 600  
[recepcja@hotelpodlasie.pl](mailto:recepcja@hotelpodlasie.pl)

HOTEL PODLASIE  
RESTAURACJA LIPCOWY OGRÓD  
ul. 42 Pułku Piechoty 6, 15-181 Białystok

Restauracja Lipcowy Ogród  
[lipcowy\\_ogrod](https://www.instagram.com/lipcowy_ogrod)  
[www.lipcowyogrod.pl](http://www.lipcowyogrod.pl)  
[www.weselewlipcowym.pl](http://www.weselewlipcowym.pl)



zaprojektuj  
WESELE MARZEŃ  
2024





## WYBIERZ PAKIET DAŃ GORĄCYCH

190  
zł/os.

### Pakiet I

WŁASNA KOMPOZYCJA  
4 DANIA GORĄCE

#### Przykładowe menu:

I. Zupa - Krem z jarmużem, boczkiem i ziemniakiem

II. Danie główne - Poledwiczka wieprzowa sous vide w otulinie z boczku/sos demiglace/grzybowe arancini/pieczona marchew z groszkiem cukrowym

#### III. Bufet dań gorących (3-godzinny)

1. Długo pieczone żeberka w miodzie i sosie bbq/ziemniak/marchew
2. Kofty z jelenia/kuskus perłowy/zielony groszek
3. Pierogi z dziczyzną/okrasa
4. Pierogi ze szpinakiem/okrasa
5. Łosoś pieczony/gnocchi
6. Mule w sosie śmietanowym/koperek
7. Dodatki i sosy do dań

IV. Danie po północy: Wrzosowy barszcz z mille fille z parmezanem



210  
zł/os.

### Pakiet II

WŁASNA KOMPOZYCJA  
5 DAŃ GORĄCYCH

#### Przykładowe menu:

I. Zupa - Rosół z bażanta z domowym makaronem

II. Danie główne - Konfitowana noga z kaczki / sos pomarańczowy / kluseczki śląskie / carpaccio z buraka

#### III. Bufet dań gorących (3-godzinny)

1. Długo pieczone żeberka w miodzie i sosie bbq/ziemniak/marchew
2. Kofty z jelenia/kuskus perłowy/zielony groszek
3. Pierogi z dziczyzną/okrasa
4. Pierogi ze szpinakiem/cebulka w masle
5. Łosoś pieczony/gnocchi
6. Mule w sosie śmietanowym/koperek
7. Dodatki i sosy do dań

#### IV. Bufet regionalny:

1. Udziec wieprzowy pieczony w całości/sos pieczeniowy
2. Babka ziemniaczana/sos podgrzybkowy
3. Kaszanka podlaska/cebulka zasmażana
4. Kiszka ziemniaczana z boczkiem karmelizowanym
5. Kartacze z mięsem z jelenia/okrasa

V. Danie po północy: Flaki z żebrzem wołowym

### W KAŻDYM PAKIECIE OTRZYMUJECIE:

Bufet słodki (stała kompozycja):

- Autorskie słodkości Cukiernika Restauracji
- Owoce i carpaccio z owoców

Napoje (bez limitu spożycia):

- Kawa z ekspresu | Herbaty smakowe
- Soki owocowe | Woda mineralna | Napoje gazowane

### Menu dieta

MOŻLIWOŚĆ ZAMÓWIENIA DAŃ  
WG WYBRANEJ DIETY

- Dania wegetariańskie
- Dania wegańskie
- Dania bezglutenowe

### Menu dziecięce

- Dzieci do lat 7 | 50%
- Dzieci do lat 3 | Bezpłatnie

## WYBIERZ PAKIET PRZEKĄSEK ZIMNYCH

180  
zł/os.

