

LIPCOWY OGRÓD

RESTAURACJA

Bankiety

MENU DAŃ GŁÓWNYCH | PRZEKĄSKI | DESERY | TORTY

Wybierz zestaw

STAŁA LUB WŁASNA KOMPOZYCJA MENU

W KAŻDYM ZESTAWIE ZUPA |DANIE GŁÓWNE | BUFET SŁODKI/DESER | NAPOJE

I. Zestaw | Stałe menu

155 zł/os.

I. ZUPA
Rosół z bażanta z domowym makaronem

II. DANIE GŁÓWNE
Pieczona pierś kurczaka supreme z kostką, puree z dyni z pomarańczą, sos pieczeniowy jasny i dziki brokuł w maśle

---

II. Zestaw | Własna kompozycja

175 zł/os.

1. 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 kaczką
- Krem z dyni z mleczkiem kokosowym i krewetką zimnowodną

2. DANIE GŁÓWNE (jedna do wyboru)

- Konfitowana noga z kaczki z babką ziemniaczaną, pieczone buraki z koperkiem i żurawiną w czerwonym winie
- Grillowana polędwiczka wieprzowa sv z puree ziemniaczanym z pieczonym czosnkiem, sos demi-glace i sałatka z piklowaną 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-cytrynowy
- Pieczona dynia z camembertem, rukolą, orzechem włoskim z żurawiną (wegetariańska)

W każdym zestawie:

- Kawa, herbata, woda, soki BEZ LIMITU
- Bufet słodki powyżej 15 osób dorosłych (120 g/ os.)

Sernik Królewski
Tartaletka karmelowa
Ptyś z kremem chantilly
Włoska rurka z kremem budyniowym
Mus pomarańczowy z kruszonką

Deser serwowany poniżej 15 osób dorosłych: Sernik Królewski

Uzupełnij zestaw

Elegancka przekąska na początek

15 zł/os.

JEDNA PORCJA DO WYBORU:

- Łosoś wędzony podany na suflecie ziemniaczanym, serek z koperkiem i rzodkiewką, kawior z pstrąga
- Hummus z ciecierzycy podany z chipsem z batata i antipasti z nadzieniem serowym, oliwa szczypiorkowa
- Tartaletka z patee z jelenia z galaretką żurawinową, marynowana kurka, rozmaryn
- Mini tosty z szynką i serem, sos koktajlowy – przekąska polecana dzieciom

Przekąski | półmiski w stole

70 zł/os.

ZESTAW WSZYSTKICH WYMIENIONYCH POZYCJI:

1. Tatar wołowy Szefa Kuchni
2. Mięsa wędzone i dojrzewające, domowa kiełbasa
3. Pasztet wiejski z suszoną żurawiną i czosnkiem niedźwiedzim
4. Pieczeń wieprzowa faszerowana warzywami i grzybami
5. Mini wrapy z salami picante, serem cheddar, warzywami i aromatycznym twarożkiem
6. Mix panierowanych krewetek z sosem mango, natką pietruszki i pikantną papryczką
7. Mini tartaletka z tatarem ze śledzia, szalotką i szczypiorkiem
8. Mini burger z grillowanym łososiem, ziołowym serkiem i świeżym ogórkiem
9. Sałatka z pieczoną dynią, kozim serem twarogowym i pieczonymi orzechami
10. Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem, bekonem, parmezanem 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

Dzieci do lat 7 | 50% ceny
Dzieci do lat 3 | 50 zł

Przekąski specjalne

- Set finger food: krewetka panierowana z relishem warzywnym i aioli 10szt. / mini burger wołowy z serem, ogórkiem kiszonym, pomidorem i sosem koktajlowym 10 szt. / mini blin z łososiem w sosie sojowym, puszystym serkiem, świeżym ogórkiem i koperkiem 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**

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 mozzarellą
- 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 **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 I ok. 4 kg I dla 25 osób I **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

Strefa słodka

AUTORSKIE PROPOZYCJE CUKIERNICZKI RESTAURACJI

Tort number cake w kształcie liczby / cyfry



360zł/ 1 cyfra/ liczba ok. 2-2,5 kg

Delikatne kruche ciasto / krem chantilly z białą czekoladą / mus mirabelkowy / mus z owoców leśnych / 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/ STRACCIATELLA – jasny biszkopt, krem śmietanowy z kawałkami czekolady, krem śmietanowy z konfiturą porzeczkową

FISTASZEK/WIŚNIA – kakaowy biszkopt, krem karmelowy, krem czekoladowo-fistaszkowy, konfitura wiśniowa.

