



KOMUNIA ŚWIĘTA

2026

SALE NA WYŁĄCZNOŚĆ

PIĘĆ KAMERALNYCH SAL NA 20-50 OSÓB |
| DANIA DOSTOSOWANE DO GUSTÓW DZIECI I
DOROSŁYCH | OPCJE DLA OSÓB BEZMIĘSNYCH

OGRÓD W CENTRUM MIASTA

MAŁOWNICZE TŁO DO ZDJĘĆ | RELAKS W OTOCZENIU
NATURY | ELEGANCKA ŚCIANKA DO ZDJĘĆ
PRZESTRZEŃ DO ZABAWY DLA DZIECI
ATRAKCJE NA ŚWIEŻYM POWIETRZU

ANIMACJE SALA ZABAW

BOGATA OFERTA ANIMACJI DLA DZIECI W KAŻDYM WIEKU
DMUCHANIEC | FONTANNA CZEKOLADY | BUBBLE TEA

ZAPRASZAMY

www.lipcowyogrod.pl
restauracja@lipcowyogrod.pl
tel. 85 67 56 615

UROCZYSTY OBIAD

235 ZŁ | OSOBA DOROSŁA

175 ZŁ | DZIECI DO 7 LAT

60 ZŁ | DZIECI DO 3 LAT Z MIEJSCEM SIEDZĄCYM I OBIADEM

OFERTA OBOWIĄZUJE TYLKO PRZY REZERWACJI SALI OGÓLNEJ

MENU PRZYJĘCIA | DO 4 GODZIN

ELEGANCKA PRZEKĄSKA NA POCZĄTEK

(JEDNA 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
- Humus z ciecierzycy z oliwkami kalamata, chipsem kukurydzianym i oliwą szczypiorkową (wegański)
- Mini tosty z szynką i serem, sos koktajlowy - przekąska polecana dzieciom

ZUPA

(JEDNA DO WYBORU)

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

DANIE GŁÓWNE

(JEDNO DO WYBORU)

- 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
- Pieczona dynia z camembertem, rukolą, orzechem włoskim z żurawiną (wegetariańska)

UROCZYSTY OBIAD

235 ZŁ | OSOBA DOROSŁA

175 ZŁ | DZIECI DO 7 LAT

60 ZŁ | DZIECI DO 3 LAT Z MIEJSCEM SIEDZĄCYM I OBIADEM

OFERTA OBOWIĄZUJE TYLKO PRZY REZERWACJI SALI OGÓLNEJ

DANIE DZIECIĘCE (DO WYBORU)

I Zestaw dziecięcy:

- Rosół z bażanta z domowym makaronem
- Filet z piersi kurczaka w panierce z frytkami domowe i surówka z marchewki

II Zestaw "Happy Garden":

- Rosół z bażanta z domowym makaronem
- Fileciki z kurczaka w panierce i frytki domowe
- Pomidorki koktajlowe
- Zabawka niespodzianka

BUFET SŁODKI (PRZYJĘCIA POWYŻEJ 20 OSÓB DOROSŁYCH)

- Sernik Lotus
- Włoska rurka z kremem budyniowym
- Ptysie z kremem chantilly
- Mini deser w szkle z musem owocowym

DESER SERWOWANY* - SERNIK LOTUS (PRZYJĘCIA PONIŻEJ 20 OSÓB DOROSŁYCH)

*MOŻLIWOŚĆ ZAMIANY DESERU NA BUFET SŁODKI | +25 ZŁ/OS

NAPOJE | BEZ LIMITU

- Kawa z ekspresu
- Wybór herbat
- Woda mineralna z cytryną
- Sok jabłkowy i pomarańczowy

OBIAD Z PRZEKĄSKAMI

295 ZŁ | OSOBA DOROSŁA

175 ZŁ | DZIECI DO 7 LAT

60 ZŁ | DZIECI DO 3 LAT Z MIEJSCEM SIEDZĄCYM I OBIADEM

MENU PRZYJĘCIA

ZUPA

(JEDNA DO WYBORU)

