

BANKIETY

APETYCZNE FANTAZJE KULINARNE



PRZYJĘCIA RODZINNE

MENU DAŃ GŁÓWNYCH | PRZEKĄSKI | DESERY | TORTY

WYBIERZ ZESTAW

STAŁA LUB WŁASNA KOMPOZYCJA MENU

W KAŻDYM ZESTAWIE ZUPA | DANIE GŁÓWNE | BUFET SŁODKI/DESER | NAPOJE

I. ZESTAW | STAŁE MENU | 155 ZŁ/ OS.

I. ZUPA

Rosół z bażanta z domowy makaron

II. DANIE GŁÓWNE

Pieczona pierś kurczaka supreme z kostką z maślaną polentą, młodymi liśćmi z pesto bazyliowym i sosem jasnym pieczeniowym

II. ZESTAW | WŁASNA KOMPOZYCJA | 175 ZŁ/ OS.

I. ZUPA (jedna do wyboru):

- Krem z białych warzyw z chipsem z topinamburu i oliwą truflową
- Rosół z bażanta z domowym makaronem i pietruszką
- 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 sufilem ziemniaczanym, buraczkami z koperkiem i sosem cydrowo-jabłkowym
- 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)

W KAŻDYM ZESTAWIE

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

Sernik Lotus

Włoska rurka z kremem budyniowym

Ptysie z kremem chantilly

Mini deser w szkle z musem owocowym

- Deser serwowany poniżej 15 osób dorosłych: Sernik Lotus

ZAREZERWUJ JUŻ TERAZ!

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

UZUPEŁNIJ ZESTAW

ELEGANCKA PRZEKĄSKA NA POCZĄTEK | 15 ZŁ/ OS.

JEDNA PROPOZYCJA DO WYBORU:

- Blin z gravlaxem z łososia, kawiozem z Zielenicy, twarożkiem i czarnym czosnkiem
- Krucha tartaletka 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)
- Mini tosty z szynką i serem, sos koktajlowy – przekąska polecana dzieciom

PRZEKĄSKI | PÓŁMISKI W STOLE | 70 ZŁ/ OS.

ZESTAW WSZYSTKICH WYMIENIONYCH POZYCJI:

1. Tatar wołowy z czerwoną cebulką i ogórkiem konserwowym
2. Mięsa wędzone i dojrzewające, domowa kiełbasa
3. Pasztet wiejski z leśnymi grzybami
4. Rolada serowa z mięsem, pieczarkami i szpinakiem
5. Tortilla z kurczakiem wędzonym, serem cheddar i warzywami
6. Mix krewetek z salsą z mango i kolendrą
7. Carpaccio z buraka z serem kozim i orzechami
8. Śledź skandynawski z gratin śmietankowym z sałatką z jabłka, cebulki, musztardy francuskiej i kopru
9. Sałatka caprese z mozzarellą, warzywami, oliwkami i pesto bazyliowym
10. Sałatka cesar z kurczakiem, bekonem i warzywami
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

Dzieci do lat 7 | 50% ceny wybranego zestawu

Dzieci do lat 3 | 50 zł



PRZEKĄSKI SPECJALNE

- 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

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):

- Roladki z kurczaka pieczone w boczku, faszerowane szpinakiem i mozzarella
- Karkowina długo pieczona w sosie grzybowym
- Pierogi z dziczyzną/ gruzińskie z mięsem/ gyoza z warzywami (6 szt./os.) | 2 smaki do wyboru

DODATKI (jedno do wyboru):

- Bukiet warzyw
- Zapiekane ziemniaki z cebulką i bekonem z natką pietruszki
- Gnocchi z masłem i szpinakiem

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

Wszystkie poniższe dania:

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

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
- Indyk faszerowany mięsem wieprzowym i owocami z sosem żurawinowym | ok. 4 kg | dla 25 osób | 800 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 | Surówka z ogórka na ostro

ZAREZERWUJ JUŻ TERAZ!

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

STREFA SŁODKA

AUTORSKIE PROPOZYCJE CUKIERNICZKI RESTAURACJI

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

23 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 śmietankowy z kawałkami czekolady, krem śmietankowy z konfiturą porzeczkową
- FISTASZEK/WIŚNIA – kakaowy biszkopt, krem karmelowy, krem czekoladowo-fistaszkowy, konfitura wiśniowa.

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



ZAREZERWUJ JUŻ TERAZ!

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

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/arbużowa/truskawkowa | 1 l | 35 zł
- Lemoniada w słoju | 5 l | 165zł
- Napoje gazowane | Coca cola/Fanta/Sprite | 0,2 l | 6 zł
- Napoje gazowane | Bez limitu | 16 zł | 1 osoba
- 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 | 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



ZAREZERWUJ JUŻ TERAZ!

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

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 | 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

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

ZAREZERWUJ JUŻ TERAZ!

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

WWW.LIPCOWYOGROD.PL

REALIZACJA PRZYJĘCIA

W LIPCOWYM OGRODZIE MAGIA CHWIL UNOSI SIĘ W POWIETRZU

UDOGODNIENIA W CENIE

- **DEKORACJA.** Kwiaty, świece, podtalerze.
- **OBRUSY.** Możliwość wyboru koloru.

WARUNKI REZERWACJI

- **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. 3 h.
- **PRZEDŁUŻENIE.** Koszt: 400 zł/ każda rozpoczęta godzina.
- **ALKOHOL GOŚCI.** Opłata korkowa 20 zł/ osoba.
- **JEDZENIE Z ZEWNĄTRZ.** Restauracja nie wyraża zgody na wnoszenie jedzenia spoza Restauracji. Istnieje możliwość dostarczenia jedynie tortu po okazaniu faktury imiennej.
- **PAKOWANIE POZOSTAŁEGO JEDZENIA.** Do końcowego rachunku doliczamy koszt opakowań. Jedzenie po przyjęciu pakowane jest w jednorazowe opakowania 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 sprzątnia.

DOSTĘPNE SALE

- **SALE.** Poranna Mała 25 os. | Poranna Duża 45 os. | Zielna z wyjściem do ogrodu 50 os. | Kwiatowa 50 os. | Owocowa 80 os. | Owocowa + Kwiatowa 120 os. | Ogrodowa z wyjściem do ogrodu 200 os.
- **NA WYŁĄCZNOŚĆ.** Poranna Duża, Kwiatowa, Zielna przy min. zamówieniu 6 750 zł. Poranna Mała przy min. zamówieniu 4 500 zł. Kwota zamówienia bez alkoholu.

Informujemy, że zdjęcia są poglądowe.