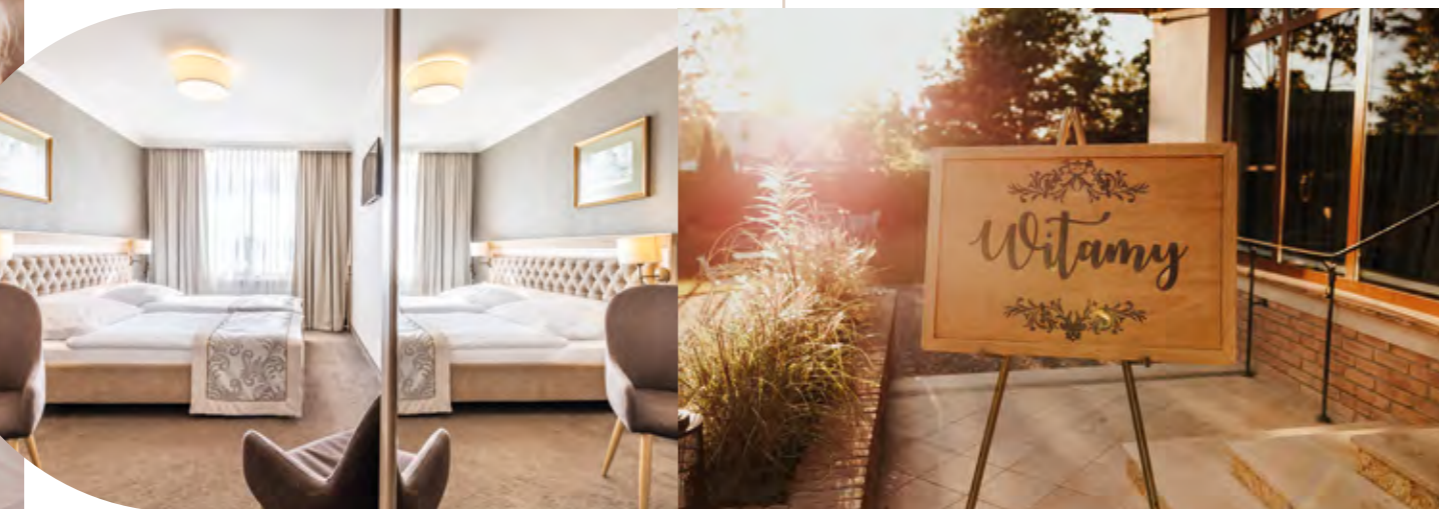




- Hotel Podlasie dysponuje 178 miejscami noclegowymi.
- Proponujemy 83 komfortowe pokoje w różnych kategoriach, dopasowane do pobytu singli, par i rodzin.



- Organizując wesele otrzymujecie w prezencie POKÓJ DELUXE w dzień przyjęcia!
- Proponujemy przestronny Apartament na przedślubne przygotowania lub sesję zdjęciową.
- Rabaty dla Gości weselnych:  
Do 10 pokoi | **10%**  
Powyżej 10 pokoi | **15%**
- Aktualne ceny pokoi dostępne są na stronie Hotelu [www.hotelpodlasie.pl](http://www.hotelpodlasie.pl).



#### DLACZEGO LIPCOWY OGRÓD?

- Ponad 15 lat w branży ślubnej
- Ponad 1 500 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
- Dekoracje (świeczniki, wazon, numery do oznakowania stołów)
- Piękny ogród na dodatkowe atrakcje
- Brak opłaty korkowej
- Bezpłatny parking

#WESELEWLIPCOWYM

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 56 615  
[restauracja@lipcowyogrod.pl](mailto:restauracja@lipcowyogrod.pl)

