Hotel Liptakówka***

Oferta Usług gastronomicznych/towarzyszących dla grup zorganizowanych 2023/ 2024

www.liptakowka.com

www.restauracjabialka.pl

Reviews from millions of Tripadvisor travellers place this hotel in the top 10% worldwide.

Tripadvisor Travellers' Choice 2021

Hotel Liptakowka

Dodatkowe Śniadanie bufetowe 50zł brutto/46,30zł netto/os.

Menu obiadowe serwowane
Wersja I

- **Zupy do wyboru:**

- Zupa z Czerwonej Fasoli/ wątróbka
- Kwaśnica/ziemniak
- Zupa Minestrone
- Żurek/ jajko/ziemniak
- Rosół z kaczki/makaron/warzywa
- Krem pomidorowy/ryż
- Kapuśniak na żeberkach/ziemiaki
- Zupa grochowa/ boczek
- Krem ziemniaczany /por /terrina z gęsich żołądków

- **Dania główne do wyboru:**
- **Pieczeń ze schabu szpikowana słoniną/gratin ziemniaczane/kapusta duszona z jabłkiem**
- **Filet z kurczaka nadziewany żurawiną/kluski leniwe/pieczona marchew**
- **Dorsz pieczony/ placki z kaszy kuskus/ mix sałat z warzywami/sos vinegrette**
- **Pieczeń z Karczku/ kasza jeczmienna/surówka z ogórka kiszonego**
- **Pieczone w jogurcie podudzia z kurczaka/risotto cebulowe/surówka z marchewki**
- **Morszczuk w sosie serowym/ziemniaki opiekane/pieczony pomidor**
- **Desery do wyboru:**
- **Galaretka/owoce/krokant orzechowy**
- **Brownie czekoladowe/sos malinowy**
- **Szarlotka z kruszonką**
- **Mus z owoców leśnych/kwaśna śmietana**
- **Mus czekoladowy/ krokant orzechowy/ winogrona**

Możliwość zamówienia obiadu bez napoi lub deseru w cenie -5zł brutto/os.

Cena 55zł brutto/50,93 netto/zestaw serwowany zupa, danie główne, deser, napój owocowy

Do każdego zestawu serwowany jest napój owocowy/kompot, kawa/herbata

Menu obiadowe serwowane Wersja II

- **Przystawka:**
- **Bruschetta pomidorowa/bundz**
- **Śledź marynowany/ warzywa i przyprawy korzenne**
- **Kurczak balsamico/sałata lodowa/pomidor**
- **Bundz panierowany/musztarda gruszkowa/mix sałat**
- **Terina z wątróbki drobiowej/ galaretka jabłkowa/ grzanka**
- **Bryndza pieczona w cieście francuskim/sos pieprzowy**
- **Mus z wędzonego łososia /naleśnik szpinakowy/grzanka**

- **Dania główne do wyboru**
- **Filet z kurczaka w panierce orzechowej/ziemniaczane puree/ surówka z marchewki i pora**
- **Gulasz wieprzowy/placki ziemniaczano-gryczane/sałatka z ogórka konserwowego**
- **Wolno pieczony karczek wieprzowy/**
- **Rolada drobiowa z kozim serem/ puree z soczewicy/ mix sałat**
- **Schab z grilla z kością/sos własny/ szaszłyki ziemniaczane/ pieczone warzywa**
- **Filet z pstrąga/orzotto/ mus z białych warzyw/ rukola**

- **Desery do wyboru:**
- **Pancakes bananowe/ syrop limonkowy**
- **Beza/ mus czekoladowy**
- **Mus ananasowy/ kruche ciasteczka**
- **Panacotta cynamonowa/wiśnie**
- **Tarta czekoladowa/gruszka**
- **Sernik z kaszą manną/wiśnie**

- Do każdego zestawu serwowany jest napój owocowy/kompot
- Cena 70zł brutto, 64,81 netto/zestaw netto/zestaw serwowany przystawka, danie główne, deser, napój owocowy
- W cenie :Kawa z ekspresu różne rodzaje, herbata różne rodzaje/dodatki mleko, cytryna, cukier

Możliwość zamówienia obiadu bez napoi lub deseru w cenie -5zł brutto/os

Kolacja grillowa w Karczmie u Góroli (w Hotelu)

