
LIPCOWY
OGRÓD
CATERING
CATERING
NA KAŻDĄ OKAZJĘ

PATERY PRZEKĄSEK

SET BURGERÓW I | 259 ZŁ



- Burger z szarpanym żebrem/sos BBQ/papryka konserwowa | 5 szt.
- Burger z chrupiącym kurczakiem/sos koktajlowy/sałatka colesław | 5 szt.
- Burger z kotlecikiem wołowym/ser cheddar/świeży pomidor/ogórek kiszony/sos sriracha | 5 szt.

SET FINGER FOOD II | 249 ZŁ



- Tortilla z musem chorizo/świeże warzywa | 6 szt.
- Mini gofr z musem avocado/grillowana krewetka z pietruszką i czosnkiem | 6 szt.
- Bułeczka bao z szarpaną wieprzowiną/świeże warzywa | 5 szt.

SET SMAKI KUCHNI PODLASIA | 199 ZŁ



4-6 OSÓB

Mięsa wędzone i suszone/sery korycińskie/antipasti/orzechy/sos żurawinowy

---

SET FINGER FOOD III | 249 ZŁ



- Croissant z aromatycznym serkiem i wędzonym łososiem | 5 szt.
- Bułeczka bao z policzkami wołowymi | 5 szt.
- Pita z szarpanym żebrem i warzywami | 8 szt.

SET WŁASNA KOMPOZYCJA | 269 ZŁ

Ty wybierasz, my przygotowujemy! Stwórz zestaw idealnie dopasowany do Twojego gustu i okazji, wybierając 3 dowolne pozycje spośród wszystkich przekąsek z naszej oferty, w ilościach wskazanych przy każdej z nich. Połącz ulubione smaki i zamów własną kompozycję!

PRZEKĄSKI | SAŁATKI | SOSY

TATAR SZEFA KUCHNI | 18 ZŁ/PORCJA



MINIMALNE ZAMÓWIENIE 8 PORCJI:

- Tatar wołowy Szefa Kuchni (dodatki: czerwona cebula / ogórek kiszony) | 80 g

---

SET KREWETEK Z SOSAMI | 149 ZŁ



- Krewetki w panko | 6 szt.
- Krewetki butterfly | 6 szt.
- Krewetka w cieście ziemniaczanym | 6 szt.
- Sosy: mango i słodko-kwaśny

SAŁATKI 450 G | 39 ZŁ



- OGRODOWA | mix sałat/polędwiczka z kurczaka/bekon/ogórek/pomidor/grzanki/sos anchois
- MAKARONOWA | makaron farfalle/suszone pomidory/szpinak/pomidorki koktajlowe/oliwki/pestki dyni/szpinakowe pesto
- Z BATATEM | rukola/sałata rzymska/sałata lodowa/granat/batat pieczony/ser feta/pesto bazyliowe
- Z BURAKIEM I KOZIM SEREM | mix sałat/pieczony burak/ser kozi twarogowy/orzechy włoskie/winogrona

---

ZESTAW PRZEKĄSEK | 75 ZŁ/OS



MINIMALNE ZAMÓWIENIE 10 ZESTAWÓW

- Tatar wołowy Szefa Kuchni
- Mięsa wędzone i dojrzewające, domowa kiełbasa
- Pasztet wiejski z suszoną żurawiną i czosnkiem niedźwiedzim
- Pieczeń wieprzowa faszerowana warzywami i grzybami
- Mini wrapy z salami picante, serem cheddar, warzywami i aromatycznym twarożkiem
- Mini burger z grillowanym łososiem, ziołowym serkiem i świeżym ogórkiem
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem, bekonem, parmezanem i warzywami
- Dodatki: sosy, pieczywo

MENU DAŃ GORĄCYCH

ZUPY | 250 ML

MINIMALNE ZAMÓWIENIE 8 PORCJI JEDNEGO RODZAJU:

- Rosół z bażanta/domowy makaron | 20 zł
- Krem z białych warzyw/chips z topinamburu/oliwa truflowa | 25 zł
- Żurek/kiełbasa/jajko | 25 zł

DANIA GŁÓWNE | 340-360G

MIN. ZAMÓWIENIE 8 PORCJI JEDNEGO RODZAJU
NIE DOTYCZY DAŃ WEGAŃSKICH/BEZMIĘSNYCH

- Wolno pieczona karkówka z puree chrzanowym, pieczonymi warzywami korzeniowymi z tymiankiem i sosem z grzybów leśnych | 49 zł
- Pieczona pierś kurczaka supreme z kostką, puree z dyni z pomarańczą, sos pieczeniowy jasny i dziki brokuł w maśle | 49 zł
- Konfitowana noga z kaczki z babką ziemniaczaną, pieczone buraki z koperkiem i żurawiną w czerwonym winie | 54 zł
- Policzki wołowe/puree chrzanowe/sos własny/dziki brokuł | 54 zł
- Smażony sandacz z fasolką szparagową z masłem i koperkiem, smażone kopytka i sos maślano-cytrynowy | 54 zł | danie wegetariańskie | rybne
- Pieczona dynia z camembertem, rukolą, orzechem włoskim z żurawiną | 49 zł | możliwość wersji wegańskiej