Ciasta i desery

- 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 I smak śmietankowy I ok. 40 porcji I 890 zł I kolejne 20 porcji 400 zł
  posypki/ polewy/ wafelki
- Monodeser mango marakuja | min. 10 szt. | 25zł/szt.
- Monodeser mleczna czekolada/ porzeczka | 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



+48 85 67 56 612 | +48 85 67 56 618 | BIURO@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 I Bez limitu l 16 zł I 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 | 15 zł
- Vilniaus Alus | pszeniczne | ciemne z ziołami | 0,5 l | 17 zł
- Piwa Kraftowe | wg aktualnej oferty | 0,5 l | 17 zł
- Piwo bezalkoholowe | wg aktualnej oferty | 0,5 l | 15 zł

Wina musujące

- Prosecco Abbazia Atmosphere | Włochy | lekko wytrawne | 65 zł
- Alita | Włochy | półwytrawne | 50 zł
- Moscato Spumante | Włochy | półsłodkie | 50 zł
- Sonire | Hiszpania| bezalkoholowe | 55 zł

OFERTA DODATKOWA

NAPOJE | ALKOHOLE | rozliczane wg spożycia

Wina białe | czerwone

- Lipcowe | Chile | półwytrawne białe | półwytrawne czerwone | 45 zł
- Care | Włochy | wytrawne białe | wytrawne czerwone | 50 zł
- Domaine Boyar I Bułgaria I połwytrawne białe I półwytrawne czerwone I 50 zł
- Terre Allegre | Włochy | półsłodkie białe | półsłodkie czerwone | 45 zł
- Sonire | Hiszpania | bezalkoholowe | białe | czerwone | 55 zł

Whisky & Gin

- Jack Daniels I 0,7 l I 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

REALIZACJA PRZYJĘCIA

W LIPCOWYM OGRODZIE

Dostępne sale

SALE: Poranna Mała 25 os. | Poranna Duża 45 os. | Zielna z wyjściem do ogrodu 50 os. | Kwiatowa 50 os. | Owocowa 80 os. | Owocowa + Kwiatowa 120 os. | Ogrodowa z wyjściem do ogrodu 200 os.

NA WYŁĄCZNOŚĆ: Poranna Duża, Kwiatowa, Zielna przy min. zamówieniu 6 750 zł. Poranna Mała przy min. zamówieniu 4 500 zł. Kwota zamówienia bez alkoholu.





+48 85 67 56 612 | +48 85 67 56 618 | BIURO@LIPCOWYOGROD.PL

REALIZACJA PRZYJĘCIA

W LIPCOWYM OGRODZIE

Udogodnienia w cenie

- DEKORACJA. Kwiaty, świece, podtalerze
- OBRUSY. Możliwość wyboru koloru

Warunki rezerwacji

REZERWACJA. Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 1000 zł – w Biurze lub 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 do godz. 20:00 (niedziela i święta) lub 24:00 (pozostałe dni tygodnia). Czas trwania obiadu bez przekąsek ok. 3 h.

PRZEDŁUŻENIE. Koszt: 400 zł/ każda rozpoczęta godzina.

ALKOHOL GOŚCI. Opłata korkowa 20 zł/ osoba.

JEDZENIE Z ZEWNĄTRZ. Restauracja nie wyraża zgody na wnoszenie jedzenia spoza Restauracji. Istnieje możliwość dostarczenia jedynie tortu po okazaniu faktury imiennej.

PAKOWANIE POZOSTAŁEGO JEDZENIA. Do końcowego rachunku doliczamy koszt opakowań. Jedzenie po przyjęciu pakowane jest w jednorazowe opakowania 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 sprzątania.

LIPCOWY OGRÓD
RESTAURACJA

Zarezerwuj już teraz!

+48 85 67 56 612 | +48 85 67 56 618

biuro@lipcowyogrod.pl

www.lipcowyogrod.pl