Wersja I • Żurek z kiełbaską jajkiem lub Bigos (serwowane do stołu)	Wersja II • Żurek z kiełbaską jajkiem lub Bigos (serwowane do stołu)
Część bufetowa: • Karkówka z grilla • Żebro w sosie kminkowo pieprzowym • Kiełbaska z grilla • Kaszanka swojska • Ziemniaki pieczone w folii z masłem czosnkowym • Kapusta zasmażana • Smalec swojski • Ogórki kiszone swojskie • Pajda chleba wiejskiego ze smalcem • Musztarda/ketchup/chrzan • Kawa/herbata/woda/soki 0,5L /os.	**Część bufetowa:** • Karkówka z grilla • Żebro w sosie kminkowo pieprzowym • Golonka peklowana na kapuście zasmażanej lub Gicz jagnięca • Kiełbaska z grilla • Kaszanka swojska • Ziemniaki pieczone w folii z masłem czosnkowym • Kapusta zasmażana • Sałatka pieczarkowa lub Grecka • Pasztet domowy • Śledzie w oleju/śmietanie • Moscole • Sery: korboce, oscypek • Ogórki kiszone swojskie • Pajda chleba wiejskiego ze smalcem • Ciasto domowe • Musztarda/ketchup/chrzan • Kawa/herbata/woda/soki 0,5L /os.

Wersja I 120zł brutto/ osoba, 92,59zł netto/osoba

Wersja II 150zł brutto/osoba, 106,48zł netto/osoba

Napoje dodatkowe typu Cola, Fanta, Sprite 10 zł brutto/osoba, 8,06złnetto/osoba

Wieczorki góralskie w Karczmie Hotelu u Góroli

- **Wersja I**
- **Przystawka**: Oscypek z żurawiną
- **Zupa**: Kwaśnica z żeberkiem
- **Danie główne**: Pieczona szynka wieprzowa pieczona w całości serwowana na Sali przez Kucharza podana z ziemniakiem pieczonym w masełku czosnkowym podana z zestawem sosów
- **Deser**: Domowe ciasto
- **Na ciepło bufet**: Kiełbaska grillowana, kaszanka domowa, żeberka wieprzowe, szaszłyk drobiowy, ziemniaki opiekane
- **Na zimno bufet uzupełniany**: oscypki, moskole, pajda chleba wiejskiego ze smalcem, kiełbaska wiejska, ogórki własnej roboty
- **Napoje**: Soki owocowe, Woda mineralna gaz/niegaz, kawa/herbata 0,5L /os.
- **Cena 150,00 zł brutto/os. (138,89zł netto/osoba)**

- **Wersja II**
- **Przystawka**: Góralski Caprese (bundz z pomidorem i oliwą)
- **Zupa**: Żurek gazdowski
- **Danie główne**: Płonący udziec wieprzowy, ziemniak z serkiem czosnkowym, sos chrzanowy, żurawina
- **Deser**: Domowe ciasto
- **Na ciepło bufet**: Kiełbaska grillowana, kaszanka domowa, żeberka wieprzowe, szaszłyk drobiowy, ziemniaki opiekane
- **Na zimno bufet uzupełniany**: oscypki, moskole, pajda chleba wiejskiego ze smalcem, kiełbaska wiejska, ogórki własnej roboty, pasztet domowy, boczek Receptury Szefa Kuchni
- **Napoje**: Soki owocowe, Woda mineralna gaz/niegaz, kawa/herbata 0,5L /os.
- **Cena 170zł brutto (157,41zł netto/os.)**

Uroczysta kolacja w Sali Bankietowej

Przystawki do wyboru:

- Różyczka z łososia na rosti z dipem czosnkowym
- Pstrąg wędzony z sosem koperkowo- chrzanowym
- Oscypek z grilla z żurawiną
- Śledź w aromacie rozmarynu na carpaccio z jabłka
- Caprese z pieczonym burakiem w towarzystwie grzanki
- Kurki w śmietanie
- Carpaccio wołowe z rukolą, sosem balsamicznym i serem grano padano

Zupy do wyboru:

- Wykwintny krem z czerwonej soczewicy dosmaczony chipsem z bekonu i natką pietruszki
- Rosół Królewski
- Krem borowikowy z groszkiem ptysiowym
- Zupa krem z pomidorów z grzanką