---

ZESTAW DZIECIĘCY | 45 ZŁ



- Rosół z bażanta/domowy makaron | 250 ml
- Panierowany filet z kurczaka/frytki domowe/surówka z marchwi | 300 g

UZUPEŁNIJ WYBRANE DANIA O DOMOWE PIEROGI

PIEROGI

MIN. ZAMÓWIENIE 10 SZTUK JEDNEGO RODZAJU

- Pierogi ze szpinakiem | 4,50 zł/szt.
- Pierogi z kapustą i grzybami | 4,50 zł/szt.
- Pierogi z dziczyzną | 4,90 zł/szt.

STREFA SŁODKA

Tort number cake w kształcie liczby / cyfry



360zł / 1 cyfra lub 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



- Marcinek tradycyjny z Hajnówki| ok. 2 kg | 290 zł
- Sernik klasyczny | 1,4 kg | 140 zł

Box słodkości | 199 zł



- Ptysie z kremem chantilly | 6 szt
- Brownie z wiśniami | 6 szt
- Tartaletka karmelowa | 6 szt

REALIZACJA ZAMÓWIENIA

- **PAKOWANIE** | Dania pakowane są w naczynia jednorazowe. Dania gorące pakowane są zbiorczo lub 1-porcjowo, przekąski zimne ułożone są na naczyniu jednorazowym do bezpośredniego wystawienia na stół.
- **DANIA GORĄCE** | Dania główne możemy przygotować do odgrzania lub na gorąco. Aby podtrzymać ich temperaturę wypożyczamy dodatkowo tzw. termoboksy, które pozwalają utrzymać odpowiednią temperaturę dań nawet do 2 h. Za wypożyczenie pobierana jest kaucja w wysokości 200 zł | do 10 porcji dań (płatne gotówką przy odbiorze). Zwrot dnia następnego.
- **ROZLICZENIE** | W ramach potwierdzenia zamówienia przyjmujemy zadatek w wysokości 30% wartości zamówienia płatny Biurze Obsługi Gości lub przelewem (Millennium Bank S.A./Białystok 65 1160 2202 0000 0005 6365 8098). W przypadku rezygnacji z realizacji zamówienia zadatek nie podlega zwrotowi. Zamówienie można opłacić kartą, gotówką bądź przelewem.
- **DOWÓZ** | Dowóz jest dodatkowo płatny: 40 zł na terenie Białegostoku. Dostawy poza Białymstokiem wyceniane są indywidualnie, w zależności od odległości.
- **ODBIÓR** | Odbiór osobisty, bezpłatny w Restauracji. Godziny cateringów ustalane są indywidualnie. W miarę możliwości sugerujemy planowanie realizacji zamówień w godz. 12:00 – 20:00.
- **WAŻNE** | Wydarzenia obsługujemy kompleksowo, tj. transport, wyposażenie, dekoracje, obsługa. Przygotowujemy indywidualne wyceny. Skontaktuj się z nami i dowiedz się więcej!

USŁUGI DODATKOWE

- **OBSŁUGA |** Obsługa przyjęcia do 30 osób, koszt: 600 zł (do 5h). Kolejny kelner powyżej 30 osób, koszt: 400 zł. | Dodatkowa godzina obsługi kelnerskiej, koszt: 60 zł/ kelner.
- **STOŁY/KRZESŁA |** Usługa wypożyczenia stołów/krzeseł wraz z ustawieniem oraz transportem na terenie Białegostoku. Koszt do 30 osób: 600 zł; 31-60 osób: 900 zł; powyżej 60 osób wycena indywidualna. | Wymiary stołów: prostokątny 160cmx90cm, 90cmx90cm, okrągły średnica 180 cm. | Obrus okrągły/prostokątny koszt: 30 zł/ sztuka | Stolik koktajlowy koszt: 30 zł/ sztuka.
- **ZASTAWA |** Wypożyczenie kompletu naczyń (sztućce, talerze, bulionówki, szkło do napojów), koszt: 17 zł / osoba/ komplet. |Wypożyczenie kieliszków do własnego alkoholu, koszt: 3 zł/ sztuka | Podgrzewacz do potraw, koszt: 100 zł, kaucja: 300 zł.
- **DODATKOWY SPRZĘT |** Automatyczny, ciśnieniowy ekspres do kawy, 30 porcji kawy, filiżanki, koszt: 500 zł (możliwy do wypożyczenia tylko w opcji z obsługą).