- Krem z białych warzyw z chipsem z topinamburu i oliwą truflową
- Rosół z bazylii z domowym makaronem i pietruszką
- Krem z pomidorów z chipsem z topinamburu (wegański)

DANIE GŁÓWNE

(JEDNO DO WYBORU)

- 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
- Pieczona dynia z camembertem, rukolą, orzechem włoskim z żurawiną (wegetariańska)

ZESTAW ZIMNYCH PRZEKĄSEK W STOLE

- Tatar wołowy z czerwoną cebulką z ogórkiem konserwowym
- Mięsa wędzone i dojrzewające, domowa kiełbasa
- Pasztet wiejski z leśnymi grzybami
- Tortilla z kurczakiem wędzonym, serem cheddar i warzywami
- Mix krewetek z salsą z mango i kolendrą
- Carpaccio z buraka z serem kozim i orzechami
- Sałatka cesar z kurczakiem, bekonem i warzywami
- Pieczywo

OBIAD Z PRZEKĄSKAMI

295 ZŁ | OSOBA DOROSŁA

175 ZŁ | DZIECI DO 7 LAT

60 ZŁ | DZIECI DO 3 LAT Z MIEJSCEM SIEDZĄCYM I OBIADEM

DANIE DZIECIĘCE

Zestaw dziecięcy:

- Rosół z bażanta z domowym makaronem
- Filet z piersi kurczaka w panierce z frytkami domowe i surówka z marchewki

Zestaw "Happy Garden":

- Rosół z bażanta z domowym makaronem
- Fileciki z kurczaka w panierce i frytki domowe
- Pomidorki koktajlowe
- Zabawka niespodzianka

BUFET SŁODKI

(PRZYJĘCIA POWYŻEJ 20 OSÓB DOROSŁYCH)

- Sernik Lotus
- Włoska rurka z kremem budyniowym
- Ptysie z kremem chantilly
- Mini deser w szkle z musem owocowym

DESER SERWOWANY* - SERNIK LOTUS

(PRZYJĘCIA PONIŻEJ 20 OSÓB DOROSŁYCH)

*MOŻLIWOŚĆ ZAMIANY DESERU NA BUFET SŁODKI | +25 ZŁ/OS

NAPOJE | BEZ LIMITU

- Kawa z ekspresu
- Wybór herbat
- Woda mineralna z cytryną
- Sok jabłkowy i pomarańczowy

UZUPEŁNIJ ZESTAW

ELEGANCKA PRZEKĄSKA NA POCZĄTEK - 15ZŁ/OS (JEDNA 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
- Humus z ciecierzycy z oliwkami kalamata, chipsem kukurydzianym i oliwą szczypiorkową (wegański)
- Mini tosty z szynką i serem, sos koktajlowy - przekąska polecana dzieciom

PRZEKĄSKI SPECJALNE NA UZUPEŁNIENIE ZESTAWU PRZEKĄSEK PODSTAWOWYCH

- 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
- Perliczka faszerowana pistacją i morelą | ok. 15 porcji | 180 zł
- 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

KOLEJNE DANIE GORĄCE

WYBIERZ KOLEJNE DANIE GORĄCE SERWOWANE 2-3H PÓŹNIEJ

PÓŁMISKOWO W STOLE GOŚCI - 45 ZŁ/OS

DANIE: (JEDNA DO WYBORU)

- Roladki z kurczaka pieczone w boczku, faszerowane szpinakiem i mozzarella
- Kaczka faszerowana mięsem i żurawiną

DODATKI:

(JEDNO DO WYBORU)

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

MIX PIEROGÓW - 40 ZŁ/OS (3 SZT/OS)

- Pierogi gruzińskie z mięsem
- Pierogi ze szpinakiem
- Pierogi z dziczyzną

Sałatka z nowalijek

STREFA SŁODKA

AUTORSKIE PROPOZYCJE CUKIERNICZKI RESTAURACJI

TORT NUMBER CAKE W KSZTAŁCIE LICZBY LUB CYFRY

- 360 zł – jedna cyfra lub liczba | ok. 2 -2,5 kg

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



TORTY

(23 ZŁ/ PORCJĘ*)

- ŚMIETANA/MALINA – jasny biszkopt, krem śmietankowy z konfiturą malinową
- CZARNA PORZECZKA/ STRACIATELLA – jasny biszkopt, krem śmietanowy z kawałkami czekolady, krem śmietanowy z konfiturą porzeczkową
- FISTASZEK/WIŚNIA – kakaowy biszkopt, krem karmelowy, krem czekoladowo-fistaszkowy, konfitura wiśniowa.

