

LIPCOWY OGRÓD

WEDDINGS

Catering na Wasze wesele

2027

Propozycja cenowa
Przykładowe menu

310 zł/os.

PAKIET DAŃ GORĄCYCH

I. Zupa serwowana (jedna do wyboru)
- Rosół z bażanta z domowym makaronem
- Krem z białych warzyw z pietruszkowym pesto / możliwość wersji wegańskiej

II. Danie główne serwowane (jedno do wyboru)
- Konfitowana noga z kaczki / babka ziemniaczana / czerwona kapusta z jabłkiem, żurawiną i miętą / sos korzenny
- Długo pieczony karczek wieprzowy / gratin ziemniaczane / młoda marchew z brokułem / sos z grzybów leśnych /
- Pieczona pierś kurczaka supreme / puree / sos winny / marchew karmelizowana / dziki brokuł
- Pieczona dynia piżmowa / dziki ryż z żurawiną i orzechami / chipsy z jarmużu / sos z pieczonego czosnku | wegańska.

III. Bufet dań gorących (3-godzinny)
1. Długo pieczone żeberka w miodzie i sosie BBQ / ziemniak / marchew
2. Pierogi gruzińskie / okrasa
3. Pierogi ze szpinakiem / okrasa
4. Pieczona pierś kurczaka w sosie porowym / gnocchi ze szpinakiem i suszonymi pomidorami

IV. Danie po północy
- Wrzosowy barszcz z mille-feuille z parmezanem

MENU DZIECIĘCE

- Dzieci do lat 7 | 50% rabatu
- Dzieci do lat 3 | bezpłatnie

PAKIET PRZEKĄSEK ZIMNYCH W BUFECIE zestaw 12 propozycji

1. Tatar wołowy z czerwoną cebulą i ogórkiem konserwowym
2. Mięsa wędzone, suszone i domowe kiełbasy
3. Deska serów regionalnych
4. Carpaccio z buraka z serem feta, orzechem włoskim, rukolą i sosem winegret
5. Boczek sous vide w musztardzie francuskiej
6. Pasztet wiejski z wędzoną śliwką
7. Pasztet wegetariański z cukinią i pestkami dyni
8. Mini burgery z policzkami wołowymi, warzywami i sosem tatarskim
9. Mini burgery z kotletem z buraka i warzywami
10. Pity z szarpanym żebrem
11. Roladka z łososiem
12. Włoska roladka drobiowa z fasolką szparagową
13. Galantyna z kaczki z żurawiną
14. Śledź w oleju w ziołach
15. Śledź macerowany z podgrzybkiem i żurawiną
16. Krewetki z salsą z mango
17. Śliwka w boczku
18. Ryba w warzywach a'la po grecku
19. Tortilla wegetariańska z hummusem i warzywami
20. Tortilla z kiełbasą chorizo i serem
21. Sałatka grandine z mozzarellą i suszonymi pomidorami
22. Sałatka ogrodowa z bekonem i kurczakiem
23. Sałatka z pieczonymi ziemniakami, brokułem, boczkiem i sosem jogurtowo-śmietanowym
24. Sałatka z burakiem, kozim serem i orzechami
25. Sałatka z batatem, granatem, serem feta i sosem szpinakowo-bazyliowym

Dodatki:
Pikle sezonowe | Sosy: chrzanowo-żurawinowy, tatarski | Pieczywo

NAPOJE BEZ LIMITU SPOŻYCIA

Kawa ekspresu, herbaty smakowe, soki owocowe, napoje gazowane, woda mineralna







PROPOZYCJA CENOWA W ROKU 2028 ULEGA ZWIĘKSZENIU O 15 ZŁ/OS.

