PRZYJĘCIE WESELNE 2026

KAMERALNE | ELEGANCKIE

RESTAURACJA
LIPCOWY OGRÓD

TRADYCYJNE POWITANIE

POKÓJ DLA NOWOŻEŃCÓW

DEKORACJA SALI

ŚLUB W OGRODZIE

WYBIERZ ZESTAW | SKOMPONUJ MENU

ZESTAW I | 295 ZŁ / OSOBA

ZESTAW II | 345 ZŁ / OSOBA | ALKOHOL BEZ LIMITU W CENIE PRZYJĘCIA!

50% - DZIECI DO 7 LAT | 50 ZŁ - DZIECI DO LAT 3

ELEGANCKA PRZEKĄSKA NA POCZĄTEK (JEDNA DO WYBORU):

- Rocher z kaczki/salsa z ogórka i ananasa,/konfitura z chili/oliwa szczypiorkowa
- Rolada z wędzonego łososia /ogórek z ziołowym serkiem /dip maślano-cytrynowy
- Smażone tofu/sos hoisin/chips z rukoli,/majonez czosnkowy/piklowana czerwona cebula/granat (WEGAŃSKIE)
- Mini pizza na cieście francuskim - polecana dzieciom

I. ZUPA (JEDNA DO WYBORU):

- ZUPA (jedna wszystkim gościom):
- Krem z białych warzyw/pietruszkowe pesto (mozliwość wersji wegańskiej)
- Rosół z bażanta/domowy makaron
- Consomme wołowe/ravioli z kaczką

II. DANIE GŁÓWNE (JEDNO DO WYBORU):

- Długo pieczony karczek wieprzowy/ gratin ziemniaczane/ pieczone warzywa korzeniowe z tymiankiem i czosnkiem/ sos z grzybów leśnych
- Konfitowana noga z kaczki/ babka ziemniaczana/ pieczony burak z tymiankiem w glazurze z zurawiny/sos korzenny z cynamonem
- Pieczona pierś kurczaka z kostką/puree dyniowe/kremowy sos z różowym pieprzem/dziki broku
- Polędwiczka wieprzowa sv/ puree z kalafiora/ pieczona marchew/ sos demi glace
- Morszczuk kapski/gratin z batata i cukinii/duszony por z jarmużem w smietanie/sos szafranowy z szalotką
- Stek z dyni/kasza bulgur/ dziki ryż/czerwona fasola/sos z pieczonego czosnku/siano z rukoli| danie wegańskie

BUFET SŁODKI

- Kawa, herbata, woda, soki BEZ LIMITU
- Bufet słodki powyżej 15 osób dorosłych (120 g/ os.)

  Sernik Nowojorski

  Włoska rurka z kremem budyniowym

  Ptysie z kremem chantilly

  Mini deser w szkle z musem owocowym
- Deser serwowany poniżej 15 osób : Sernik z mango z kruszonką czekoladową

MENU

PRZEKĄSKI W STOLE | MENU DZIECIĘCE

PRZEKĄSKI | PÓŁMISKI W STOLE

1. Tatar wołowy /czerwona cebula/ogórek konserwowy
2. Mięsa wędzone/mięsa suszone /domowa kiełbasa
3. Pasztet wiejski ze śliwką/ sos żurawinowy
4. Golonka wieprzowa z chrzanową galaretką
5. Sałatka capresse/szpinak z oliwkami
6. Rolada z mięsa wieprzowego z pieczarkami serem i szpinakiem/otulina z boczku
7. Śledź skandynawski na babce ziemniaczanej/sos tatarski
8. Mini wrapy/pieczony kurczak/boczek/warzywa
9. Sałatka ogrodowa/ bekon/kurczak/grzankii
10. Sałatka z brokułem/jajko przepiórcze/pestki słonecznika/pomidorki koktajlowe/sos czosnkowy
11. Pieczywo

MENU DZIECIĘCE

Zestaw dziecięcy:

- Rosół z bażanta/domowy makaron
- Filet z piersi kurczaka w panierce/frytki domowe/surówka z marchewki

