ŚWIĄTECZNE SPOTKANIE FIRMOWE

MAGIA ŚWIĄT BOŻEGO NARODZENIA
W LIPCOWYM OGRODZIE



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

ŚWIĄTECZNA KOLACJA | 165 zł/ osoba

OFERTA OBOWIĄZUJE OD 20 OSÓB

W CENIE:

ZUPA | **DANIE GŁÓWNE** | DESER SERWOWANY LUB BUFET SŁODKI | NAPOJE

ELEGANCKA PRZEKĄSKA NA POCZĄTEK | +15 ZŁ/ OS.

PROSZĘ O WYBÓR JEDNEJ POZYCJI:

- 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

PROSZĘ O WYBÓR JEDNEJ POZYCJI:

- Bulion rybny z pierożkami warzywnymi gyoza i kolendrą
- Barszcz czerwony z jabłkami i uszkami z kapustą i grzybami
- Krem z grzybów leśnych z chipsem ziemniaczanym i kwaśną śmietaną

II DANIE GŁÓWNE

PROSZĘ O WYBÓR JEDNEJ POZYCJI:

- Smażony sandacz z fasolką szparagową z masłem i koperkiem, smażonymi kopytkami i sosem maślano-cytrynowym
- Konfitowana noga z kaczki z sufletem ziemniaczanym, pieczonymi burakami z koperkiem i sosem z czerwonej porzeczki
- Polędwiczka wieprzowa z puree grzybowym, fasolką zawiniętą w boczek i sosem demi-glace
- Pieczona dynia piżmowa z camembertem, żurawiną z orzechem włoskim i rukolą

BUFET SŁODKI | NAPOJE

Bufet słodki (powyżej 20 osób) 120g/ osoba:

- Sernik królewski
- Świąteczna kutia z ciasteczkiem korzennym
- Mini ptysie z kremem chantilly
- Rurka z kremem
- Tartaletka karmelowa
- Mus pomarańczowy z kruszonką

Napoje:

- Świąteczny kompot z suszu
- Woda
- Kawa z ekspresu
- Herbata

Deser serwowany (poniżej 20 osób) : Ciasto z musem pomarańczowym

OFERTA DODATKOWA

WYBIERZ ZESTAW PRZEKĄSEK | KOLEJNE DANIE GORĄCE | SŁODKOŚCI

PRZEKĄSKI ZIMNE | 70 ZŁ/OS.

SERWOWANE W STOŁACH PONIŻEJ 30 OSÓB
SERWOWANE W BUFECIE POWYŻEJ 30 OSÓB

- Tatar wołowy z piklowaną cebulką
- Mięsa wędzone i pieczone
- Pasztet wiejski z suszonymi grzybami i tymiankiem
- Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem i gzikiem
- Chrupiące krewetki z chutney z mango, chili oraz kolendrą
- Roll-up z tramezzino i musu buraczanego ze śledziem skandynawskim
- Sałatka cezar z kurczakiem, bekonem i warzywami
- Sałatka jarzynowa
- Tatar ze śledzia z musztardą francuską, kiszonym ogórkiem, szczypiorkiem i szalotką
- Sos tatarski
- Pieczywo

KOLEJNE DANIE GORĄCE | 50 ZŁ/OS.

PRZY MIN. 20 OSOBACH

MOŻLIWOŚĆ SERWOWANIA W STOŁACH LUB W BUFECIE

- Pierogi z kapustą i grzybami i okrasa z cebuli
- Świąteczna kapusta z grzybami
- Smażony trewal z warzywami po grecku
- Mini cepeliny z mięsem i okrasa z boczku i cebuli
- Roladka wieprzowa z warzywami i grzybami z sosem pieczeniowym
- Gnocchi z masłem czosnkowym

SŁODKI LIPCOWY

- Beza Pavlova | ok. 1,7 kg | 210 zł
  krem z mascarpone/ owoce sezonowe
- Marcinek tradycyjny z Hajnówki | ok. 2 kg | 290 zł
- Mrowisko | 1 kg | 150 zł
- Deser monoporcja mleczna czekolada/wiśnia | min. 10 szt. | 25 zł/szt.
- Francuskie makaroniki | 30 szt. | 230 zł

OFERTA DODATKOWA

NAPOJE | ALKOHOLE

NAPOJE

- Domowy kwas chlebowy | 1 l | 35 zł
- Domowy kwas chlebowy w słoju | 5 l | 135 zł
- Napoje gazowane | Coca-Cola / Fanta / Sprite | 0,2 l | 6 zł
- Napoje gazowane BEZ LIMITU | Coca-Cola / Fanta / Sprite | 0,2 l | 16 zł/ os.

DODATKOWA PROPOZYCJA:

ŚWIĄTECZNY GRZANIEC Z PRZYPRAWAMI | 3 L 395 zł

- każdy kolejny 1 L | 125 zł

GRZANIEC BIAŁOSTOCKI | 1 L | 45 zł

Świąteczny upominek dla pracowników w prezentowej oprawie!



WINA BIAŁE | CZERWONE | RÓŻOWE

- Lipcowe | Chile | półwytrawne białe | półwytrawne czerwone | 45 zł
- Domaine Boyar | Bułgaria | półwytrawne białe | półwytrawne czerwone | 50 zł
- Sonríe | Hiszpania | bezalkoholowe | białe oraz 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

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

REALIZACJA

ELEGANCKIE SPOTKANIA ŚWIĄTECZNE W LIPCOWYM OGRODZIE

UDOGODNIENIA

- **DEKORACJA |** Zapewniamy świąteczną dekorację stołów Gości.
- **PACZKI ŚWIĄTECZNE |** Możliwość przygotowania paczek prezentowych w oparciu o wskazany budżet.
- **OPŁATEK ŚWIĄTECZNY |** Udostępniamy na życzenie Gości.
- **OPRAWA MUZYCZNA |** Kwartet smyczkowy, muzyka instrumentalna lub kwartet wokalno-instrumentalny 3h muzyki na żywo.

Koszt oprawy muzycznej wyceniamy indywidualnie.

WARUNKI REZERWACJI

- **Rezerwacje 6-20 osób |** Organizacja w Sali Owocowej - karta menu restauracji.

- **Rezerwacje powyżej 20 osób |** Rezerwacje na salach na wyłączność - za potwierdzeniem dostępności.

- **REZERWACJA |** Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 1000 zł – w Biurze Obsługi Gości 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. 3h.
- **PRZEDŁUŻENIE |** Koszt: Sala Kwiatowa/Zielna/Poranna Mała/Poranna Duża: 600 zł/ każda kolejna rozpoczęta godzina| Sala Ogrodowa: 1000zł /każda kolejna rozpoczęta godzina
- **ALKOHOL GOŚCI |** Opłata korkowa 20 zł/ osoba
- **PAKOWANIE POZOSTAŁEGO JEDZENIA |** Do końcowego rachunku doliczamy koszt opakowań. Jedzenie po przyjęciu pakowane jest w jednorazowe opakowania zbiorcze. Koszt usługi: 45 zł.
- **JEDZENIE Z ZEWNĄTRZ |** Restauracja nie wyraża zgody na wnoszenie jedzenia spoza Restauracji. Istnieje możliwość dostarczenia jedynie tortu po okazaniu faktury imiennej.

LIPCOWY OGRÓD

RESTAURACJA

Zarezerwuj już teraz!

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

biuro@lipcowyogrod.pl

www.lipcowyogrod.pl