

BANKIET FIRMOWY

OFERTA KLASY BIZNES



PRZEMYŚLANY SCENARIUSZ

PERFEKCYJNA ORGANIZACJA

INDYWIDUALNA SALA

ZRÓŻNICOWANE MENU

MENU | 295 zł / osoba

ZESTAW: PRZEKĄSKA NA START | 3 DANIA GORĄCE | 18 PRZEKĄSEK |
BUFET SŁODKI | NAPOJE BEZ LIMITU

BEZPŁATNA ZAMIANA NA DANIA WEGETARIAŃSKIE/WEGAŃSKIE/BEZGLUTENOWE

ELEGANCKA PRZEKĄSKA NA POCZĄTEK (JEDNA DO WYBORU):

- Blin z gravlaxem z łososia, kawiozem z Zielenicy, twa różkiem i czarnym czosnkiem
- Krucha tartalecka z pate z jelenia, galaretką z żurawiny, chipsem z fety i kurką marynowaną
- Carpaccio wołowe z kurką marynowaną, piklowaną cebulką, serem korycińskim i chipsem z chleba litewskiego
- Humus z ciecierzycy z oliwkami kalamata, chipsem kukurydzianym i oliwą szczypiorkową (wegański)

I. ZUPA (JEDNA DO WYBORU)

- Rosół z bażanta z domowym makaronem i pietruszką
- Krem z białych warzyw z chipsem z topinamburu i oliwą truflową
- Consomme wołowe z ravioli z kaczka
- Krem z pomidorów z chipsem z topinamburu (wegański)

II. DANIE GŁÓWNE (JEDNO DO WYBORU):

- Konfitowana noga z kaczki z zapiekany suflowem ziemniaczanym, buraczkami z koperkiem i sosem cydrowo-jabłkowym
- Pieczona pierś kurczaka supreme z kostką z maślaną polentą, młodymi liśćmi z pesto bazyliowym i sosem jasnym pieczeniowym
- Grillowana polędwiczka wieprzowa sv z puree ziemniaczano-grzybowym, z zieloną fasolką szparagową zapiekaną z boczkiem, chipsem z boczniaka i sosem demi glace (bezglutenowe)
- Wolno pieczona karkówka z puree chrzanowym, pieczonymi warzywami korzeniowymi z tymiankiem i sosem z grzybów leśnych
- Polędwica z dorsza panierowana ziarnami, z gratin ziemniaczanym z brokułami i sosem winnym z pieczarką i szalotką (bezglutenowe)
- Pieczona dynia z camembertem, rukolą, orzechem włoskim z żurawiną (wegetariańska)

BUFET SŁODKI I NAPOJE

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

Sernik Lotus

Włoska rurka z kremem budyniowym

Ptysie z kremem chantilly

Mini deser w szkle z musem owocowym

Owoce i carpaccio z owoców

ZAREZERWUJ JUŻ TERAZ!

MENU

III. DANIA SERWOWANE W BUFECIE (WSZYSTKIE DANIA | UZUPEŁNIANE PRZEZ 3H)

Wszystkie poniższe dania:

1. Wolno pieczone żeberka glazurowane w sosie BBQ
2. Pieczone białe kiełbaski w sosie chrzanowym
3. Pierogi ze szpinakiem
4. Babka ziemniaczana
5. Devolay z masłem chorizo
6. Surówka colesław
7. Sos pieczeniowy

ZUPY (POLECANE JAKO OSTATNIE DANIE GORĄCE)

- Wrzosowy barszcz/mille-feuille z parmezanem | 17 zł
- Zupa gulaszowa z warzywami i krążkiem cebulowym | 25 zł

BUFET PRZEKĄSEK




1. Tatar wołowy z czerwoną cebulką i ogórkiem konserwowym
2. Mięsa wędzone i suszone, kiełbasa domowa
3. Deska serów, orzechy, winogrona
4. Roladka z salami piccante z buratą, orzechami i żurawiną
5. Pasztet wiejski z leśnymi grzybami
6. Mini burgery z musem z chorizo i suszonych pomidorów
7. Pity z kurczakiem, sosem tzatziki z fetą i marynowaną papryką
8. Suflet ziemniaczany z gzikiem i kawiozem
9. Krewetki z salsą mango i kolendrą
10. Carpaccio z buraka z orzechami i serem kozim
11. Falafel z buraka i ciecierzycy z aioli z czarnego pieprzu
12. Tacos z boczniakiem, granatem i majonezem wegańskim
13. Śledź skandynawski z gratin śmietankowym z sałatką z jabłka, cebulki, musztardy francuskiej i kopru
14. Tortilla z kurczakiem wędzonym, serem cheddar i warzywami
15. Tartaletka z musem z wędzonego łososia i figą
16. Sałatka caprese z mozzarellą i pomidorami
17. Sałatka grecka z serem feta, oliwkami i warzywami
18. Sałatka cesar z kurczakiem, bekonem i warzywami

ZAREZERWUJ JUŻ TERAZ!