Możliwość powiększenia tortu o wielokrotność 5 porcji. Tort piętrowy od 40 porcji.

Dekoracja tortu: napis "KOMUNIA ŚWIĘTA" + Imię dziecka, kwiaty i beziki

* min. zamówienie 20 porcji (100-110g)

STREFA SŁODKA

DODATKOWE SŁODKOŚCI

- 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

NAPOJE | ALKOHOLE | ROZLICZANE WG SPOŻYCIA

NAPOJE

- Domowy kwas chlebowy | 1 l | 29 zł
- Domowy kwas chlebowy w słoju | 5 l | 135zł
- 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

WINA MUSUJĄCE

- Prosecco Sublime | Włochy | wytrawne | 65 zł
- Alita | Włochy | półwytrawne | 50 zł
- Moscato Spumante | Włochy | półsłodkie | 45 zł
- Barrels & Drums| Niemcy| bezalkoholowe | 55 zł

WINA BIAŁE / CZERWONE

- Lipcowe | Hiszpania| półwytrawne białe i czerwone | 45 zł
- Terre Allegre | Włochy | półsłodkie białe i czerwone | 45 zł
- Barrels & Drums | Niemcy | bezalkoholowe | półwytrawne | 55 zł

REALIZACJA

PRZYJĘCIE KOMUNIJNE - NIEZAPOMNIANA UROCZYSTOŚĆ RODZINNA

ATRAKCJE DLA DZIECI

Dostępne w soboty oraz niedziele w maju.

- ogólnodostępna strefa do zdjęć
- animacje w ogrodzie lub salach zabaw
- dmuchany plac zabaw
- gry i zabawy z animatorem
- malowanie twarzy
- kącik plastyczny
- fontanna czekolady oraz stacja bubble tea

DOSTĘPNE SALE

- **SALE.** Poranna Mała 25 os. | Poranna Duża 45 os. | Zielna z wyjściem do ogrodu 50 os. | Kwiatowa 45 os. | Owocowa 80 os. | Ogrodowa z wyjściem do ogrodu 200 os.
- **NA WYŁĄCZNOŚĆ.** Poranna Duża, Kwiatowa, Zielna przy min. 40 osobach pełnopłatnych. Poranna Mała przy min. 20 osobach pełnopłatnych.

WARUNKI REZERWACJI

- **REZERWACJA** | Dokonujemy bezpłatnej 7-dniowej rezerwacji na wybrany termin.
- **UMOWA** | Potwierdzeniem rezerwacji jest podpisanie umowy. W dniu podpisania umowy prosimy o wpłatę zadatku w wysokości 1000 zł w Biurze przy podpisaniu umowy. W przypadku rezygnacji z realizacji zamówienia zadatek nie podlega zwrotowi. Ostateczne rozliczenie kartą bądź gotówką następuje w dniu przyjęcia.
- **ZAMÓWIENIE** | Ostateczne potwierdzenie liczby osób oraz menu następuje 9 dni przed przyjęciem.
- **JEDZENIE Z ZEWNĄTRZ.** Istnieje możliwość dostarczenia jedynie tortu po okazaniu faktury imiennej.
- **PAKOWANIE POZOSTAŁEGO JEDZENIA.** Do końcowego rachunku doliczamy koszt opakowań. Jedzenie po przyjęciu pakowane jest w zbiorcze opakowania jednorazowe. Koszt usługi: 45 zł.

REZERWACJA

TELEFON | 85 67 56 615/618

E-MAIL | restauracja@lipcowyogrod.pl

FB | [RestauracjaLipcowyOgrod](#)

IG | [lipcowy_ogrod](#)

www.lipcowyogrod.pl

