

LIPCOWY OGRÓD

RESTAURACJA

BANKIET FIRMOWY

OFERTA KLASY BUISNESS

MENU | 295 zł / osoba

ZESTAW: ELEGANCKA PRZEKĄSKA | 3 DANIA GORĄCE | 18 PRZEKĄSEK | BUFET SŁODKI | NAPOJE BEZ LIMITU

BEZPŁATNA ZAMIANA NA DANIA:
WEGETARIAŃSKIE/WEGAŃSKIE/BEZGLUTENOWE

ELEGANCKA PRZEKĄSKA NA POCZĄTEK: (jedna 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

I. ZUPA (jedna do wyboru):

- Rosół z bażanta z domowym makaronem i pietruszką
- Krem z białych warzyw z chipsem z topinamburu i oliwą truflową
- Consomme wołowe z ravioli z kaczką
- Krem z dyni z mleczkiem kokosowym i krewetką zimnowodną

II. DANIE GŁÓWNE (jedno do wyboru):

- 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)

BUFET SŁODKI i NAPOJE

- 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
Owoce i carpaccio z owoców

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

MENU

ZESTAW: ELEGANCKA PRZEKĄSKA | 3 DANIA GORĄCE | 18 PRZEKĄSEK | BUFET SŁODKI | NAPOJE BEZ LIMITU

III. DANIA SERWOWANE W BUFECIE

(wszystkie dania | uzupełniane przez 3h)

Wszystkie poniższe dania:

- Wolno pieczone żeberka glazurowane w sosie BBQ
- Pieczone białe kiełbaski w sosie chrzanowym
- Pierogi ze szpinakiem
- Babka ziemniaczana
- Devolay z masłem chorizo
- Surówka colesław
- Sos pieczeniowy

ZUPY (polecane jako ostatnie danie gorące)

- Wrzosowy barszcz/mille-feuille z parmezanem | 17 zł
- Zupa gulaszowa z warzywami i krążkiem cebulowym | 25 zł

BUFET PRZEKĄSEK

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

OFERTA DODATKOWA

STREFA SŁODKA | CIASTA | DESERY

- 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



OFERTA DODATKOWA

PRZEKĄSKI SPECJALNE

PRZEKĄSKI SPECJALNE

DODATKOWA PROPPOZYCJA

- 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**

OFERTA DODATKOWA

OPEN BAR | DRINK BAR
NAPOJE | ALKOHOLE | rozliczane wg spożycia

OPEN BAR | 8h bez limitu - 80zł/ os.

- Wódka: Wyborowa lub Bocian Biały
- Wino: Lipcowe | Chile | półwytrawne białe/półwytrawne czerwone
- Wino Terre Allegre | Włochy, półsłodkie białe/półsłodkie czerwone
- Piwo: Łomża Jasne

DRINK BAR | 8H BEZ LIMITU | barman | alkohol

- 5 200 zł | do 100 osób | 6 wybranych koktajli alkoholowych oraz 2 bezalkoholowe
- 6 000 zł | do 160 osób | 6 wybranych koktajli alkoholowych oraz 2 bezalkolowe
- 6 900 zł | powyżej 160 osób | 6 wybranych koktajli alkoholowych oraz 2 bezalkoholowe

---

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

OFERTA DODATKOWA

NAPOJE | ALKOHOLE | rozliczane wg spożycia

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

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

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

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 połwytrawne czerwone I 50 zł
- Terre Allegre | Włochy | półsłodkie białe | półsłodkie czerwone | 45 zł
- Sonrie | Hiszpania | bezalkoholowe | białe | czerwone | 55 zł

REALIZACJA BANKIETU

W LIPCOWYM OGRODZIE

UDOGODNIENIA W CENIE

- DEKORACJA. Świeczniki, podtalerze.
- PROJEKTOR MULTIMEDIALNY | MIKROFONY
- BEZPŁATNY PARKING NA 100 aut
- RABATY NA POKOJE W HOTELU PODLASIE ***

DOSTĘPNE SALE

- Ogrodowa z wyjściem do ogrodu | do 200 os.
- Owocowa i Kwiatowa | do 90 os.
- Zielna | do 50 os.

WARUNKI REALIZACJI

- **REZERWACJA.** Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 4000 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. 02:00

- **PRZEDŁUŻENIE.** Koszt: 1000 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 dostarczenie 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**.

LIPCOWY OGRÓD

RESTAURACJA

Zarezerwuj już teraz!

+48 85 67 65 612 | +48 85 67 65 618

biuro@lipcowyogrod.pl

www.lipcowyogrod.pl