

ŚWIĄTECZNE SPOTKANIE FIRMOWE

MAGIA ŚWIĄT BOŻEGO NARODZENIA

RESTAURACJA
LIPCOWY
OGRÓD



WYJĄTKOWA ATMOSFERA

WSPÓLNE KOŁĘDOWANIE

TRADYCYJNE POTRAWY | REGIONALNE PRZYSMAKI

ŚWIĄTECZNA KOLACJA | 130 zł/ osoba

W CENIE: ZUPA | DANIE GŁÓWNE | DESER SERWOWANY LUB BUFET SŁODKI | NAPOJE

ELEGANCKA PRZEKĄSKA NA POCZĄTEK | 15 ZŁ/ OS.

PROSZĘ O WYBÓR JEDNEJ POZYCJI:

- Pasta z pieczonego i wędzonego łososia/ogórek kompresowany/mus buraczany/grissini
- Śledź korzenny na blinie/wędzony twaróg/marynowana śliwka z tymiankiem
- Carpaccio z buraka/mus z pieczonego jabłka/focaccia (WEGE)

ZUPA

PROSZĘ O WYBÓR JEDNEJ POZYCJI:

- Barszcz czerwony z pierożkami grzybowymi
- Wigilijny krem z jarmużem
- Consomme wołowe z pierożkami grzybowymi

DANIE GŁÓWNE

PROSZĘ O WYBÓR JEDNEJ POZYCJI:

- Smażony filet z miętusa/zapiekanek warzywna/sos szafranowy/brokuł w emulsji maślanej
- Konfitowana noga z kaczki/puree z warzyw korzeniowych/pierozek z czerwoną kapustą z jabłkiem/sos szafranowy
- Roladka z karkówki z podgrzybkami/puree/sos z kolorowego pieprzu/brukselka z marchewką
- Pieczona dynia hokaido /puree dyniowo-imbirowe / komosa ryżowa / prażone migdały / kozi ser /granat/ kolendra (WEGE)

BUFET SŁODKI

Bufet słodki (powyżej 15 osób) 120g/osoba:

- Świąteczne ciasta i desery

Deser serwowany (poniżej 15 osób) | PROSZĘ O WYBÓR JEDNEJ POZYCJI:

- Piernik z różaną konfiturą
- Szarlotka z cynamonem i sosem waniliowym
- Ekler z karmelem i chrupiącymi orzechami

Napoje:

- Świąteczny kompot z suszu
- Woda
- Kawa z ekspresu
- Herbata

ZAREZERWUJ JUŻ TERAZ!

+48 85 67 56 615 | +48 85 67 56 618 | RESTAURACJA@LIPCOWYOGROD.PL

OFERTA DODATKOWA

WYBIERZ ZESTAW PRZEKĄSEK | KOLEJNE DANIE GORĄCE | SŁODKOŚCI

PRZEKĄSKI ZIMNE | 60 ZŁ/ OS.

- SERWOWANE W STOŁACH PONIŻEJ 30 OSÓB
- SERWOWANE W BUFECIE POWYŻEJ 30 OSÓB

1. Śledź skandynawski w oleju i ziołach
2. Galaretką z pieczonym dorszem i warzywami
3. Ryba w warzywach korzeniowych po grecku
4. Tradycyjna sałatka jarzynowa ze szczypiorkowym majonezem
5. Sałatka z batatem, granatem i serem feta z pesto bazyliowym
6. Terrina z wędzonego łososia z twarogiem, szpinakiem i musztardą francuską
7. Tortilla z pieczonym łososiem, oliwkami, warzywami, serkiem szczypiorkowym
8. Pstrąg i sielawa wędzona
9. Sos tatarski
10. Sos koperkowo-musztardowy
11. Pieczywo

KOLEJNE DANIE GORĄCE | 45 ZŁ/ OS.