Zestaw ”Happy Garden”:

- Rosół z bażanta/domowy makaron
- Fileciki z kurczaka w panierce/frytki domowe
- Pomidorki koktajlowe
- Zabawka niespodzianka

II ZESTAW. ALKOHOL BEZ LIMITU W CENIE PRZYJĘCIA

- Wódka czysta (jedna do wyboru): Biały Bocian | Wyborowa
- Wino: Lipcowe | Hiszpania, półwytrawne białe/półwytrawne czerwone
- Wino Terre Allegre | Włochy, półsłodkie białe/półsłodkie czerwone
- Wino musujące na powitanie Gości

KOLEJNE DANIA GORĄCE

WYBIERZ KOLEJNE DANIE GORĄCE (SERWOWANE 2-3H PÓŹNIEJ)

SERWOWANE: PÓŁMISKOWO W STOLE GOŚCI | W BUFECIE PRZY MIN. 30 OSOBACH

PÓŁMISKOWO W STOLE GOŚCI | 40 ZŁ/ OS.

DANIE (jedno do wyboru):

- Rolada z mięsa wieprzowego z pieczarkami, serem i szpinakiem w otulinie z boczku
- Szaszłyk z grillowanym indykiem, boczkiem i warzywami
- Pierogi z dziczyzną/szpinakiem/ gruzińskie z mięsem (6 szt./os.) | 2 smaki do wyboru

DODATKI (jedno do wyboru):

- Bukiet warzyw (sezonowe)
- Ziemniaki pieczone w mundurkach z pietruszką i parmezanem | Gnocchi z masłem i szpinakiem

PÓŁMISKOWO W STOLE GOŚCI LUB W BUFECIE PRZY MIN. 30 OS | 50 ZŁ/ OS.

Wszystkie poniższe dania:

1. Żeberka w sosie bbq
2. Pierogi ze szpinakiem
3. Szaszłyki z kurczakiem i warzywami grillowanymi
4. Gnocchi z suszonymi pomidorami w maśle
5. Babka ziemniaczana
6. Bukiet sałat z nowalijkami z winegret
7. Sos pieczeniowy
8. półmiskowo w stole gości lub w bufecie| 50 zł/ os.

DANIA GORĄCE SPECJALNE

- Łosoś pieczony w całości | ok. 3 kg | dla 20 osób | 800 zł
- Mule w sosie śmietanowo koperkowym z bagietką | ok. 5 kg | dla 15 osób | 600 zł
- Gęś faszerowana z pistacjami | ok. 3 kg | dla 20 osób | 700 zł
- Udziec wieprzowy | ok. 8 kg | dla 30 osób | 800 zł
- Udziec z dzika | ok. 5 kg | dla 20 osób | 800 zł

Wybierz dodatki do wybranego dania:

- Babka ziemniaczana | Ziemniaki opiekane | Gnocchi
- Bukiet warzyw (sezonowe) | Surówka z ogórka na ostro

OFERTA DODATKOWA

UZUPEŁNIJ ZESTAW PRZEKĄSEK | ZASKOCZ GOŚCI STOŁEM SZEFA KUCHNI

ZUPY (POLECANE JAKO OSTATNIE DANIE GORĄCE)

- Wrzosowy barszcz ze slimaczkiem pieczarkowy,m | 17 zł
- Zupa gulaszowa z warzywami i krążkiem cebulowym | 25 zł

PRZEKĄSKI SPECJALNE DODATKOWA PROPPOZYCJA

- Set finger food: krewetka w cieście/chutney mango 10 szt. | burger/żebro BBQ/warzywa/ sos tatarski 10 szt.| caprese/grillowana cukinia/ser kozi/bagietka/oliwa bazyliowa 10 szt.| 360zł
- Perliczka faszerowana z morelą | ok. 1,2 kg | 190zł
- Kaczka faszerowana | ok. 2 kg | ok. 30 porcji | 220zł
- Filet z łososia marynowany w miodzie | ok. 1,2 kg | 260 zł
- Szczupak faszerowany | ok. 1,5 kg | ok. 30 porcji | 285zł
- Statek sushi | 50 porcji | 550 zł

