

CHRZCINY

NIEZAPOMNIANE CHWILE RODZINNE



KOŁYSKA

POKÓJ DO KARMIENIA

ANIMACJE

MENU DAŃ GŁÓWNYCH | PRZEKĄSKI | DESERY | TORTY

WYBIERZ ZESTAW

STAŁA LUB WŁASNA KOMPOZYCJA MENU

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

ELEGANCKA PRZEKĄSKA NA POCZĄTEK | 15 ZŁ/ OS.

- Rilette z kaczki z krakersem pszennym z salsą z ogórka i ananasa, mus owocowy, oliwa szczypiorkowa
- Terrina z bażanta w otulinie szpinakowej, salsa z marynowanej dyni, oliwa ziołowa
- Pasta z pieczonego i wędzonego łososia podana na marynowanej dyni, grissini

I. ZESTAW | STAŁE MENU | 115 ZŁ/ OS.

I. ZUPA

Rosół z bażanta/domowy makaron

II. DANIE GŁÓWNE

Roladka z kurczaka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami/ sos winny/ puree ziemniaczane/
marchewka koktajlowa z brokułem w emulsji maślanej

II. ZESTAW | WŁASNA KOMPOZYCJA | 130 ZŁ/ OS.

I. ZUPA (jedna do wyboru):

- Krem z białych warzyw/pietruszkowe pesto
- Rosół z bażanta/domowy makaron
- Krem z jarmużem/boczek/ziemniak

II. DANIE GŁÓWNE (jedno do wyboru):

- Długo pieczony karczek wieprzowy/ sos podgrzybkowy/ziemniaki potatki w koprze z pieczonymi warzywami/ dziki brokuł
- Konfitowana noga kaczki/ sos pomarańczowy/ kluseczki śląskie/ carpaccio z buraka
- Polędwiczka wieprzowa souse vide w otulinie z boczku/ sos demiglace / grzybowe arancini/ pieczona marchew z groszkiem cukrowym
- Policzki wieprzowe/ sos pieprzowy/ gratin ziemniaczane/ piklowana czerwona kapusta

W KAŻDYM ZESTAWIE

- Kawa, herbata, woda, soki BEZ LIMITU
- Bufet słodki powyżej 15 osób dorosłych (120 g/ os.)
 1. Biskopt z kremem chaławowym
 2. Włoska rurka z kremem budyniowym
 3. Mini beziki z kremem mascarpone i owocami
 4. Deserki owocowe w szkle
- Deser serwowany poniżej 15 osób dorosłych: Sernik Nowojorski

ZAREZERWUJ JUŻ TERAZ!

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

UZUPEŁNIJ ZESTAW

PRZEKĄSKI | PÓLMISKI W STOLE | 60 ZŁ/ OS.

1. Galaretka z pieczonym łososiem i warzywami
2. Śledź skandynawski w oleju i ziołach
3. Tortilla z kiełbasą chorizo, serem i warzywami
4. Sałatka makaronowa ze szpinakiem, suszonymi pomidorami, oliwkami czarnymi, pestkami dyni
5. Sałatka ogrodowa z piersią kurczaka, bekon, ogórek, pomidor, dressing czosnkowy
6. Tatar wołowy z piklami (podany po daniu głównym)
7. Półmis mięs domowej roboty (schab, karkówka, boczek, kiełbasa domowa)
8. Rolada z drobiowa faszerowana suszonymi pomidorami i serem
9. Boczek z papryką i musem drobiowym
10. Pasztet wiejski ze śliwką
11. Sos chrzanowo - żurawinowy
12. Pieczywo

