ŚWIĄTECZNE SPOTKANIE FIRMOWE

MAGIA ŚWIĄT BOŻEGO NARODZENIA

RESTAURACJA
LIPCOWY OGRÓD

WYJĄTKOWA ATMOSFERA ŚWIĄTECZNE DEKORACJE

TRADYCYJNE POTRAWY | REGIONALNE PRZYSMAKI

ŚWIĄTECZNA KOLACJA | 155 zł/ osoba

OFERTA OBOWIĄZUJE OD 20 OSÓB

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

ELEGANCKA PRZEKĄSKA NA POCZĄTEK | +15 ZŁ/ OS.

PROSZĘ O WYBÓR JEDNEJ POZYCJI:

- Rolada z wędzonego łososia, ogórek z ziołowym serkiem, dip maślano-cytrynowy
- Smażone tofu, sos hoisin, chips z rukoli, majonez czosnkowy, piklowana czerwona cebula, granat
- Terrina z jelenia z pistacjami, piklowana cebula, marynowany borowik, chips z jarmużu, majonez dijon

ZUPA

PROSZĘ O WYBÓR JEDNEJ POZYCJI:

- Bulion rybny, soczewica, groszek zielony, marchewka julien, natka pietruszki
- Barszcz czerwony na pieczonych burakach z jabłkami, drożdżowy ślimaczek pieczarkowy
- Krem z grzybów leśnych podany z paluchem z ciasta francuskiego z tymiankiem

DANIE GŁÓWNE

PROSZĘ O WYBÓR JEDNEJ POZYCJI:

- Morszczuk kapski, gratin z batata i cukinii, duszony por z jarmużem w śmietanie, sos szafranowy z szalotką
- Pieczona noga z perliczki, pieczone warzywa korzeniowe, gnocchi z kozim serem i orzechami, sos demi glace
- Polędwiczka wieprzowa, puree z kalafiora, sos demi glace, pieczona marchew
- Stek z dyni, kasza bulgur z dzikim ryżem i czerwoną fasolą, sos z pieczonego czosnku, siano z rukoli

BUFET SŁODKI

Bufet słodki (powyżej 20 osób) 120g/osoba:

- Rolada makowa
- Sernik z karmelem
- Świąteczna kutia z ciasteczkiem korzennym
- Mini ptysie z kremem chantilly
- Deserki z kremem z ciasteczek Lotus

Deser serwowany (poniżej 20 osób) | PROSZĘ O WYBÓR JEDNEJ POZYCJI:

- Monoporcja sernik cytrynowy z jabłkiem
- Ciasto miodowe z kurszonką z kremem sernikowym

Napoje:

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

DODATKOWA PROPOZYCJA:

- **ŚWIĄTECZNY GRZANIEC Z PRZYPRAWAMI | 3l | 395 zł**

każdy kolejny 1l | 125 zł

OFERTA DODATKOWA

WYBIERZ ZESTAW PRZEKĄSEK | KOLEJNE DANIE GORĄCE | SŁODKOŚCI

PRZEKĄSKI ZIMNE | 70ZŁ/ OS.

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

1. Mięsa wędzone i suszone
2. Tatar wołowy z grzybkiem marynowanym
3. Pasztet Hubertusa z dziczyzny z żurawiną
4. Chrupiące krewetki z chutney z mango z kolendrą
5. Śledź z boczniakiem i oliwą ziołową
6. Sałatka z pieczonym burakiem, ricottą, granatem i pomarańczami
7. Sałatka ogrodowa z bekonem, kurczakiem, pomidorkami i ziołowymi podpłomykami
8. Sałatka jarzynowa świąteczna
9. Łosoś gravlax
10. Sos chrzanowo-żurawinowy,
11. Pieczywo

KOLEJNE DANIE GORĄCE | 50 ZŁ/ OS.

