

STUDNIÓWKA 2027

WYJĄTKOWY CZAS

RESTAURACJA
LIPCOWY
OGRÓD



POWITANIE WINEM MUSUJĄCYM

ORYGINALNE MENU

DEKORACJA SALI

MENU

260 ZŁ - OSOBA (PONIEDZIAŁEK-CZWARTEK)

285 ZŁ - OSOBA (PIĄTEK-NIEDZIELA)

ZESTAW: WINO MUSUJĄCE NA POWITANIE | 3 DANIA GORĄCE | BUFET PRZEKĄSEK | SWEET MARKET | NAPOJE BEZ LIMITU

POWITANIE GOŚCI WINEM MUSUJĄCYM!

PRZYKŁADOWE MENU

I. ZUPA (JEDNA DO WYBORU)

- Krem z białych warzyw/pietruszkowe pesto
- Rosół z bażanta/domowy makaron
- 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)

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

- Lasagne
- Curry z kurczakiem, ryżem i mleczkiem kokosowym
- Wołowina stri-fry w stylu chińskim z makaronem ryżowym
- Pierogi gyoza z warzywami

SWEET MARKET

To autorski bufet słodki naszej Cukierniczki, który wyglądem i obłędnym smakiem nie pozwoli Wam o nim zapomnieć! Ręcznie robione jednoporcjowe desery to uczta dla oczu i podniebienia. To będzie prawdziwa kawiarnia na Waszym Balu!

Na stole znajdziecie słodkie muffiny, kolorowe popszy, mini beziki i deserki w owocowych smakach. To wszystko uzupełni klasyka cukiernictwa rurki z kremem śmietanowym oraz sernik!

NAPOJE

- Ekspres kawowy, herbata, woda, soki BEZ LIMITU

ZAREZERWUJ JUŻ TERAZ!

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

PRZEKĄSKI

SERWOWANE W BUFECIE

1. Tatar szefa kuchni z piklowaną cebulką
2. Croissant z serem camembert, żurawiną, orzechami włoskimi i ogórkiem
3. Tortilla z salami i warzywami
4. Pita z kurczakiem gyros, papryką marynowaną i sosem tzatziki z fetą
5. Mini burger wołowy z serem, ogórkiem kiszonym, pomidorem i sosem siriracha
6. Mix krewetek z sosem siriracha
7. Mix sajgonek z sosem słodko-kwaśnym
8. Tramezino z serkiem szpinakowym i wędzonym łososiem
9. Deska mięs i serów z bakaliami i owocami
10. Sałatka cesar z kurczakiem i warzywami
11. Sałatka z mozzarellą, warzywami i pesto
12. Hummus z chlebkiem naan
13. Paluchy szpinakowe
14. Bułeczki bao z krewetką koktajlową i warzywami
15. Roladki z szynki dojrzewającej z twarożkiem szczypiorkowym, suszonym pomidorem i rukolą

REALIZACJA

WYJĄTKOWY BAL, KTÓRY ZAPAMIĘTACIE!

UDOGODNIENIA W CENIE

- **DEKORACJA** | Kwiaty, świece, podtalerze
- **PROJEKTOR MULTIMEDIALNY | MIKROFONY**
- **ŚCIANKA DO ZDJĘĆ** | Elegancka ścianka z logo Restauracji Lipcowy Ogród & Hotelu Podlasie
- **BRAK OPŁATY ZA DJ I FOTOGRAFA** | 2 osoby

WARUNKI REZERWACJI

- **REZERWACJA** | Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 1000 zł – w Biurze lub przelewem bankowym (Millenium Bank S.A. 65 1160 2202 0000 0005 6365 8098). W przypadku rezygnacji z bankietu zadatek nie podlega zwrotowi.
- **ROZLICZENIE** | Ostateczne rozliczenie 3 dni przed terminem realizacji.
- **POTWIERDZENIE LICZBY OSÓB** | Ostateczne potwierdzenie 7 dni przed terminem realizacji.
- **CZAS IMPREZY** | Rezerwacja sali do godz. 03:00.
- **PRZEDŁUŻENIE** | Każda rozpoczęta godzina, koszt: 1 000 zł.
- **JEDZENIE Z ZEWNĄTRZ** | Restauracja nie wyraża zgody na wnoszenie jedzenia spoza Restauracji. Istnieje możliwość dostarczenia jedynie tortu po okazaniu faktury imiennej.
- **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 sprzątanía.

ZAREZERWUJ JUŻ TERAZ!