PRZEKĄSKI SPECJALNE

- Set finger food: krewetka w cieście/chutney mango 10 szt. | burger/policzki wołowe/warzywa/ sos tatarski 10 szt. | caprese/grillowana cukinia/ser kozi/bagietka/oliwa bazyliowa 10 szt. | 330 zł
- Bażant nadziewany dziczyzną | ok. 1,2 kg | 150 zł
- Gęś faszerowana z pistacjami | ok. 3,3 kg | 270 zł
- Kaczka faszerowana | ok. 2 kg | ok. 30 porcji | 175 zł
- Filet z łososia marynowany w miodzie | ok. 1,2 kg | 210 zł
- Jesiotr wędzony | 1 kg | 140 zł
- Szczupak faszerowany | ok. 1,5 kg | ok. 30 porcji | 189 zł
- Statek sushi | 50 porcji | 450 zł



MENU DZIECIĘCE

- Zestaw dziecięcy: Rosół z bażanta/domowym 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 | Mus owocowy lub owoc | Zabawka niespodzianka

Dzieci do 7 lat – 50% ceny wybranego zestawu

Dzieci do 3 lat – 45 zł

MENU WEGETARIAŃSKIE

- Cukinia/kuskus perłowy/warzywa/grzyby
- Kofty wędzone z tofu/ kasza jaglana/ majonez szczypiorkowy/ piklowana cebula/ pieczarki |
- Filet z karmazyna/puree śmietankowe/marchew z brokułem w emulsji maślanej

ZAREZERWUJ JUŻ TERAZ!

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

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 | 35 ZŁ/ OS.

DANIE (jedno do wyboru):

- Karkowina pieczona/sos pieczeniowy/ziemniaki opiekane
- Kofty z dziczyzny/sos podgrzybkowy/ziemniaczane łódeczki
- Pierogi z dziczyzną/kapustą i grzybami/wędzonym serem/szpinakiem (5 szt./os. – 2 smaki do wyboru)

DODATKI (jedno do wyboru):

- Bukiet warzyw (sezonowe)
- Surówka z ogórka na ostro

PATELNIĘ W STOLE GOŚCI LUB W BUFECIE PRZY MIN. 30 OS | 45 ZŁ/ OS.

Wszystkie poniższe dania:

1. Żeberka w sosie bbq
2. Kofty z dziczyzny
3. Pierogi gruzińskie z mięsem z okrasą
4. Szaszłyki z kurczakiem i warzywami grillowanymi
5. Gnocchi z suszonymi pomidorami, szpinakiem w maśle
6. Babka ziemniaczana
7. Ziemniaki z masłem i ziołami
8. Pieczone warzywa sezonowe
9. Sos pieczeniowy

SERWOWANE PRZEZ KUCHARZY RESTAURACJI

- Łosoś pieczony w całości | ok. 3 kg | dla 20 osób | 540 zł
- Mule w sosie śmietanowo koperkowym z bagietką | ok. 5 kg | dla 15 osób | 430 zł
- Gęś faszerowana z pistacjami | ok. 3 kg | dla 20 osób | 430 zł
- Udziec wieprzowy | ok. 8 kg | dla 30 osób | 690 zł
- Udziec z dzika | ok. 5 kg | dla 20 osób | 590 zł

Wybierz dodatki do wybranego dania:

- Babka ziemniaczana | Ziemniaki opiekane | Gnocchi
- Bukiet warzyw (sezonowe) | Surówka z ogórka na ostro

ZAREZERWUJ JUŻ TERAZ!

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

STREFA SŁODKA

AUTORSKIE PROPOZYCJE CUKIERNICZKI RESTAURACJI

TORT NUMBER CAKE

270 ZŁ/ 1 CYFRA
MOŻLIWOŚĆ WYBORU KOLORYSTYKI

Delikatne kruche ciasto/krem chantilly z białą czekoladą/mus mirabelkowy/mus owoce leśne/świeże owoce

TORTY

20 ZŁ/ PORCJA
MIN. ZAMÓWIENIE 20 PORCJI (100-110G)

MOŻLIWOŚĆ POWIĘKSZENIA TORTU O
WIELOKROTNOŚĆ 5 PORCJI.

TORT PIĘTROWY OD 40 PORCJI.

