



LIPCOWY OGRÓD

WEDDINGS

Zaprojektuj wesele marzeń

WESELE 2027

WYBIERZ PAKIET DAŃ GORĄCYCH

PAKIET I

Własna kompozycja | 4 dania gorące

225 zł/os.

Przykładowe menu:

- I. **Zupa:** Consomme wołowe z ravioli z kaczką
- II. **Danie główne:** Grillowana polędwiczka wieprzowa z puree, z fasolką szparagową i sosem demi glace
- III. **Bufet dań gorących (3-godzinny)**
 - Długo pieczone żeberka w kapuście z miodem/ziemniaki z marchewką
 - Wołowina stir-fry/sos orientalny z warzywami/makaron ryżowy
 - Pierogi z dziczyzną/okrasa
 - Pierožki gyoza z warzywami/aromatyczny sos sojowo warzywny
 - Filet z łososia z warzywami/ ragu w sosie z białego wina i kopru/gnietochi
 - Mule w sosie śmietanowym/koperek
- IV. **Danie po północy:** Barszcz czerwony ze ślimaczkami pieczarkowymi

W CENIE PAKIETU DAŃ GORĄCYCH I PRZEKĄSEK OTRZYMUJECIE:

BUFET SŁODKI

Autorskie słodkości Cukiernika Restauracji w stałej kompozycji.

- ciasta własnego wypieku
- mini desery
- owoce i carpaccio z owoców

NAPOJE

Bez limitu spożycia

- kawa z ekspresu
- herbaty smakowe
- soki owocowe, napoje gazowane, woda mineralna

PAKIET II

Własna kompozycja | 5 dań gorących

250 zł/os.

Przykładowe menu:

- I. **Zupa:** Krem z białych warzyw z chipsem z topinamburu i oliwą truflową
- II. **Danie główne:** Konfitowana noga z kaczki z zapiekany sufilem ziemniaczanym, buraczkami z koperkiem i z sosem cydrowo-jabłkowym
- III. **Bufet dań gorących (3-godzinny)**
 - Długo pieczone żeberka w kapuście z miodem/ziemniaki z marchewką
 - Wołowina stir-fry/sos orientalny z warzywami/makaron ryżowy
 - Pierogi z dziczyzną/okrasa
 - Pierožki gyoza z warzywami/aromatyczny sos sojowo warzywny
 - Filet z łososia z warzywami/ ragu w sosie z białego wina i kopru/gnietochi
 - Mule w sosie śmietanowym/koperek
- IV. **Bufet regionalny:**
 - Udziec wieprzowy pieczony/sos pieczeniowy
 - Szynka z jelenia/ sos myśliwski z warzywami/kluski śląskie
 - Mini cepeliny z mięsem/okrasa
 - Pieczona kiszka ziemniaczana z cebulką, boczkiem i majerankiem
 - Babka ziemniaczana/sos grzybowy
- V. **Danie po północy:** Flaki wołowe

MENU DIETA

Możliwość zamówienia dań:

- wegetariańskich
- wegańskich
- bezglutenowych

MENU DZIECIĘCE

- dzieci do lat 7 – 50%
- dzieci do lat 3 – bezpłatnie

WYBIERZ PAKIET PRZEKĄSEK ZIMNYCH

PAKIET I

Stała kompozycja | Bufet 18 zimnych przekąsek

210 zł/os.

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 i granatem, 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 łososa i figą
16. Sałatka caprese z mozzarellą, pomidorami i oliwką
17. Sałatka grecka z serem feta, oliwkami i warzywami
18. Sałatka cezar z kurczakiem, bekonem i warzywami

DODATKI

- Domowe pikle sezonowe
- Sosy: chrzanowo żurawinowy, tatarski
- Wybór pieczywa



PAKIET II

Stała kompozycja | 12 zimnych przekąsek w stołach

230 zł/os.

1. Tatar wołowy z czerwoną cebulką i ogórkiem konserwowym
2. Mięsa wędzone i dojrzewające, domowa kiełbasa
3. Paszтет 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. Śliwka w boczku z sosem chrzanowo musztardowym
8. Carpaccio z buraka z serem kozim i orzechami
9. Wędzony łosoś z serkiem szpinakowym i tramezzino
10. Śledź skandynawski z gratin śmietankowym z sałatką z jabłka, cebulki, musztardy francuskiej i kopru
11. Sałatka caprese z mozzarellą, warzywami, oliwkami i pesto bazyliowym
12. Sałatka cezar z kurczakiem, bekonem i warzywami

DODATKI

- Domowe pikle sezonowe
- Sosy: chrzanowo żurawinowy, tatarski
- Wybór pieczywa

PAKIET III

15 zimnych przekąsek w stołach

240 zł/os.