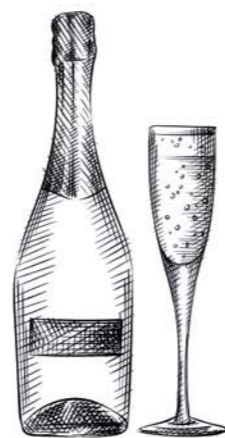
### Pakiet I

STAŁA KOMPOZYCJA  
BUFET 18 ZIMNYCH PRZEKĄSEK

1. Pieczona śliwka w boczku
2. Tatar wołowy z czerwoną cebulą i ogórkiem konserwowym
3. Mięsa wędzone (boczek, schab, karkówka) domowe kielbasy
4. Deska serów
5. Pasztet wiejski z wędzoną śliwką
6. Pieczony rostbef z soczewicą ogórkiem i szalotką
7. Boczek sous vide w musztardzie domowej z curry
8. Tortilla z hummusem i warzywami
9. Śledź w ziołach z dipem buraczanym i palonym ziemniakiem
10. Krewetki z salsą mango
11. Caprese z mozarellą, pomidorami i ziołowym pesto
12. Pasztet wegetariański z pieczarkami
13. Tortilla z wędzoną szynką serem warzywami i twarożkiem szczypiorkowym
14. Tarta z karmelizowaną gruszką i serem gorgonzola
15. Sałatka makaronowa ze szpinakiem suszonymi pomidorami czarnymi oliwkami i pestkami dyni
16. Sałatka z pieczonym batatem serem i szynką dojrzewającą
17. Sałata ogrodowa z bekonem, kurczakiem i grzankami
18. Mini burgery z żebrzem w sosie bbq i marynowaną papryką

#### Dodatki:

Domowe pikle | Sosy: chrzanowo-żurawinowy, tatarski | Wybór pieczywa



195  
zł/os.

### Pakiet II

STAŁA KOMPOZYCJA  
10 ZIMNYCH PRZEKĄSEK W STOŁACH

1. Tatar wołowy z czerwoną cebulą i ogórkiem konserwowym
2. Mięsa wędzone (boczek, schab, karkówka) i domowe kielbasy
3. Pasztet wiejski z wędzoną śliwką
4. Pasztet wegetariański z pieczarkami
5. Boczek z papryką i mussem drobiowym
6. Rolada z drobiowa faszerowana suszonymi pomidorami i serem
7. Śledź skandynawski w ziołach w oleju
8. Tortilla z kielbasą chorizo, serem i warzywami
9. Sałatka makaronowa ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i pestkami dyni
10. Sałata ogrodowa z bekonem, kurczakiem i grzankami

#### Dodatki:

Domowe pikle | Sosy: chrzanowo-żurawinowy, tatarski | Wybór pieczywa



205  
zł/os.

### Pakiet III

STAŁA KOMPOZYCJA  
12 ZIMNYCH PRZEKĄSEK W STOŁACH

1. Tatar wołowy z czerwoną cebulą i ogórkiem konserwowym
2. Mięsa wędzone i domowe kielbasy
3. Pasztet z dziczyzny Hubertusa
4. Pasztet wegetariański z pieczarkami
5. Włoska roladka drobiowa z fasolką szparagową
6. Galaretką z policzek z mussem chrzanowym
7. Galantyna z kaczki z żurawiną
8. Ryba w warzywach a'la po grecku
9. Tortilla z kielbasą chorizo i serem
10. Sałatka z burakiem, kozim serem i orzechami
11. Sałatka ogrodowa z bekonem, kurczakiem i grzankami
12. Roladka śledziowa z twarożkiem i burakiem

#### Dodatki:

Domowe pikle | Sosy: chrzanowo-żurawinowy, tatarski | Wybór pieczywa

## DODATKOWE ATRAKCJE NA WASZYM WESELU

Zaplanujemy razem każdy szczegół Waszego przyjęcia, aby ta wyjątkowa noc pozostała dla Was i Waszych Gości najpiękniejszym wspomnieniem!



### TORT

Wyrób Cukiernika Restauracji  
Smaki do wyboru  
Efektowna mgła przy serwowaniu tortu na sali  
Klimat świec i zimnych ognii podczas serwowania tortu w ogrodzie

### STOŁY TEMATYCZNE NA ZIMNO

Autorskie kompozycje przekąsek Szefa Kuchni  
Nowoczesna i elegancka forma podania

### DRINK BAR

Profesjonalni barmani  
Kolorowe koktajle  
Zróżnicowane alkohole

### SŁODKOŚCI

Sweet Market autorski Candy Bar Cukiernika Restauracji  
Słodkie Smaki Podlasia  
Fontanna Czekolady

### ALKOHOLE I NAPOJE

Soda Bufet  
Lemoniady  
Alkohole rozliczane wg spożycia

### ELEMENTY DEKORACYJNE

Złote i srebrne podtalerze  
Dekoracyjna ścianka kwiatowa  
Obrusy welurowe  
Scena dla muzyków  
Projektor na prezentację niespodziankę

### PREZENTY DLA GOŚCI

Paczki z ciastem  
Mini sękacze

### ŚLUB W OGRODZIE

Stylowa aranżacja miejsca

### ANIMACJE DLA DZIECI

Profesjonalny animator  
Sala zabaw

### POPRAWINY

Sale do 50 osób