Dania główne do wyboru

- Konfit z kaczki na zapiekance ziemniaczanej z warzywami, sałatka z buraczków, dip musztardowo/ziołowy
- Polędwica wołowa po królewsku podana na gruszce w sosie winno-wiśniowym ziemniaki define
- Dorsz saute w sosie koperkowym podany z risotto oraz z warzywami polane klarownym masełkiem czosnkowym
- Kurczak nadziewany serem feta na słodkim szpinaku, puree ziemniaczano – brokułowym
- **Deser:** Lody z ciepłymi malinami lub Biszkoptowe Tiramisu muśnięte sosem waniliowym lub Creme brulee/cytrusy

Zimny bufet w całości:

- Półmiski wędlin
- Półmiski serów
- Roladka z bakłażana nadziewana serkiem i papryką
- Sałatki dwa rodzaje
- Mięsa w galarecie

Cennik:

Wersja I 150zł brutto/os. zawiera

Przystawka/danie główne/zimna płyta/woda/soki/kawa/herbata

Wersja II 180zł brutto/os. zawiera

Zupa/danie główne/deser/zimna płyta/woda/soki/kawa/herbata +napoje soft

Wersja III 200zł brutto/os. zawiera:

Przystawka/Zupa/Danie główne/Deser/Zimna płyta/woda/soki/kawa/herbata +napoje soft

Sala Bankietowa

Restauracja Bajka

www.liptakowka.com

Sala Alabastrowa / Jadalnia

Karczma u Góroli w Hotelu

Restauracja Bajka Szef Kuchni poleca…

Nowe Menu Letnie a'la carte,
menu Pierogów oraz Burgerów,
Menu grillowe/ogródki letnie

Obiadokolacje / kolacje bufetowe

Wersja I

- **Zimna płyta:**
- Cukinia/feta/naleśnik
- Roladka z kurczaka/suszony pomidor/szpinak
- Rukola/szynka parmeńska/pomidor koktajlowy/cebula czerwona/sos miodowy
- Pasztet z soczewicy/ogórek konserwowy/jabłko
- Sałatka owocowa/mięta/likier pomarańczowy
- Ciasto zebra
- Kompozycja własna zmienna w zależności od sezonu lub dostępności: pomidor, ogórek, rzodkiewka, sałata, ogórek kiszony ,sos czosnkowy, sos jogurtowy
- **Zupy:**
- -Gulaszowa z wieprzowiny/ziemniaki/warzywa
- -Krem z białych warzyw/prażony słonecznik
- **Dania główne:**
- -Grillowany filet z kurczaka/sos śmietanowo-ziołowy
- -Wolno pieczony boczek/fasola/papryka czerwona/cebula
- -Penne/sos arabiata/oliwki/kapary/pietruszka
- -Zapiekanka z kaszy kuskus/warzywa
- -Gnocchi/masło szałwiowe
- -Brokuł/kalafior/marchewka

Kawa z ekspresu różne rodzaje, herbata różne rodzaje/dodatki mleko, cytryna, cukier

Wersja II

- **Zimna płyta:**
- Mix sałat/wędzona ryba maślana/pomidor/ogórek/sos vinegrette
- Roladka z polędwiczki wieprzowej/grillowana papryka/ dip ziołowo-czosnkowy
- Bruschetta pomidorowa
- Placuszki cukiniowe/marynowany serek wiejski
- Mus truskawkowy/beza
- Ciasto jabłkowo-orzechowe
- Kompozycja własna zmienna w zależności od sezonu lub dostępności: pomidor, ogórek, rzodkiewka, sałata, ogórek kiszony ,sos czosnkowy, sos jogurtowy
- **Zupy:**
- Kapuśniak/kiełbasa/ziemniaki
- Rosół z kaczki/zacierka/marchewka
- **Dania główne:**
- Duszone udka z kurczaka/ cebula/rodzynki
- -Pieczona polędwiczka wieprzowa/gulasz warzywny
- -Pieczona sola/warzywa
- -Lasagne warzywna/sos pomidorowy
- Ziemniaki gotowane/koperek
- Warzywa orientalne
- Kawa z ekspresu różne rodzaje, herbata różne rodzaje/dodatki mleko, cytryna, cukier