- PRZY MIN. 20 OSOBACH
- MOŻLIWOŚĆ SERWOWANIA W STOŁACH LUB W BUFECIE

- Pierogi z kapustą i grzybami/ okrasa
- Babka ziemniaczana/ grzyby
- Roladka wieprzowa z pieczarkami, szpinakiem i serem
- Świąteczna kapusta z grzybami
- Pieczeń z jelenia z grzybami i tymiankiem z sosem musztardowo-gorczycowym
- Gnocchi/ masło ziołowe

SŁODKI LIPCOWY

- Beza Pavlova | ok. 1,7 kg | 210 zł
  krem z mascarpone/ owoce sezonowe
- Marcinek tradycyjny z Hajnówki| ok. 2 kg | 290 zł
- Mrowisko | 1kg | 150 zł
- Deser monoporcja (smak do ustalenia) | min. 10 szt. | 25 zł/szt.
- Francuskie makaroniki | 30 szt. | 230 zł

OFERTA DODATKOWA

NAPOJE | ALKOHOLE | OPEN BAR | DRINK BAR

NAPOJE

- Domowy kwas chlebowy | 1 l | 29 zł
- Domowy kwas chlebowy w słoju | 5 l | 135 zł
- Napoje gazowane | Coca-Cola/Fanta/Sprite | 0,2 l | 5 zł
- Napoje gazowane BEZ LIMITU| Coca-Cola/Fanta/Sprite | 0,2 l | 15 zł/ os.

PIWO

- Łomża Jasne | 0,5 l | 11 zł
- Vilniaus Alus Szary Wilk (z beczki) | 0,5 l | 13 zł
- Vilniaus Alus | pszeniczne | ciemne z ziołami | 0,5 l | 15 zł
- Piwa Kraftowe | wg aktualnej oferty | 0,5 l | 15 zł
- Piwo bezalkoholowe | wg aktualnej oferty | 0,5 l | 13 zł

WÓDKI CZYSTE

- Wódka Biały Bocian | 0,5l | 50 zł
- Wódka Stumbras | 0,5l | 55 zł
- Wódka Żubrówka Czarna | 0,5l | 60 zł
- Wódka Finlandia | 0,5l | 60zł

WINA BIAŁE | CZERWONE | RÓŻOWE

- Lipcowe | Hiszpania | półwytrawne białe | półwytrawne czerwone | 45 zł
- Orbiel & Freres | Francja | wytrawne białe | wytrawne czerwone | 50 zł
- Terre Allegre | Włochy | półsłodkie białe | półsłodkie czerwone | 45 zł
- Barrels & Drums | Niemcy | bezalkoholowe | półwytrawne białe | półwytrawne czerwone | 55 zł

OPEN BAR | 8H BEZ LIMITU - 80ZŁ/OS

- Wódka: Wyborowa lub Biały Bocian
- Wino: Lipcowe (Hiszpania, półwytrawne białe, półwytrawne czerwone) | Terre Allegre (Włochy, półsłodkie białe, półsłodkie czerwone)
- Piwo: Łomża Jasne

DRINK BAR | 8H BEZ LIMITU| BARMAN|ALKOHOL

- 4 200 zł | do 100 osób | 6 wybranych koktajli alkoholowych oraz 2 bezalkoholowe
- 5 000 zł | do 160 osób | 6 wybranych koktajli alkoholowych oraz 2 bezalkoholowe
- 5 900 zł | powyżej 160 osób | 6 wybranych koktajli alkoholowych oraz 2 bezalkoholowe

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 wokalno-instrumentalny 3h muzyki na żywo | Koszt oprawy muzycznej wyceniamy indywidualnie.

WARUNKI REZERWACJI

- **Rezerwacje 6-20 osób |** Organizacja w Sali Owocowej - karta menu restauracji.
- **Rezerwacje powyżej 20 osób |** Rezerwacje na salach na wyłączność - za potwierdzeniem dostępności.
- **REZERWACJA |** Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 1000 zł – w Biurze lub przelewem bankowym (Millenium Bank S.A./Białystok 65 1160 2202 0000 0005 6365 8098). 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: Sala Kwiatowa/Zielna/Poranna Mała/Poranna Duża: 500 zł/ każda kolejna rozpoczęta godzina| Sala Ogrodowa: 1000zł /każda kolejna 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 dostarczenie jedynie tortu po okazaniu faktury imiennej.