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

OFERTA DODATKOWA

STREFA SŁODKA | CIASTA I DESERY

- Owoce i carpaccio z owoców | 100 g | 10 zł/os. | min. zamówienie 20 os.
- Lody z owocami i kruszoną bezą | 25 zł /porcja
- Lody włoskie z automatu | smak śmietankowy | ok. 40 porcji | 890 zł |
kolejne 20 porcji 400 zł
posypki/ polewy/ wafelki
- Monodeser mango marakuja | min. 10 szt. | 25zł/szt.
- Monodeser mleczna czekolada/ porzeczką | min. 10 szt. | 25 zł/szt
- Serniczki z owocami min. 10 szt. | 25 zł/szt.
- Francuskie makaroniki | 30 szt. | 230 zł 
- Beza Pavlova | ok. 1,7 kg | 250zł 
krem z mascarpone/ mus marakuja-mango/ owoce sezonowe
- Marcinek tradycyjny z Hajnówki | ok. 2 kg | 290 zł
- Mrowisko | ok.1 kg | 150 zł
- Faworkowiec | ok. 1 kg | 200 zł
- Sękacz | ok. 3 kg | 290 zł
- Mini bezy mango-marakuja | min. 10szt. | 19 zł/szt 
beza/ mascarpone/ owoce
- Tartaletki | min. 10szt. | 25 zł/szt
karmel/ krem czekoladowy/ owoce



OFERTA DODATKOWA

KOLEJNE DANIE GORĄCE | PRZEKĄSKI SPECJALNE

PRZEKĄSKI SPECJALNE DODATKOWA PROPOZYCJA

- Set finger food: krewetka w cieście/chutney mango 10 szt. | mini burger wołowy z serem/ogórek kiszony/ pomidor/ sos siriracha 10 szt. | croissant z serem camembert/ żurawina/ orzech włoski/ ogórek 10 szt. | 390zł
- 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

ZAREZERWUJ JUŻ TERAZ!

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

OFERTA DODATKOWA

OPEN BAR | DRINK BAR
NAPOJE | ALKOHOLE | ROZLICZANE WG SPOŻYCIA

OPEN BAR | 8H BEZ LIMITU - 80ZŁ/OS

- Wódka: Wyborowa lub Bocian Biały
- Wino: Lipcowe | Hiszpania, półwytrawne białe/półwytrawne czerwone
- Wino 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

NAPOJE

- Domowy kwas chlebowy | 1 l | 29zł
- Domowy kwas chlebowy w słoju | 5 l | 135 zł
- Lemoniada | cytrynowa/arbużowa/truskawkowa | 1 l | 35 zł
- Lemoniada w słoju | 5 l | 165zł
- Napoje gazowane | w lodówce | bez limitu | 16 zł/os
- 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



ZAREZERWUJ JUŻ TERAZ!

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

OFERTA DODATKOWA

ALKOHOLE | ROZLICZANE WG SPOŻYCIA

PIWO

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

WHISKY & GIN

- Jack Daniels | 0,7 l | 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

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

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

ZAREZERWUJ JUŻ TERAZ!

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

REALIZACJA BANKIETU

TU BIZNES NABIERA WYJĄTKOWEGO SMAKU

UDOGODNIENIA W CENIE

- **DEKORACJA.** Kwiaty, świece, podtalerze.
- **PROJEKTOR MULTIMEDIALNY | MIKROFONY**
- **BEZPŁATNY PARKING NA 100 aut**
- **RABATY NA POKOJE W HOTELU PODLASIE *****

DOSTĘPNE SALE

- **Oгородowa** z wyjściem do ogrodu | do 200 os.
- **Owocowa i Kwiatowa** | do 90 os.
- **Zielna** | do 50 os.

WARUNKI REALIZACJI

- **REZERWACJA** | Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 4000 zł – w Biurze lub przelewem bankowym (Millenium Bank S.A./Białystok 65 1160 2202 0000 0005 6365 8098).
W przypadku rezygnacji z bankietu zadatek nie podlega zwrotowi.
- **POTWIERDZENIE LICZBY OSÓB** | Ostateczne potwierdzenie 7 dni przed terminem bankietu.
- **CZAS IMPREZY** | Rezerwacja sali do godz. 02:00.
- **PRZEDŁUŻENIE** | 1000 zł/ godzina.
- **ALKOHOL** | Opłata serwisowa: 20 zł/ os
- **JEDZENIE Z ZEWNĄTRZ** Restauracja nie wyraża zgody na wnoszenie jedzenia spoza Restauracji.
Istnieje możliwość dostarczenie jedynie tortu po okazaniu faktury imiennej.
- **PAKOWANIE POZOSTAŁEGO JEDZENIA** | Do końcowego rachunku doliczamy koszt opakowań.
Jedzenie pakowane w jednorazowe opakowania zbiorcze. Koszt usługi: 45 zł

ZAREZERWUJ JUŻ TERAZ!

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

WWW.LIPCOWYOGROD.PL