Cena dań ciepłych 95zł brutto,cena z bufetem zimnym 135zł

Wersja III

- **Zimna płyta:**
- -Kołacz/bryndza/wędzony pstrąg
- -Tartaletki/cukinia/ser żółty
- -Pulpety szpinakowe/lazur/pomidor koktajlowy
- -Sałata lodowa/tuńczyk/jajko/pomidor/ogórek/oliwka/fasolka szparagowa/vinegrette
- Strudel /gruszka/rodzynki
- Mus z białej czekolady/kiwi
- Kompozycja własna zmienna w zależności od sezonu lub dostępności: pomidor, ogórek, rzodkiewka, sałata, ogórek kiszony ,sos czosnkowy, sos jogurtowy
- **Zupy:**
- -Krem grzybowy/grzanki
- -Z czerwonej fasoli/kiełbasa/pomidor/warzywa
- Dania główne:
- -Roladka z indyka/szpinak/szynka
- -Limanda/cukinia/sos cytrynowy
- -Fusilli/tuńczyk/kapary/pomidor
- -Knedel chlebowy/zioła
- -Puree ziemniaczane/cebula
- -Fasolka szparagowa/masło/bułka tarta
- Kawa z ekspresu różne rodzaje, herbata różne rodzaje/dodatki mleko, cytryna, cukier

Wersja II

Obiadokolacje / kolacje bufetowe c.d.

Wersja IV

- Zimna płyta:
- Gruszka/camembert/winogrono/orzech włoski/ocet balsamiczny
- Dorsz w zalewie octowej/warzywa korzenne z pomidorami/grzanka
- Mięsa pieczyste/sos tatarski
- Cukinia/mięso mielone/majonez czosnkowy
- Panna cotta buraczana/wiśnia
- Kruszone ciastka/mus czekoladowy/porzeczka
- Kompozycja własna zmienna w zależności od sezonu lub dostępności: pomidor, ogórek, rzodkiewka, sałata, ogórek kiszony ,sos czosnkowy, sos jogurtowy
- Zupa:
- Czosnkowa/ser
- Barszcz zabielany/ziemniak/jajko
- Dania główne:
- Wołowina po burgundzku/ziemniaki
- Klopsiki z kurczaka/mozarella/warzywa ratatouille
- Miruna panierowana w panco/duszona kapusta pekińska
- Fritata ziemniaczana/papryka/szczypiorek
- Kaszotto jęczmienne/czosnek
- Czarna rzepa/Pasternak
- Kawa z ekspresu różne rodzaje, herbata różne rodzaje/dodatki mleko, cytryna, cukier

Cena dań ciepłych 105zł brutto, cena z bufetem zimnym 145zł

Wersja V

- Zimna płyta:
- Tuńczyk/fasola czerwona/fasola biała/ogórek kiszony/dymka
- Pieczeń rzymska/suszony pomidor/por
- Ryż z warzywami/naleśnik szpinakowy
- Pikantny smalec paprykowy/grzanka
- Placuszki bananowe/syrop cytrusowy
- Pana cotta buraczana/sos jabłkowy
- Kompozycja własna zmienna w zależności od sezonu lub dostępności: pomidor, ogórek, rzodkiewka, sałata, ogórek kiszony ,sos czosnkowy, sos jogurtowy
- Zupa:
- Rybna/owoce morza/pomidor/chilli
- Krem z zielonych warzyw/grzanki
- Dania główne:
- Pulpety drobiowe/boczek/pomidor
- Miruna/kasza jaglana
- Makaron farfalle/wędzony łosoś/śmietana/kolendra
- Zielone kotlety wegańskie
- Ziemniaki opiekane/zioła
- Marchewka/pietruszka/miód
- Kawa z ekspresu różne rodzaje, herbata różne rodzaje/dodatki mleko, cytryna, cukier

Wersja VI

- Zimna płyta:
- Sałatka grecka
- Crostini /pasta wątróbkowa
- Sałatka śledziowa/buraki/ziemniaki
- Schab pieczony w winie/sos anchois z kaparami
- Mus czekoladowy/ krokant orzechowy/winogrona
- Beza/mus z owoców lasu
- Kompozycja własna zmienna w zależności od sezonu lub dostępności: pomidor, ogórek, rzodkiewka, sałata, ogórek kiszony ,sos czosnkowy, sos jogurtowy
- Zupa:
- Zupa ziemniaczana/borowik
- Kalafiorowa/makaron
- Dania główne:
- Faszerowane udka z kurczaka/warzywa
- Gulasz barani/pęczak/grzyby
- Czarniak w cieście/szpinak/ser pleśniowy
- Zapiekanka gratin
- Risotto grzybowe
- Warzywa pieczone
- Kawa z ekspresu różne rodzaje, herbata różne rodzaje/dodatki mleko, cytryna, cukier

