

GRAND LUBICZ



UZDROWISKO USTKA

OFERTA WESELNA

od 390 zł* / osoba do 9h

Obiad Weselny
(serwis + bufet szwedzki)



PRZYSTAWKA

(1 propozycja do wyboru)

Świeże liście szpinaku /
prażone orzechy włoskie /
gruszka karmelizowana w miodzie
/ sosem vinaigrette

Grillowane warzywa po włosku /
sos musztardowy

Carpaccio wołowe /
rukola / ser Pecorino

Krewetki tygrysie /
zielona sałata / salsa mango

Wędzona pierś kaczki / sosem
pomarańczowo-tymiankowym

ZUPA

(1 propozycja do wyboru)

Włoska zupa jarzynowa
Zupa pomidorowa / grzanki
o smaku bazyliowym

Krem z grzybów leśnych
z odrobiną tymianku

Zupa chrzanowa / ziemniak /
żel z żółtka

Rosół z kurczaka / warzywa /
domowym makaronem

DESER

(1 propozycja do wyboru)

Sernik nowojorski /
sos z owoców leśnych

Tarta / owoce sezonowe /
krem waniliowym

Mus cytrynowy / sorbet miętowy
Tiramisu

Mus czekoladowy z sosem
z czerwonych owoców

Mini torcik lodowo-truskawkowy

DANIE GŁÓWNE

(1 propozycja do wyboru)

Klasyczny zraz z wołowiny /
ser pleśniowy / sos Madera /
marynowana cebulką / ziemniaki
gratin / warzywa sezonowe

Kurczak supreme z kostką
marynowaną w sosie
rozmarynowo-musztardowym /
puree ziemniaczane ze
szczypiorkiem / duszone warzywa

Wieprzowina faszerowana
grzybami leśnymi / sosem na bazie
pietruszki / warzywne risotto

Grillowany filet z łososia /
ryż gotowany na parze /
smażony szpinak

Pieczona kaczka z karmelizowanym
jabłkiem / czerwona kapusta /
kluseczki



Conference & Event Manager
tel. +48 59 841 82 15
konferencje@grandlubicz.pl

* cena brutto

BUFET PRZEKĄSEK ZIMNYCH

(5 propozycji do wyboru)

Patte drobiowe z grzybami
Tatar z wędzonego łosia
Zestaw ryb wędzonych
Pstrąg w glazurze z białego wina
Śledzie na trzy sposoby
Mięsa wędzone
Mięsa pieczone w delikatnej glazurze
Schab po warszawsku
Galantyna z kurczęcia z pistacjami
Tartaletki z warzywami
Pomidorki nadziewane sałatką z tabule

BUFET SAŁATKOWY

(3 propozycje do wyboru)

Sałatka grecka
Sałatka cesarska z grillowanym kurczakiem
Sałatka nicejska z jajkiem i tuńczykiem
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Hawajska sałatka z ananasm i kukurydzą
Francuska sałatka z glazurowanymi burakami

BUFET DESEROWY

(4 propozycje do wyboru)

Ciasto drożdżowe z owocami
Sernik krakowski
Ciasto w-z
Miodowiec
Ciasto czekoladowe
Jabłecznik
Przekładaniec ze śmietaną
Creme brulle
Mus czekoladowy z wiśniami



PO PÓŁNOCY

Zupa

(1 propozycja do wyboru)

Żurek z jajkiem
Węgierski bogracz
Barszcz z pasztecikiem

Danie ciepłe

(2 propozycje do wyboru)

Golonki pieczone po bawarsku z warzywami
Szaszłyki wieprzowe
Szaszłyki drobiowe
Wołowy strogonow z pieczywem
Pałeczki z kurczaka alla BBQ
Pierogi (ruskie / z mięsem / z kapusta i grzybami)
Dorsz z klarowanym masłem i trawa cytrynowa

Napoje

(bez ograniczeń)

Soki owocowe (2 rodzaje),
herbata, kawa, woda,

PROPOZYCJE DODATKOWEJ KULINARNEJ ATRAKCJI

Płonący udziec wieprzowy szpikowany sliwkami serwowany z sosem chrzanowym

(1 udziec 800 zł brutto / max 60 osób)

Prosię pieczone w całości nadziane kaszą i grzybami serwowane z sosem chrzanowym

(1 prosię 1.800 zł brutto / max 60 osób)

Indyk pieczony w całości serwowany z sosem żurawinowym

(1 indyk 500 zł brutto / max 25 osób)

USŁUGI TOWARZYSZĄCE

- standardowe dekoracje stołów
- standardowa dekoracja krzeseł (pokrowce)
 - dzieci do lat 3 gratis
- opieka i wsparcie organizacyjne Managera
 - upominek dla Młodej Pary
 - nocleg w Apartamencie dla Pary Młodej gratis (minimum 80 osób)
- cena zawiera podatek VAT
- czas trwania przyjęcie do 9h
- w cenie obiad weselny serwowany i bufet szwedzki z zimnymi przekąskami oraz napoje wg menu
 - dla Gości 10% rabat na usługi noclegowe

(poza sezonem letnim i terminami specjalnymi / minimum 20 pokoi)

Conference & Event Manager
tel. +48 59 841 82 15
konferencje@grandlubicz.pl

