

LIPCOWY OGRÓD

RESTAURACJA

BAL STUDNIÓWKOWY 2027

Menu

260 zł - osoba (PONIEDZIAŁEK - CZWARTEK)
290 zł - osoba (PIĄTEK - NIEDZIELA)
Zestaw: Wino musujące na powitanie | 3 Dania gorące | Bufet przekąsek | Bufet słodki | Napoje bez limitu
Bezpłatna wymiana dań na dietę wegetariańską | wegańską | bezglutenową

Wino musujące na powitanie

Przykładowe menu

1. ZUPA (jedna do wyboru)

- Krem z białych warzyw z pietruszkowym pesto
- Rosół z bażanta z domowym makaronem
- Krem z pomidorów z chipsem z topinamburu (wersja wegańska)

2. DANIE GŁÓWNE (jedno do wyboru)

- Pieczona pierś kurczaka supreme z kostką, puree z dyni z pomarańczą, sos pieczeniowy jasny i dziki brokuł w maśle
- Konfitowana noga z kaczki z babką ziemniaczaną, pieczone buraki z koperkiem i żurawina w czerwonym winie
- Grillowana polędwiczka wieprzowa sv z puree ziemniaczane z pieczonym czosnkiem, sos demiglace i sałatka z piklowanią dynią (bezglutenowe)
- Wolno pieczona karkówka z puree chrzanowym, pieczonymi warzywami korzeniowymi z tymiankiem i sosem z grzybów leśnych
- Smażony sandacz z fasolką szparagową z masłem i koperkiem, smażone kopytka i sos maślano-cytynowy
- Pieczona dynia z camembertem, rukolą, orzechem włoskim z żurawiną (wegetariańska)

Przekąski | półmiski w bufecie

ZESTAW WSZYSTKICH WYMIENIONYCH POZYCJI:

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 cezar 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

Bufet słodki i napoje

Nasz słodki bufet tworzą autorskie wypieki i desery przygotowywane przez naszą Cukierniczkę. Małe, jednoporcjowe słodkości zachwycają nie tylko smakiem, ale też wyglądem — i będą pięknym, słodkim akcentem Waszego Balu.
Na stole znajdziecie muffiny, ptysie, mini bezy oraz owocowe deserki, a całość uzupełnią dobrze znane klasyki — szarlotka i sernik.
Napoje: ekspres kawowy, herbata, woda, soki - bez limitu

Bufet dań gorących (3 godzinny)

Wszystkie poniższe dania:

1. Kurczak teriyaki z ryżem jaśminowym i warzywami
2. Gnocchi w sosie pomidorowo-mascarpone z parmezanem (wege)
3. Mini devolay z masłem ziołowym, pieczone ziemniaki
4. Pierogi gyoza z warzywami (wege)

Udogodnienia w cenie

DEKORACJA | Kwiaty, świece, podtalerze
PROJEKTOR MULTIMEDIALNY | MIKTOFONY
ŚCIANKA DO ZDJĘĆ | Elegancka ścianka z logo Restauracji Lipcowy Ogród & Hotel 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 dostarczenie 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 sprzątania.

LIPCOWY OGRÓD

RESTAURACJA

Zarezerwuj już teraz

+48 85 67 65 615 | +48 85 67 56 618

biuro@lipcowyogrod.pl

www.lipcowyogrod.pl