1. Tatar wołowy z czerwoną cebulką i ogórkiem konserwowym
2. Mięsa wędzone i suszone, kiełbasa domowa
3. Deska serów dojrzewających, korycińskich, pleśniowych
4. Rolada serowa z mięsem, pieczarkami i szpinakiem
5. Tortilla z chorizo, warzywami, parmezanem i ziołowym serkiem
6. Galantyna drobiowa z prosciutto i musztardą
7. Mix krewetek z salsą mango i kolendrą
8. Falafel z buraka i ciecierzycy z aioli z czarnego pieprzu
9. Spring rolls z krewetkami i warzywami
10. Mini burger z musem z chorizo i suszonych pomidorów
11. Roladka z salami picante z camembertem, orzechami i żurawiną
12. Galaretką z policzków wieprzowych z musem chrzanowo musztardowym
13. Śledź macerowany z podgrzybkami i żurawiną
14. Półmis świeżych warzyw
15. Sałatka cezar z kurczakiem, bekonem i warzywami

DODATKI

- Domowe pikle sezonowe
- Sosy: chrzanowo żurawinowy, tatarski
- Wybór pieczywa

DODATKOWE ATRAKCJE

Cennik dodatkowych atrakcji dostępny
będzie w kwietniu 2027 r.

TORT

24 zł/porcja

- Wyrób Cukiernika Restauracji
- Smak i kształt do wyboru – w zgodzie z trendami
- Serwowanie tortu w ogrodzie w oprawie fontann scenicznych oraz zimnych ognii

SŁODKOŚCI

- Maszyna do lodów włoskich
- Fontanna Czekolady
- Słodkie Smaki Podlasia – regionalny stół słodki
- Możliwość domówienia do bufetu słodkiego dodatkowych słodkości z Lipcowej Cukierni

STOŁY TEMATYCZNE NA ZIMNO od 4900 zł

- Autorskie kompozycje przekąsek Szefa Kuchni
- Nowoczesna i elegancka forma podania
- Koktajl Finger Food serwowany podczas życzeń w ogrodzie

STÓŁ PORTOFINO

1. Deska wędlin włoskich i hiszpańskich
2. Mięsa dojrzewające: rostbef, schab, karkówka
3. Roladki z prosciutto z suszonym pomidorem, mozzarellą, rukolą i sosem balsamicznym
4. Filet z Łososia marynowany w sosie sojowym z imbirem i liśćmi kafiru
5. Wybór serów: długo dojrzewające, kozie, pleśniowe
6. Mini papryczki faszerowane serkiem śmietankowym
7. Tatar z łososia z czosnkiem, ogórkiem i sokiem z limonki podany w muszli
8. Humus z oliwkami i suszonym pomidorem, oliwa szczypiorkowa, chlebek indyjski
9. Pity z wędzonym kurczakiem i warzywami
10. Paluszki szpinakowe w cieście francuskim
11. Mix krewetek z chutney z mango z chilli i kolendrą
12. Tacos z boczniakiem, guacamole i sałatą rzymską
13. Bułeczka BAO z tofu hoisin i modrą kapustą
14. Sushi różne rodzaje 50 szt.
15. Oliwki faszerowane papryką i serem
16. Pomidory suszone w oliwie
17. Winogrona, orzechy
18. Bagietki pieczone: z oliwkami i suszonymi pomidorami
19. Dodatki: sosy, oliwy smakowe

STÓŁ SZEFA KUCHNI

1. Jesiotr wędzony
2. Łosoś gravlax w pomarańczach z aperolem podany w muszli
3. Roladka z łososia z gzikiem, koperkiem i musztardą francuską
4. Koreczki z krewetki i pieczonego ananasa na grillowanych liściach pak choi
5. Aromatyczna śliwka w boczku
6. Raki Polskie w białym winie
7. Wędzona kielbasa z jelenia
8. Połędwiczka wędzona
9. Deska serów korycińskich: z czarnuszką, z suszonymi pomidorami, z kozieradką
10. Szczupak faszerowany z sosem tatarskim
11. Słonina w majeranku z cebulką
12. Kaczka faszerowana mięsem wieprzowym i żurawiną
13. Mini burgery z żebrzem wieprzowym w sosie BBQ
14. Smalec wieprzowy na pieczywie domowego wypieku z ogórkiem kiszonym
15. Pasztet z bażanta w otulinie z boczku
16. Terrina z jelenia z pistacjami z dipem z pieczonego czosnku
17. Sałatka z pieczonymi ziemniakami i boczkiem
18. Ogórek kiszony/małosolny
19. Chleb Lipcowy własnego wypieku

DRINK BAR

- Wybór 6 koktajli alkoholowych oraz 2 bezalkoholowych
- Profesjonalni barmani
- Alkohol i dodatki do Drink Baru w cenie

ALKOHOLE I NAPOJE

- Soda Bufet
- Lemoniady
- Alkohol jest rozliczany według spożycia

Cennik dodatkowych atrakcji dostępny
będzie w kwietniu 2027 r.