ELEMENTY DEKORACYJNE

PODTALERZE | 5 ZŁ/ SZTUKA

- złote
- srebrne

DEKORACYJNA ŚCIANKA| 750 ZŁ

- ledon “Miłość”
- idealna do sesji zdjęciowej na sali lub w ogrodzie

STREFA SŁODKA

TORT NUMBER CAKE W KSZTAŁCIE LICZBY/ CYFRY

360ZŁ/ 1 CYFRA/LICZBA OK. 2-2,5 KG
MOŻLIWOŚĆ WYBORU KOLORYSTYKI

Delikatne kruche ciasto/krem chantilly z białą czekoladą/mus mirabelkowy/ mus owoce leśne/świeże owoce

TORTY

22 ZŁ/ PORCJA
MIN. ZAMÓWIENIE 20 PORCJI (100-110G)

MOŻLIWOŚĆ POWIĘKSZENIA TORTU O WIELOKROTNOŚĆ 5 PORCJI.

TORT PIĘTROWY OD 40 PORCJI.

- ŚMIETANA/MALINA – jasny biszkopt, krem śmietankowy z konfiturą malinową
- CZARNA PORZECZKA/ STRACIATELLA – jasny biszkopt, krem śmietanowy z kawałkami czekolady, krem śmietanowy z konfiturą porzeczkową
- WANILIA/WIŚNIA – kakaowy biszkopt, krem waniliowy z żelką wiśniową, krem mleczna czekolada

Ciasta i desery - dodatkowe propozycje

- Owoce i carpaccio z owoców | 100 g | 10 zł/os. | min. zamówienie 20 os.
- Lody z owocami i kruszoną bezą | 25 zł /porcja
- Monodeser mango marakuja | min. 10 szt. | 25zł/szt.
- Monodeser mleczna czekolada/ porzeczka | min. 10 szt. | 25 zł/szt
- Serniczki z frużeliną owocowąmin. 10 szt. | 25 zł/szt.
- Panna Cotta z karmelem min. 10 szt. | 20 zł/szt.
- Francuskie makaroniki | 30 szt. | 230 zł
- Beza Pavlova | ok. 1,7 kg | 230zł
  krem z mascarpone/owoce sezonowe
- Marcinek tradycyjny z Hajnówki| ok. 2 kg | 290 zł
- Mrowisko | ok.1 kg | 150 zł
- Faworkowiec | ok. 1 kg | 200 zł
- Sernik limonkowy | ok. 2 kg | 210 zł
- Sękacz | ok. 3 kg | 270 zł
- Sernik Oreo |ok. 1,6 kg | 180 zł
  ciasteczkowy spód z gorzką czekoladą/ser mascarpone/ganache z deserowej
- Mini bezy |min. 10szt. | 19 zł/szt
- Cake popsy | min. 20szt. | 17 zł/szt
- Tartaletki | min. 10szt. | 25 zł/szt
  Szarlotka z włoską bezą

NOWOŚĆ - AUTOMAT DO LODÓW WŁOSKICH

smak śmietankowy
ok. 40 porcji, w cenie posypki, polewy i wafelki (również bezglutenowe) - 890 zł

OFERTA DODATKOWA

NAPOJE | ALKOHOLE | ROZLICZANE WG SPOŻYCIA

NAPOJE

- Domowy kwas chlebowy | 1 l | 29zł
- Domowy kwas chlebowy w słoju | 5 l | 135 zł
- Lemoniada | cytrynowa/arbuzowa/truskawkowa | 1 l | 35 zł
- Lemoniada w słoju | 5 l | 165zł
- Napoje gazowane | Coca cola/Fanta/Sprite| 0,2 l | 6 zł
- Piccolo (szampan bezalkoholowy) | 1 l | 25 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

ALKOHOLE REGIONALNE

- Nalewka Słodka Malina | 0,5 l | 95 zł
- Podlaska Przepalanka | 0,5 l | 95 zł
- Samogon Podlaski Palony 50% | 0,5 l | 120 zł

