

# PRZYJĘCIE WESELNE 2026

KAMERALNE | ELEGANCKIE



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):

- Blin z gravlaxem z łososia, kawiozem z Zielenicy, twarożkiem i czarnym czosnkiem
- Krucha tartaleтка 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

## 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
- 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

- 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 : Sernik Lotus

ZAREZERWUJ JUŻ TERAZ!

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

# MENU

PRZEKĄSKI W STOLE | MENU DZIECIĘCE

## PRZEKĄSKI | PÓŁMISKI W STOLE

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 cezarska 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



## 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

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 PRZY MIN. 30 OS | 50 ZŁ/ OS.

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

## 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

# OFERTA DODATKOWA

UZUPEŁNIJ ZESTAW PRZEKĄSEK | ZASKOCZ GOŚCI STOŁEM SZEFA KUCHNI

## ZUPY (POLECANE JAKO OSTATNIE DANIE GORĄCE)

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

## 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



## ELEMENTY DEKORACYJNE

### PODTALERZE | 8 ZŁ/ SZTUKA

- złote
- srebrne

### DEKORACYJNA ŚCIANKA | 750 ZŁ

- ledon "Miłość" lub "Witajcie w naszej bajce"
- idealna do sesji zdjęciowej na sali lub w ogrodzie



ZAREZERWUJ JUŻ TERAZ!

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

# 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




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 - 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
- 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*

## NOWOŚĆ - AUTOMAT DO LODÓW WŁOSKICH

smak śmietankowy

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



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/arbuzowa/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 | 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



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

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 sprzątnięcia.

Informujemy, że zdjęcia są poglądowe.

Oferta obowiązuje od 15.01.2026 r  
Cena gwarantowana po podpisaniu umowy.