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

**RESTAURACJA LIPCOWY OGRÓD  
HOTEL PODLASIE**  
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)

#### WARUNKI REZERWACJI



ZAPROJEKTUJ  
**WESELE**  
*marzeń*



2026

WESELE

## Pakiet I – 215 zł/os.

**WŁASNA KOMPOZYCJA**  
**4 DANIA GORĄCE**

**Przykładowe menu:**

**I. Zupa** – Krem z jarmużem, boczkiem i ziemniakiem

**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
6. Mule w sosie śmietanowym / koperek

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

## Pakiet II – 240 zł/os.

**WŁASNA KOMPOZYCJA**  
**5 DAŃ GORĄCYCH**

**Przykładowe menu:**

**I. Zupa** – Rosół z bażanta z domowym makaronem

**II. Danie główne** – Konfitowana noga z kaczki / kopytka w emulsji maślanej z koprem / sos porto z czarnej porzeczki / czerwona kapusta z żurawiną i miętą

**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
6. Mule w sosie śmietanowym / koperek

**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:** Zupa gulaszowa z warzywami i krążkiem cebulowym

**W CENIE** pakietu dań gorących i przekąsek otrzymujecie:

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

- ciasta własnego wypieku
- mini desery
- owoce i carpaccio z owoców

**NAPOJE** (bez limitu spożycia):

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

## 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

## Pakiet I – 210 zł/os.

**STAŁA KOMPOZYCJA**  
**BUFET 18 ZIMNYCH PRZEKĄSEK**

1. Tatar wołowy z czerwoną cebulą i ogórkiem korniszonym
2. Mięsa wędzone i domowe kiełbasy
3. Mięsa suszone
4. Carpaccio z buraka z serem feta, orzechem włoskim, rukolą i sosem winegret
5. Boczek sous vide w musztardzie francuskiej
6. Paszтет wiejski z wędzoną śliwką
7. Paszтет wegetariański z cukinią i pestkami dyni
8. Mini burgery z policzkami wołowym, warzywami i sosem tatarskim
9. Pity z szarpanym żebrem
10. Roladka z łososiem
11. Śledź w oleju w ziołach
12. Krewetki z salsą z mango
13. Śliwka w boczku
14. Tortilla wegetariańska z hummusem i warzywami
15. Tortilla z kielbasą chorizo i serem
16. Sałatka grandine z mozzarellą i suszonymi pomidorami
17. Sałatka ogrodowa z bekonem i kurczakiem
18. Sałatka z pieczonymi ziemniakami, brokułem, boczkiem i sosem jogurtowo-śmietanowym

**Dodatki:**

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

## Pakiet II – 230 zł/os.

**STAŁA KOMPOZYCJA**  
**12 ZIMNYCH PRZEKĄSEK W STOŁACH**

1. Tatar wołowy z czerwoną cebulą i ogórkiem konserwowym
2. Mięsa wędzone (boczek, schab, karkówka) i domowe kiełbasy
3. Paszтет wiejski z wędzoną śliwką
4. Paszтет wegetariański z cukinią i pestkami dyni
5. Carpaccio z buraka z serem feta, orzechem włoskim, rukolą i sosem winegret
6. Rolada z drobiowa z orzechem włoskim i czosnkiem niedźwiedzim
7. Śledź w skandynawski w ziołach w oleju
8. Śliwka w boczku
9. Krewetka z salsą z mango
10. Tortilla z kurczakiem wędzonym, warzywami i twarogiem szczypiorkowym
11. Sałatka z batatem, granatem, serem feta i sosem szpinakowo-bazyliowym
12. Sałata ogrodowa z bekonem, kurczakiem i grzankami