- SERWOWANE W STOŁACH PONIŻEJ 30 OSÓB (WYBIERZ DWIE POZYCJE)
- SERWOWANE W BUFECIE POWYŻEJ 30 OSÓB (WSZYSTKIE PONIŻSZE POZYCJE)

1. Pierogi z kapustą i grzybami
2. Kapusta z suszonymi grzybami i wędzoną śliwką
3. Mini kluseczki z pieczarkami w sosie koperkowym
4. Kofty z jelenia w sosie myśliwskim
5. Łosoś pieczony z warzywami, musztardą francuską i miodem

CIASTA I DESERY

- Beza Pavlova | ok. 1,7 kg | 180 zł
krem z mascarpone/owoce sezonowe
- Malinowa chmurka | ok. 1,4 kg | 120 zł
kruche ciasto/truskawkowa galaretka z malinami/krem mascarpone/ beza
- Marcinek tradycyjny z Hajnówki | ok. 2 kg | 290 zł
- Sernik z białą czekoladą | ok. 1,3 kg | 140 zł
ciasteczkowy spód/ganach z białej czekolady
- Deser monoporcja (smak do ustalenia) | min. 10 szt. | 20 zł/szt.
- Rurki z kremem śmietankowym | ok. 0,5 kg /20 szt. | 45 zł
- Francuskie makaroniki | 30 szt. | 210 zł
- Owoce i carpaccio z owoców | 100 g | 8 zł/os. | min. zamówienie 20 os.

ZAREZERWUJ JUŻ TERAZ!

+48 85 67 56 615 | +48 85 67 56 618 | RESTAURACJA@LIPCOWYOGROD.PL

OFERTA DODATKOWA

NAPOJE | WINA

NAPOJE

- Domowy kwas chlebowy | 1 l | 25 zł
- Domowy kwas chlebowy w słoju | 5 l | 125 zł
- Lemoniada | cytrynowa/arbuzowa/truskawkowa | 1 l | 35 zł
- Lemoniada w słoju | 5 l | 185 zł
- Napoje gazowane | Pepsi/Mirinda/7up | 0,2 l | 5 zł

WINA BIAŁE | CZERWONE | RÓŻOWE

- Lipcowe | Hiszpania | półwytrawne białe | półwytrawne czerwone | 40 zł
- Orbiel & Freres | Francja | wytrawne białe | wytrawne czerwone | 45 zł
- Vitorino | Włochy | półwytrawne białe | półwytrawne czerwone | 40 zł
- Marani Telavuri | Gruzja | półwytrawne białe | półwytrawne czerwone | 45 zł
- Terre Allegre | Włochy | półsłodkie białe | półsłodkie czerwone | 40 zł
- Vive La Vie | Francja | bezalkoholowe | półwytrawne białe | półwytrawne

REALIZACJA

ELEGANCKIE SPOTKANIA ŚWIĄTECZNE

UDOGODNIENIA

- **DEKORACJA** | Zapewniamy świąteczną dekorację stołów Gości.
- **PACZKI ŚWIĄTECZNE** | Możliwość przygotowania paczek prezentowych w oparciu o wskazany budżet.
- **OPŁATEK ŚWIĄTECZNY** | Udostępniamy na życzenie Gości.
- **OPRAWA MUZYCZNA** | Kwartet smyczkowy, muzyka instrumentalna lub kwartet wokально-instrumentalny
3h muzyki na żywo | Koszt oprawy muzycznej wyceniamy indywidualnie.

WARUNKI REZERWACJI

- **REZERWACJA** | Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 500 zł – w Biurze lub przelewem bankowym (Millenium Bank S.A./Białystok 65 1160 2202 0000 0005 63658098).
W przypadku rezygnacji z przyjęcia zadatek nie podlega zwrotowi.
- **POTWIERDZENIE LICZBY OSÓB** | Ostateczne potwierdzenie 7 dni przed terminem przyjęcia.
- **CZAS PRZYJĘCIA** | Rezerwacja sali do godz. 20:00 (niedziela i święta) lub 24:00 (pozostałe dni tygodnia). Czas trwania obiadu bez przekąsek ok. 3h.
- **PRZEDŁUŻENIE** | Koszt: 500 zł/ każda rozpoczęta godzina.
- **ALKOHOL** | Restauracja nie wyraża zgody na wnoszenie własnego alkoholu.
- **PAKOWANIE POZOSTAŁEGO JEDZENIA** | Do końcowego rachunku doliczamy koszt opakowań. Jedzenie po przyjęciu pakowane jest w jednorazowe opakowania zbiorcze. Koszt usługi: 45 zł.
- **JEDZENIE Z ZEWNĄTRZ** | Restauracja nie wyraża zgody na wnoszenie jedzenia spoza Restauracji. Istnieje możliwość dostarczenia jedynie tortu po okazaniu faktury imiennej.

ZAREZERWUJ JUŻ TERAZ!

+48 85 67 56 615 | +48 85 67 56 618 | RESTAURACJA@LIPCOWYOGROD.PL