- Biała czekolada/czarna porzeczką/jasny biszkopt
- Oreo/malina
- Śmietana/malina/jasny biszkopt

CIASTA I DESERY

- Owoce i carpaccio z owoców | 100 g | 8 zł/os. | min. zamówienie 20 os.
- Lody z owocami i kruszoną bezą | 17 zł /porcja
- Deser monoporcja mango/marakuja | min. 10 szt. | 20 zł/szt.
- Deser monoporcja mus czekoladowy | min. 10 szt. | 20 zł/szt.
- Deser monoporcja czekolada/porzeczką | min. 10 szt. | 20 zł/szt.
- Francuskie makaroniki | 30 szt. | 210 zł
- Beza Pavlova | ok. 1,7 kg | 180 zł
krem z mascarpone/owoce sezonowe
- Malinowa chmurka | ok. 1,4 kg | 120 zł
*kruche ciasto/truskawkowa galaretka z malinami/krem mascarpone/
beza*
- Marcinek tradycyjny z Hajnówki | ok. 2 kg | 290 zł
- Sernik z białą czekoladą | ok. 1,3 kg | 140 zł
ciasteczkowy spód/ganach z białej czekolady
- Sernik pistacjowy | ok. 1,4 kg | 160 zł
spód herbatniki czekoladowe/biała czekolada/pistacje/rodzynki
- Sękacz | ok. 3 kg | 170 zł
- Torcik Oreo | ok. 1,6 kg | 160 zł
*ciasteczkowy spód z gorzką czekoladą/ser mascarpone/ganach z
deserowej czekolady*



ZAREZERWUJ JUŻ TERAZ!

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

OFERTA DODATKOWA

NAPOJE | ALKOHOLE | ROZLICZANE WG SPOŻYCIA

NAPOJE

- Domowy kwas chlebowy | 1 l | 25 zł
- Domowy kwas chlebowy w słoju | 5 l | 125 zł
- Lemoniada | cytrynowa/arburowa/truskawkowa | 1 l | 35 zł
- Lemoniada w słoju | 5 l | 185 zł
- Napoje gazowane | Pepsi/Mirinda/7up | 0,2 l | 5 zł
- Piccolo (szampan bezalkoholowy) | 1 l | 25 zł

WÓDKI CZYSTE

- Wódka Żubrówka biała | 0,5 l | 40 zł
- Wódka Wyborowa | 0,5 l | 45 zł
- Wódka Biały Bocian | 0,5 l | 45 zł
- Wódka Stumbras | 0,5 l | 50 zł
- Wódka Stumbras | 0,7 l | 65 zł
- Wódka Finlandia | 0,5 l | 55 zł

WÓDKI SMAKOWE | NALEWKI

- Duch Puszczy 55 % vol | 0,5 l | 95 zł
- Miód Pitny Trójniak Owocowy Podlaski 13% | 0,75 l | 75 zł
- Nalewka Słodka Malina | 0,5 l | 95 zł
- Podlaska Przepalanka | 0,5 l | 95 zł
- Samogon Podlaski Palony 50% | 0,5 l | 105 zł
- Stumbras | pigwa | żurawina | 0,5 l | 60 zł
- Wódka Jarzębinowa 38% | 0,5 l | 85 zł

PIWO

- Heineken | 0,5 l | 13 zł
- Łomża Jasne | 0,5 l | 11 zł
- Vilniaus Alus Szary Wilk (z beczki) | 0,5 l | 11 zł
- Vilniaus Alus | pszeniczne | ciemne z ziołami | 0,5 l | 15 zł
- Piwa Kraftowe | wg aktualnej oferty | 0,5 l | 15 zł
- Piwo bezalkoholowe | wg aktualnej oferty | 0,5 l | 11 zł

WHISKY & GIN

- Dewar's White Label Whisky | 0,7 l | 85 zł
- Ballantines Finest Whisky | 0,7 l | 85 zł
- Tullamore Daw Whisky | 0,7 l | 85 zł
- Chivas Regal 12 YO Whisky | 0,7 l | 145 zł
- Beefeater Gin | 0,7 l | 120 zł
- Seagram's Gin | 0,7 l | 85 zł



ZAREZERWUJ JUŻ TERAZ!

