



# 2023 OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA

Hotel Lubicz sp. z o.o  
ul. Grunwaldzka 14, 76-270 Ustka  
tel. +48 59 815 44 03, +48 59 814 31 02  
email: [manager@hotel-lubicz.pl](mailto:manager@hotel-lubicz.pl) / [www.hotel-lubicz.pl](http://www.hotel-lubicz.pl)

## MENU SERWOWANE

(skomponuj własne menu)

### PRZYSTAWKA

(1 propozycja do wyboru)

- Carpaccio z łososia/ rukola/ pikle/ oliwa/ parmezan
- Tatar wołowy/ pikle/ chips zbożowy/ żółtko/ lubczyk
- Paszтет z gęsi/ karmelizowane Brioche/ porzeczka/ parmezan

### ZUPA

(1 propozycja do wyboru)

- Zupa gulaszowa/ wołowina/ ziemniaki/ warzywa
- Rosół drobiowy/ pierożki z wołowiną i majerankiem/ marchewka
- Barszcz czerwony/ czerwona kapusta/ kwaśna śmietana/ biała fasola

### DANIE GŁÓWNE

(1 propozycja do wyboru)

- Steak z boczku/ au gratin ziemniaczane/ marchew/ skorzonera/ sos z pieczonych jabłek
- Pieczony sandacz/ kuskus perłowy/ seler naciowy/ por/ salsa pomidorowa
- Poliki wieprzowe w sosie własnym/ puree ziemniaczane/ marynowana czerwona kapusta/ cukinia

### DESER

(1 propozycja do wyboru)

- Sernik czekoladowy/ karmel/ prażone orzechy
- Tiramisu/ kruche ciasto/ owoce
- Kruche ciasto/ mascarpone/ owoce sezonowe

#### MENU SERWOWANE

**2 DANIA 120 zł/os.** (zupa + danie główne)

**3 DANIA 160 zł/os.** (przystawka + danie główne + deser  
lub zupa + danie główne + deser)

**4 DANIA 200 zł/os.** (przystawka + zupa + danie główne + deser)

W cenie: woda gazowana / niegazowana  
oraz soki owocowe (jabłko, pomarańcz)

Dekoracja stołu i sali wykraczająca poza standardową - dodatkowa opłata **15 zł/osoba**. Podczas uroczystości do dyspozycji dzieci pokój zabaw. Pozostałe napoje oraz alkohol za dodatkową opłatą, zgodnie z zamówieniem. Możliwość zamówienia tortu, wykonanego przez Cukierników Hotelu Lubicz.

## DODATKOWE PRZEKĄSKI

(uzupełniane do 4 godz.)

### BUFET ZIMNY

(5 propozycji do wyboru)

- Tatar wołowy
- Pieczone mięsa
- Galareta drobiowa
- Tatar z wędzonego łososia
- Śledzie (3 rodzaje)
- Ryby wędzone
- Finger food's (3 rodzaje)
- Sałatka grecka
- Sałatka ziemniaczana
- Sałatka z szynką szwarcwaldzką
- Deska serów
- Deska wędlin

### BUFET CIEPŁY

(3 propozycje do wyboru)

- Strogonow
- Zupa rybna
- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Roladki drobiowe
- Eskalopka wieprzowa
- Udo z kaczki w sosie śliwkowym
- Dorsz w sosie grzybowym
- Morszczuk w sosie słodko - kwaśnym
- Tilapia w salsie ogórkowo - szparagowej
- Ziemniaki pieczone w ziołach
- Gotowane ziemniaki z koperkiem
- Kasza gryczana z warzywami

### BUFET DESEROWY

(3 propozycji do wyboru)

- Mus z białej czekolady z malinami (monoporcja)
- Mus z ciemnej czekolady z porzeczka (monoporcja)
- Szarlotka
- Sernik Oreo
- Ciasto jogurtowe
- Ciasto toffi
- Owoce
- Petits Fours (2 rodzaje)

#### DODATKI

**BUFET ZIMNY 100 zł/os.**

**BUFET CIEPŁY 80 zł/os.**

**BUFET ZIMNY + CIEPŁY 150 zł/os.**

**BUFET DESEROWY 75 zł/os.**

W cenie: pieczywo mieszane, sosy, dipy, masła smakowe

Ceny zawierają podatek VAT (8% żywność, 23% pozostałe usługi).  
Oferta obowiązuje dla grup do 30 osób.