Serwis kawowy

Wariant I/Cena 25zł brutto, 20,33zł netto (jednorazowa)

- Kawa
- Herbata
- Woda mineralna
- Dodatki (cytryna,mleko,cukier)

Wariant II/35zł brutto, 28,46zł netto (jednorazowa)

- Kawa, Herbata
- Woda mineralna
- Soki owocowe
- Dodatki (cytryna,mleko,cukier)
- Ciasto domowe

Wariant III (uzupełniana) 45zł brutto, 36,59zł netto

- Kawa
- Herbata
- Woda mineralna
- Soki owocowe
- Dodatki (cytryna, mleko, cukier)
- Ciasto domowe

Suchy prowiant na drogę/Cena 50zł brutto, 40,65zł netto

- Dwie bułki na drogę: z serem i wędliną
- Woda mineralna 0,5l
- Batonik typu Grzesiek
- Owoc

- Dodatkowe owoce i ciasteczka kruche koszt 20zł/os.

Wigilia firmowa w Hotelu Liptakówka***
Wersja I 160zł brutto / osoba

Przystawki do wyboru: Terina z łososia/groszek cukrowy/dzikie zioła

lub Tatar z wędzonego pstrąga/grzanka/pikle lub Oscypek smażony z żurawiną

Zupy do wyboru: Barszcz z uszkami, Kwaśnica postna lub Żurek Gazdowski

Danie główne: Karp smażony, ziemniaki opiekane, kapusta zasmażana

Bufet ciepły: Kapusta z grochem, Pierogi z kapustą i grzybami lub Pierogi z bryndzą,

Kluski domowe z makiem

Bufet zimny: Ryby w galarecie, Ryba po grecku, Śledź w oleju i śmietanie,

Dwa rodzaje sałatek,

Półmiski wędlin i serów

Trzy rodzaje ciast: serowo-makowe, koloc, szarlotka

Napoje: kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna 0,5L/os.

Lampka wina do kolacji, kompot z suszu

Wigilia Wersja II Cena 135zł brutto

Zupy do wyboru:

- Polewka borowikowa lub Barszcz czerwony z uszkami

Dania główne:

• Karp smażony, ziemniaki opiekane, kapusta zasmażana

Bufet ciepły:

- Gołąbki z grzybami
- Kluski z makiem
- Pierogi z kapustą i grzybami lub Pierogi z bryndzą

Zimny bufet:

Pstrąg w galarecie, Śledź w oleju i śmietanie

Dwa rodzaje sałatek, półmiski wędlin i serów

Dwa rodzaje ciast: serowo-makowe, Kołacz

Napoje: kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna 0,5L os.

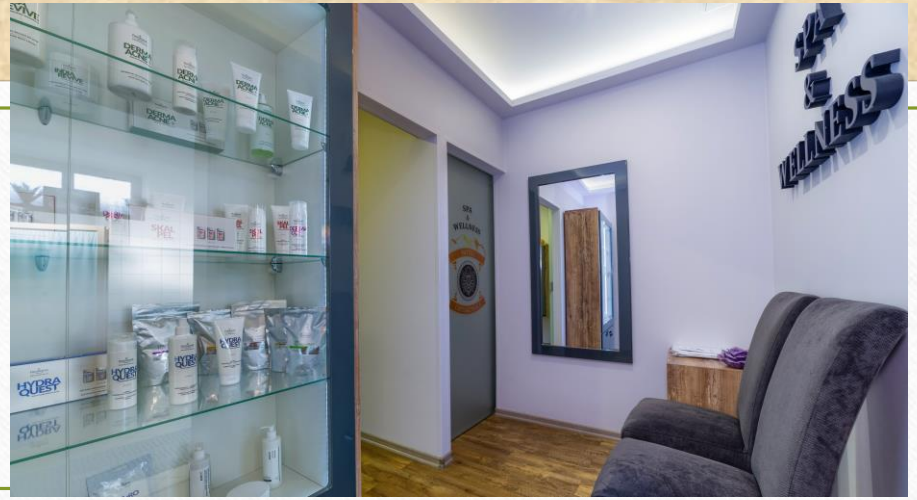
Kompot z suszu

Wypożyczalnia skuterów śnieżnych i buggy Liptakówka tel. +48 504 762 199 Artur

www.wypozyczalniaskuterowsnieznych.pl, email: wypozyczalniaskuterowsnieznych@gmail.com