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

OFERTA DODATKOWA

NAPOJE | ALKOHOLE | ROZLICZANE WG SPOŻYCIA

WINA MUSUJĄCE

- Prosecco Sublime | Włochy | wytrawne | 60 zł
- Tussock Milesimato | Włochy | półwytrawne | 45 zł
- Moscato Spumante | Włochy | półsłodkie | 40 zł
- Bella Bianco Romano Frizzante | Włochy | bezalkoholowe | 40 zł

WINA BIAŁE | CZERWONE | RÓŻOWE

- Lipcowe | Włochy | półwytrawne białe | półwytrawne czerwone | 40 zł
- Orbiel & Freres | Francja | wytrawne białe | wytrawne czerwone | 45 zł
- Las Montanas | Chile | półwytrawne białe | półwytrawne czerwone | 40 zł
- Marani Telavuri | Gruzja | półwytrawne białe | półwytrawne czerwone | 45 zł
- Marani Alazani Valey | Gruzja | półsłodkie białe | 40 zł
- Sol Del Rey | Hiszpania | półsłodkie białe | półsłodkie czerwone | 40 zł
- Vive La Vie | Francja | bezalkoholowe | półwytrawne białe | półwytrawne czerwone | 45 zł

UDOGODNIENIA

W CENIE: POKÓJ DO KARMIENTA | KOŁYSKA | ANIMACJE | DEKORACJA | DIETA MAM

- **POKÓJ DO KARMIENTA.** Ogólny pokój hotelowy, z którego mogą korzystać wszystkie Mamy mające w danym dniu przyjęcie. Możliwość wynajęcia pokoju na wyłączność, koszt: 100 zł.
- **KOŁYSKA.** Elegancka kołyska z pościelą w sali restauracyjnej. Idealna opcja do zdjęć.
- **ANIMACJA.** Zajęcia animacyjne dla najmłodszych prowadzone przez doświadczonych animatorów. Odbywają się w niedziele, w dedykowanej sali zabaw bądź ogrodzie, przy min. 10 dzieciach z wszystkich przyjęć. Realizacja animacji uzależniona jest od aktualnej sytuacji epidemiologicznej.
- **DEKORACJA.** Dekoracja stołów świeżymi kwiatami i świecami.
- **DIETA MAM KARMIĄCYCH.** Możliwość bezpłatnej zamiany dań zgodnie z preferowaną dietą.
- **ŚCIANKA KWIATOWA Z NEONOWYM NAPISEM CHRZEST ŚWIĘTY.** Efektowna dekoracja do zdjęć rodzinnych. Koszt: 350 zł



REALIZACJA PRZYJĘCIA

SĄ TAKIE CHWILE, KTÓRE POZOSTAJĄ W SERCACH CAŁEJ RODZINY ...
... CHRZEST ŚWIĘTY DZIECKA JEST JEDNĄ Z NICH.

WARUNKI REZERWACJI

- **REZERWACJA.** Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 500 zł w Biurze lub przelewem bankowym (Alior Bank o/Białystok 91 2490 0005 0000 4520 7913 8644).
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. Czas trwania obiadu bez przekąsek ok. 3h.
- **PRZEDŁUŻENIE.** Koszt: 400zł/ każda rozpoczęta godzina.
- **ALKOHOL.** Restauracja nie wyraża zgody na wnoszenie własnego alkoholu.
- **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 zbiorcze opakowania jednorazowe. 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 sprzątnia.

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 5 250 zł. Poranna Mała przy min. zamówieniu 3 500 zł. Kwota zamówienia bez alkoholu.

ZAREZERWUJ JUŻ TERAZ!

+48 85 67 56 615 | +48 85 67 56 618
E-MAIL: RESTAURACJA@LIPCOWYOGROD.PL

WWW.LIPCOWYOGROD.PL

Informujemy, że zdjęcia są poglądowe.

Oferta obowiązuje do dn. 30.04.2023r.