

RESTAURACJA
LIPCOWY
OGRÓD



catering
NA WASZE WESELE
2025

PAKIET DAŃ GORĄCYCH

200
zł/os.

WŁASNA
KOMPOZYCJA

Przykładowe menu:

I. Zupa - Krem z białych warzyw z pietruszkowym pesto

II. Danie główne - Pieczona pierś kurczaka supreme z kostką / puree / sos winny / grillowana sałata rzymska z salsą warzywną z sosem koperkowym

III. Bufet dań gorących (3-godzinny)

1. Długo pieczone żeberka w miodzie i sosie bbq / ziemniak / marchew
2. Kotleciki z jelenia / warzywa grillowane / kasza bulgur / sos myśliwski
3. Pierogi z dziczyzną/ okrasa
4. Pierogi ze szpinakiem/ okrasa
5. Łosoś pieczony/ gnocchi ze szpinakiem i suszonymi pomidorami

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

Wzbogać menu o BUFET DAŃ REGIONALNYCH!

+35
zł/os.

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

PAKIET PRZEKĄSEK ZIMNYCH W BUFECCIE

145
zł/os.

WŁASNA
KOMPOZYCJA
(wybór 12 pozycji)

zamiana na
przekąski w stole

+20
zł/os.

1. Tatar wołowy z czerwoną cebulą i ogórkiem konserwowym
2. Mięsa wędzone, suszone i domowe kielbasy
3. Deska serów regionalnych
4. Carpaccio z buraka z serem feta, orzechem włoskim, rukolą i sosem winegret
5. Boczek sous vide w musztardzie francuskiej
6. Pasztet wiejski z wędzoną śliwką
7. Pasztet wegetariański z cukinią i pestkami dyni
8. Mini burgery z policzkami wołowym, warzywami i sosem tatarskim
9. Mini burgery z kotлетem z buraka i warzywami
10. Pity z szarpanym żebrem
11. Roladka z łososiem
12. Włoska roladka drobiowa z fasolką szparagową
13. Galantyna z kaczki z żurawiną
14. Śledź w oleju w ziołach
15. Śledź macerowany z podgrzybkami i żurawiną
16. Krewetki z salsą z mango
17. Śliwka w boczku
18. Ryba w warzywach a'la po grecku
19. Tortilla wegetariańska z hummusem i warzywami
20. Tortilla z kielbasą chorizo i serem
21. Sałatka grandine z mozzarellą i suszonymi pomidorami
22. Sałatka ogrodowa z bekonem i kurczakiem
23. Sałatka z pieczonymi ziemniakami, brokułem, boczkiem i sosem jogurtowo-śmietanowym
24. Sałatka z burakiem, kozim serem i orzechami
25. Sałatka z batatem, granatem, serem feta i sosem szpinakowo-bazyliowym

Dodatki:

Pikle sezonowe | Sosy: chrzanowo-żurawinowy, tatarski | Pieczywo

W CENIE pakietu dań gorących i przekąsek otrzymujecie:

✓ BUFET SŁODKI, autorskie słodkości Cukiernika Restauracji w stałej kompozycji:

- ciasta własnego wypieku | 3 rodzaje
- mini desery | 3 rodzaje
- owoce i carpaccio z owoców

✓ NAPOJE (bez limitu spożycia):

- kawa z ekspresu
- herbaty smakowe
- soki owocowe | napoje gazowane | woda mineralna

MENU DZIECIĘCE:

- dzieci do lat 7 | 170 zł
- dzieci do lat 3 | bezpłatnie





DODATKOWE ATRAKCJE NA WASZYM WESELU

Zaplanuj z nami kulinarną podróż, sprawdź co możemy przygotować na Wasze przyjęcie, tak by oczarować Waszych Gości.

TORT

Wyrób Cukiernika Restauracji
Smaki do wyboru
Klimat świec i zimnych ognii
podczas serwowania tortu na zewnątrz!

STOŁY TEMATYCZNE NA ZIMNO

Autorskie kompozycje przekąsek Szefa Kuchni
Nowoczesna i elegancka forma podania

KULINARNE SHOW

Kelnerski live service przekąsek zimnych
Grillowy live cooking

DRINK BAR

Profesjonalni barmani
Kolorowe koktajle
Zróżnicowane alkohole

SŁODKOŚCI

Słodkie Smaki Podlasia
Fontanna Czekolady



WYBIERAJĄC CATERING RESTAURACJI LIPCOWY OGRÓD OTRZYMUJECIE W CENIE:

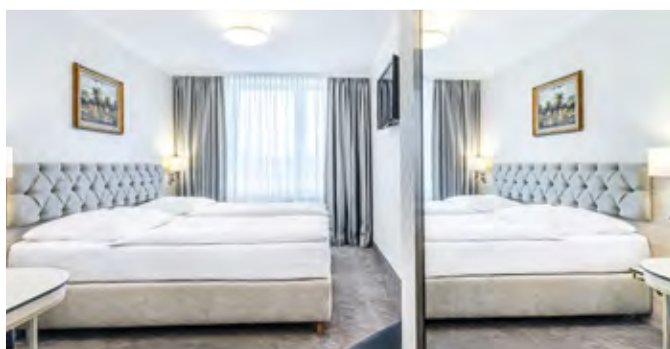
- Wizję lokalną miejsca realizacji przyjęcia oraz cenne wskazówki organizacyjne
- Indywidualną opiekę Koordynatora Restauracji Lipcowy Ogród
- Tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą
- Menu Szefa Kuchni dopasowane do charakteru przyjęcia
- Zróżnicowane menu dań w zależności od diety Gości
- Menu dedykowane dzieciom

DLACZEGO CATERING RESTAURACJI LIPCOWY OGRÓD?

- Ponad 15 lat zaufania Gości przy wspólnych realizacjach wydarzeń
- Ponad 1 500 spełnionych marzeń Par Młodych
- Kompleksowa organizacja zapewniająca komfort i poczucie bezpieczeństwa
- Doświadczenie prowadzenia wydarzeń w różnych przestrzeniach
- Zespół profesjonalistów z pasją
- Wybór lokalnych dostawców oraz produktów premium

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.
- Powyżej 100 osób logistyka wliczona w cenę, poniżej 100 osób doliczamy koszty logistyczne +10% od wartości przyjęcia.



TU ZAPEWNIŠZ KOMFORT WYPOCZYNKU GOŚCIOM WESELNYM

- Dogodna lokalizacja obiektu przy głównej trasie Warszawa-Lublin oraz zaledwie 10 minut do centrum Białegostoku
- Duży parking gwarantujący miejsce parkingowe
- Bogaty bufet śniadaniowy w cenie pobytu
- Urzekająca gościnność oraz smak Podlasia
- 178 miejsc noclegowych, to przestrzeń którą możecie wykorzystać dla wszystkich swoich Gości!



BIURO OBSŁUGI GOŚCIA

+48 85 67 56 612 | +48 85 67 56 615

+48 85 67 56 618

restauracja@lipcowyogrod.pl

RESTAURACJA LIPCOWY OGRÓD

ul. 42 Pułku Piechoty 6, 15-181 Białystok

Facebook: Restauracja Lipcowy Ogród Instagram: lipcowy_ogrod

www.lipcowyogrod.pl

www.weselewlipcowym.pl



HOTEL PODLASIE

RECEPCJA HOTELU PODLASIE

+ 48 85 67 56 600

recepca@hotelpodlasie.pl

HOTEL PODLASIE

ul. 42 Pułku Piechoty 6, 15-181 Białystok

Facebook: HotelPodlasie Instagram: hotel_podlasie

www.hotelpodlasie.pl