Dodatkowe atrakcje na Waszym weselu

- **TORT**
  Wyrób Cukiernika Restauracji
  Smaki do wyboru
  Klimat świec i zimnych ogni
  podczas serwowania tortu na zewnątrz!
- **STOŁY TEMATYCZNE NA ZIMNO**
  Autorskie kompozycje przekąsek Szefa Kuchni
  Nowoczesna i elegancka forma podania
- **KULINARNE SHOW**
  Kelnerski live service przekąsek zimnych
  Grillowy live cooking
- **DRINK BAR**
  Profesjonalni barmani, Kolorowe koktajle
  Zróżnicowane alkohole
- **SŁODKOŚCI**
  Słodkie Smaki Podlasia, Fontanna Czekolady

Bufet Dań Regionalnych

+ 35 zł/os.

Przykładowe menu:

- Udziec wieprzowy pieczony w całości / sos pieczeniowy
- Babka ziemniaczana / sos podgrzybkowy
- Kaszanka podlaska / cebula zasmażana
- Kiszka ziemniaczana z boczkiem karmelizowanym
- Kartacze z mięsem z jelenia / okrasa

Bufet Słodki

autorskie słodkości Cukiernika Restauracji w stałej kompozycji:

+ 35 zł/os.

- Ciasta własnego wypieku | 3 rodzaje
- Mini desery | 3 rodzaje
- Owoce i carpaccio z owoców

Live cooking & grill

+ 50 zł/os.

Przykładowe menu:

- Karkówka marynowana w ziołach
- Kiełbaski wieprzowe
- Babka ziemniaczana
- Stek z batatów
- Szaszłyki warzywne + dodatki







Wybierając Catering Restauracji Lipcowy Ogród otrzymujecie w cenie:

- Wizję lokalną miejsca realizacji przyjęcia oraz cenne wskazówki organizacyjne
- Indywidualną opiekę Koordynatora Restauracji Lipcowy Ogród
- Tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą
- Menu Szefa Kuchni dopasowane do charakteru przyjęcia
- Zróżnicowane menu dań w zależności od diety Gości
- Menu dedykowane dzieciom
- Obsługę kelnerską
- Obrusy, serwetki, zastawę porcelanową

Dlaczego Catering Restauracji Lipcowy Ogród?

- Możliwość uczestniczenia w degustacji dań głównych oraz tortów
- Ponad 15 lat zaufania Gości przy wspólnych realizacjach wydarzeń
- Ponad 1 500 spełnionych marzeń Par Młodych
- Kompleksowa organizacja zapewniająca komfort i poczucie bezpieczeństwa
- Doświadczenie prowadzenia wydarzeń w różnych przestrzeniach
- Zespół profesjonalistów z pasją
- Wybór lokalnych dostawców oraz produktów premium



BIURO OBSŁUGI GOŚCI

+48 85 67 56 610
biuro@lipcowyogrod.pl

RESTAURACJA LIPCOWY OGRÓD

ul. 42 Pułku Piechoty 6
15-181 Białystok

RestauracjaLipcowyOgrod

lipcowy_ogrod

www.lipcowyogrod.pl

WARUNKI REZERWACJI

- Dokonujemy bezpłatnej 7-dniowej rezerwacji terminu
- Potwierdzeniem rezerwacji jest podpisanie umowy oraz wpłata zadatku zgodnie z warunkami umowy Ostateczne potwierdzenie liczby Gości 14 dni przed terminem przyjęcia
- Oferta cenowa obowiązuje przy minimum 100 osobach dorosłych
- Logistyka: wliczona w cenę do 50km dojazdu, powyżej 50 km dojazdu doliczamy koszty logistyczne +10% od wartości przyjęcia.





HOTEL
PODLASIE

TU ZAPEWNISZ KOMFORT WYPOCZYNKU GOŚCIOM WESELNYM

- Dogodna lokalizacja obiektu przy głównej trasie Warszawa-Lublin oraz zaledwie 10 minut do centrum Białegostoku
- Duży parking gwarantujący miejsce parkingowe
- Bogaty bufet śniadaniowy w cenie pobytu
- Urzekająca gościnność oraz smak Podlasia
- 178 miejsc noclegowych, to przestrzeń którą możecie wykorzystać dla wszystkich swoich Gości!

Hotel Podlasie

ul. 42 Pułku Piechoty 6
15-181 Białystok

HotelPodlasie

hotel_podlasie

www.hotelpodlasie.pl