**Dodatki:**

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



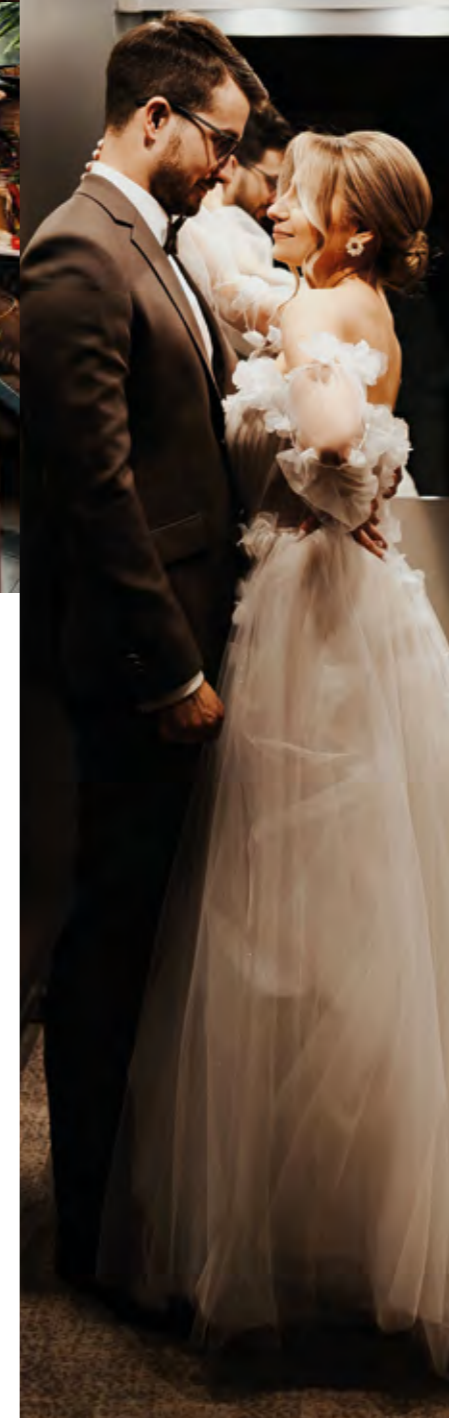
## Pakiet III – 240 zł/os.

**STAŁA KOMPOZYCJA**  
**15 ZIMNYCH PRZEKĄSEK W STOŁACH**

1. Tatar wołowy z czerwoną cebulą i ogórkiem korniszonym
2. Mięsa wędzone i domowe kiełbasy
3. Paszтет z dziczyzny Hubertusa
4. Paszтет wegetariański z cukinią i pestkami dyni
5. Włoska roladka drobiowa z fasolką szparagową
6. Galaretką z policzków z musem chrzanowym
7. Galantyna z kaczki z żurawiną
8. Ryba w warzywach a'la po grecku
9. Pity z szarpanym żebrem
10. Roladka z łososiem
11. Śledź w oleju w ziołach
12. Tortilla z kielbasą chorizo i serem
13. Sałatka z burakiem, kozim serem i orzechami
14. Sałata ogrodowa z bekonem, kurczakiem i grzankami
15. Śledź macerowany z podgrzybkami i żurawiną

**Dodatki:**

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



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  
Klimat świec i zimnych ognii podczas serwowania tortu w ogrodzie!

**STOŁY TEMATYCZNE NA ZIMNO**

Autorskie kompozycje przekąsek Szefa Kuchni  
Nowoczesna i elegancka forma podania  
Live service przekąsek zimnych

**DRINK BAR**

Profesjonalni barmani  
Kolorowe koktajle  
Zróżnicowane alkohole

**SŁODKOŚCI**

Cukiernia Lodowa  
Słodkie Smaki Podlasia  
Fontanna Czekolady

**ALKOHOLE I NAPOJE**

Soda Bufet  
Lemoniady

**ELEMENTY DEKORACYJNE**

Podtalerze  
Dekoracyjna ścianka kwiatowa  
Obrusy welurowe  
Projektor na prezentację niespodziankę  
Skirting: 6 kolorów do wyboru

**ŚLUB W OGRODZIE**

Stylowa aranżacja miejsca

**ANIMACJE DLA DZIECI**

Profesjonalny animator  
Sala Zabaw Happy Garden

**POPRAWINY**

Sale do 50 osób



Cennik dodatkowych atrakcji dostępny będzie w kwietniu 2026 r.



ZAPROJEKTUJ  
**WESELE**  
*marzeń*