WYPOŻYCZALNIA DEKORACJI

- Dekoracja stołu Pary Młodej (kwiatowa ikebana lub kwiaty w szklanych wazonach oraz świeczniki) | **400 zł**
- Kompozycje kwiatów materiałowych na wysokich stelażach:
 - Sala Owocowa (stoły gości i stół pary młodej) | **2080 zł**
 - Sala Ogrodowa (stoły gości i stół pary młodej) | **2850 zł**
- Szklane podtalerze (złote lub srebrne) | **8 zł/szt.**

ELEMENTY DEKORACYJNE W CENIE

- Obrusy welurowe
- Skirting: 6 kolorów do wyboru
- Elegancka bankietówka z logo Restauracji Lipcowy Ogród
- Świeczniki
- Numerki na stoły
- Plan stołów
- Wazony



ŚLUB W OGRODZIE

- Stylowa aranżacja miejsca
- Kameralna atmosfera
- Ślub pod gołym niebem w stylu slow
- Możliwość ceremonii i przyjęcia w jednym miejscu

ANIMACJE DLA DZIECI

- Profesjonalny animator
- Sala Zabaw Happy Garden

POPRAWINY

- Sala do 50 osób

PROMOCJE WESELNE

PROMOCJE WESELNE 2027 JUST SAY YES!

Planujecie wesele w 2027 roku? Świetnie się składa, gdyż przygotowaliśmy szereg ciekawych promocji! Wybierzcie jedną z nich.

- ✓ Odbierzcie 50 zł rabatu od osoby na organizację przyjęcia w dniach pomiędzy 1.11.2027 a 31.03.2028
- ✓ Zorganizujcie wesele w czwartek lub niedzielę – aż 20 zł taniej od osoby
- ✓ Wybierzcie kolację degustacyjną dla 4 osób – gratis
- ✓ Skorzystajcie z opcji wódki bez limitu spożycia – w cenie przyjęcia w dniach 1.10.2027 –31.03.2028
- ✓ Delektujcie się soda bufetem z autorskimi lemoniadami i kwasem chlebowym – bez dodatkowych kosztów

Zamawiający może skorzystać wyłącznie z jednej wybranej promocji na dane przyjęcia weselne. Pełen regulamin promocji znajduje się na stronie www.lipcowyogrod.pl



WARUNKI REZERWACJI

Dokonujemy bezpłatnej 7-dniowej rezerwacji terminu. Potwierdzeniem rezerwacji jest podpisanie umowy oraz wpłata zadatku zgodnie z warunkami umowy. Ostateczne potwierdzenie liczby Gości 14 dni przed terminem przyjęcia. Restauracja nie wyraża zgody na dostarczenie jedzenia spoza Restauracji. Istnieje możliwość dostarczenia jedynie tortu za okazaniem faktury imiennej.



HOTEL PODLASIE

- Hotel Podlasie dysponuje **178 miejscami** noclegowymi.
- Proponujemy **83 komfortowe pokoje** w różnych kategoriach, dopasowane do pobytu singli, par i rodzin.
- Organizując wesele otrzymujecie w prezencie **POKÓJ DOUBLE DELUXE** w dzień przyjęcia!
- Proponujemy przestronny Apartament na **przedślubne przygotowania** lub **sesję zdjęciową**. Prosimy o wcześniejszą rezerwację.
- **Rabaty dla Gości weselnych:**
Do 10 pokoi | **10%**
Powyżej 10 pokoi | **15%**
- Aktualne ceny pokoi dostępne są na stronie Hotelu **www.hotelpodlasie.pl**



- Pokój Double Delux w cenie
- Apartament Superior za dodatkową opłatą

Apartament Superior jest też idealnym miejscem do przygotowań weselnych oraz sesji zdjęciowych dla wszystkich zainteresowanych, nie tylko dla Par Młodych, które zdecydowały się na wesele w Lipcowym Ogródzie.





KONSULTANCI ŚLUBNI

+48 85 67 56 615
restauracja@lipcowyogrod.pl


RECEPCJA HOTELU
PODLASIE


+48 85 67 56 600
recepca@hotelpodlasie.pl

RESTAURACJA
LIPCOWY OGRÓD
HOTEL PODLASIE

ul. 42 Pułku Piechoty 6
15-181 Białystok

OBSERWUJ NAS

 Restauracja Lipcowy Ogród

 lipcowy_ogrod

www.lipcowyogrod.pl

#WESELEWLIPCOWYM