- **Eskapada skuterem śnieżnym Yamaha**
- Nowoczesna Wypożyczalnia Skuterów Śnieżnych Liptakówka zlokalizowana pod stokami słynnej Kotelnicy Białczańskiej
- Do Państwa dyspozycji mamy kilkanaście skuterów renomowanej marki Yamaha jedno- i dwuosobowych. Możliwości oraz rozwiązania technologiczne pozwolą cieszyć się urokami zimowej scenerii.
- Dzięki nam zasmakujesz wspaniałej przygody, niezapomnianych wrażeń i ogromnej dawki adrenaliny. Trasy, które dla Państwa przygotowaliśmy dostosowane są dla początkujących i zaawansowanych użytkowników śnieżnych maszyn. Stopień trudności zostanie dostosowany do indywidualnych możliwości.
- **Oferujemy specjalne warunki dla grup zorganizowanych!** W przypadku większej liczby skuterów i godzin jazdy ceny spadają - ustalamy je indywidualnie. Wystawiamy faktury VAT!
- Jesteśmy elastyczną i rzetelną frmą, ofertę dostosowujemy do potrzeb klientów indywidualnych oraz grup zorganizowanych.
- Dzięki nam zasmakujesz wspaniałej przygody, niezapomnianych wrażeń i okromnej dawki adrenaliny.
- Trasy, które dla Państwa przygotowaliśmy dostosowane są dla początkujących i zaawansowanych użytkowników śnieżnych maszyn. Stopień trudności zostanie dostosowany do indywidualnych możliwości.
- **Dysponujemy nowymi skuterkami dla dzieci marki YAMAHA**
- Propozycja 1-godzinnej wycieczki na skuterze śnieżnym. Jazda z przeszkolonym pilotem trasami Białki Tatrzańskiej, Bukowiny Tatrzańskiej, Gliczarowa i okolic. Trasa o długości 25 kilometrów zapewni Państwu moc atrakcji, niezapomnianych wrażeń i przecudnych widoków Tatrzańskiej panoramy, które będziecie mieli okazję uwiecznić na fotografiach

Dolce Vita Spa& Wellness



- **Nasza oferta**
- Do dyspozycji naszych Gości oferujemy:
- NOWOŚĆ! Basen zewnętrzny z wodą podgrzewaną, wyposażony w jacuzzi, przeciwprąd, masaż karku typu bali, gejzer wodny oraz brodzik dla dzieci
- Sauna sucha
- Sauna parowa
- Kilkuosobowe jacuzzi (DWIE WANNY DLA BLISKO 10 OSÓB)
- Masaże lecznicze, terapeutyczne, relaksacyjne, wspomagające odchudzanie, masaże gorącymi kamieniami i inne
- Salon kosmetyczny: zabiegi na ciało, twarz FARMONA, WELLM
- Korzystanie z części Spa wliczone jest w cenę pobytu naszych Gości. W sezonie letnim Spa czynne jest w godzinach od 18.00-22.00, poza sezonem Spa czynne jest w godzinach od 20.00-22.00, spa w sezonie czynne do 23.00

- Podaruj sobie odrobinę luksusu i skorzystaj z naszego spa. Białka Tatrzańska to miejscowość coraz częściej odwiedzana przez turystów. Stanowi ona znakomite miejsce dla osób szukających sposobu na wyciszenie i oderwanie się od codziennego zgiełku miasta. Zapewniamy, że czas spędzony w Hotelu Liptakówka będzie niezapomniany. Bez wątpienia będą Państwo chcieli jak najszybciej złożyć nam kolejną wizytę.

Dolce Vita Spa& Wellness

Kontakt

- Hotel Liptakówka***
- ul. Środkowa 169a
- 34-405 Białka Tatrzańska
- woj.małopolskie
- Tel.:+48 18 26 535 70, +48 606 393 290
- Email: grupyliptakowka@gmail.com
- www.liptakowka.com
- www.restauracjabialka.pl
- www.wypozyczalniaskuterowsnieznych.pl

BASEN ZEWNĘTRZNY