PIWO

- Łomża Jasne | 0,5 l | 15zł
- Vilniaus Alus | pszeniczne | ciemne z ziołami | 0,5 l | 17zł
- Piwa Kraftowe | wg aktualnej oferty | 0,5 l | 17zł
- Piwo bezalkoholowe | wg aktualnej oferty | 0,5 l | 15 zł

OFERTA DODATKOWA

NAPOJE | ALKOHOLE | ROZLICZANE WG SPOŻYCIA

WINA MUSUJĄCE

- Prosecco Abbazia Atmosphere | Włochy | lekko wytrawne | 65 zł
- Alita | Włochy | półwytrawne | 50 zł
- Moscato Spumante | Włochy | półsłodkie | 50 zł
- Barrels & Drums | Niemcy | bezalkoholowe | 55 zł

WINA BIAŁE | CZERWONE | RÓŻOWE

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

WHISKY & GIN

- Jack Daniels I 0,7 l I 145 zł
- Ballantines Finest Whisky | 0,7 l | 90 zł
- Tullamore Daw Whisky | 0,7 l | 90 zł
- Chivas Regal 12 YO Whisky | 0,7 l | 145 zł
- Seagram`s Gin | 0,7 l 85 zł

ZAREZERWUJ JUŻ TERAZ!

+48 85 67 56 615 | +48 85 67 56 618
E-MAIL: RESTAURACJA@LIPCOWYOGROD.PL

WWW.LIPCOWYOGROD.PL

REALIZACJA PRZYJĘCIA

ZORGANIZUJEMY PRZYJĘCIE TWOICH MARZEŃ

UDOGODNIENIA

- **TRADYCYJNE POWITANIE.** Przygotowujemy tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą.
- **DEKORACJA.** Aranżacja stołu Pary Młodej dekoracja stołów Gości świeżymi kwiatami i świecami.
- **ŚLUB.** Możliwość organizacji ślubu w ogrodzie. Koszt: 1 200 zł
- **HOTEL.** Pokój dla Nowożeńców GRATIS. Rabaty 10 % dla Gości na usługi hotelowe.
- **PARKING.** Bezpłatny, na ok. 100 aut.

DOSTĘPNE SALE

- **SALE.** Kwiatowa 50 os. | Zielna z wyjściem do ogrodu 50 os. | Poranna Duża 45 os. | Poranna Mała 25 os.
- **NA WYŁĄCZNOŚĆ.** Kwiatowa, Zielna, Poranna Duża przy min. 30 osobach lub zamówieniu 8 850 zł. Poranna Mała przy min. 20 os. lub zamówieniu 5 900 zł. Kwota zamówienia bez alkoholu.

WARUNKI REZERWACJI

- **REZERWACJA.** Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 1000 zł – w Biurze bądź 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 8h.
- **PRZEDŁUŻENIE.** Koszt: 600 zł/ każda rozpoczęta godzina.
- **ALKOHOL GOŚCI.** Obowiązuje opłata korkowa 20 zł/ osoba dorosła. Alkohol należy dostarczyć w przeddzień przyjęcia w godz. 12:00 – 16:00.
- **JEDZENIE Z ZEWNĄTRZ.** Restauracja nie wyraża zgody na wnoszenie jedzenia spoza Restauracji. Istnieje możliwość dostarczenie jedynie tortu za okazaniem faktury imiennej.
- **PAKOWANIE POZOSTAŁEGO JEDZENIA.** Do końcowego rachunku doliczamy koszt opakowań. Jedzenie po przyjęciu jest pakowane w opakowania jednorazowe zbiorcze. Koszt usługi: 45 zł.
- **CONFETTI.** Brak możliwości strzelania z confetti w ogrodzie oraz na terenie lokalu. W przypadku wystrzelenia do kosztów przyjęcia doliczone zostanie 300 zł/ 1 tuba – usługa sprzątania.

Informujemy, że zdjęcia są poglądowe.