



OFERTA WESELNA

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 / www.hotel-lubicz.pl



menu SERWOWANE

UROCZYSTY OBIAD

PRZYSTAWKA (1 propozycja do wyboru)

- Bruschetta / rostbef pieczony / cebula karmelizowana
- Brioche / pate z wątróbki drobiowej / sos z granatu
- Tatar z łososia / palona limonka
- Tatar z pomidora z kremem z awokado

ZUPA (1 propozycja do wyboru)

- Rosół drobiowy / makaron jajeczny / warzywa
- Żur na zakwasie / jajko / kiełbasa
- Krem z pieczonego kalafiora / pieczarki / oliwa truflowa
- Zupa rybna / dorsz / łosoś / krewetki

DANIE GŁÓWNE (1 propozycja do wyboru)

- Polędwiczka wieprzowa / ziemniaki długo pieczone / sos z kruszonym tymiankiem
- Antrykot wołowy / purée z pasternaku / grzyby
- Udko z kaczki confi / kasza pęczak / wędzone śliwki
- Dorada / ziemniaki / salsa pomidorowo - kaparowa
- Pierś drobiowa z kostką / ziemniaczane gratin / fasolka szparagowa
- Kremowe risotto / świeży szpinak / duszony boczniak / pomidorki cherry / vege parmezan

DESER (1 propozycja do wyboru)

- Mus 3 czekolady
- Sernik śmietankowy z owocami
- Mus pistacjowo-czekoladowy z truskawką i wanilią
- Foret noire / tort szwardzwaldzki

2 sety / zupa + danie główne - 140 zł/os.

3 sety / zupa + danie główne + deser - 180 zł/os.

lub / przystawka + danie główne + deser - 180 zł/os.

4 sety / przystawka + zupa + danie główne + deser - 220 zł/os.

*Ceny brutto za osobę, zawierają podatek VAT /8% żywność, 23% pozostałe usługi/



menu BUFETOWE

(uzupełniane do 5 godz.)

BUFET ZIMNY

(5 propozycji do wyboru)

- Selekcja ryb wędzonych
- Selekcja wędlin i mięs pieczonych
- Faszerowany boczek
- Sałatka cezarska / chipsy - bekon / grzanki
- Selekcja serów z owocami
- Finger food (3 rodzaje)
- Marynowana wołowina / sos ponzu / sezam
- Krewetki z margarytą pomidorową
- Rolada z wędzonego łososia ze szpinakiem

BUFET SŁODKI

(3 propozycje do wyboru)

- Tiramisu
- Mus grejpfrutowy / monoporcje
- Crème brûlée
- Mus mango - marakuja / monoporcje
- Sernik czekoladowy
- Owoce - mix
- Krem malinowo - pistacjowy / monoporcje
- Tarta jabłkowa

Możliwość zamówienia tortu

- wycena indywidualna

BUFET CIEPŁY

(3 propozycje do wyboru)

- Żeberka wieprzowe / sos teryaki
- Rolada z golonki
- Strogonow wołowy / grzyby leśne
- Okoń / salsa pomidorowa
- Porchetta / sos chrzanowy
- Udzik z kurczaka / sos słodko - kwaśny
- Dorsz / sos porowy
- Wołowina duszona w pomidorach
- Zupa cebulowa / grzanki parmezanowe
- Pieczony kalafior / dip sezamowy

W cenie dodatkowo:

- Ziemniaki w ziołach • kasza/ryż • pieczywo

menu PO PÓŁNOCY

(1 propozycja do wyboru)

- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Flaki wołowe

Bufet zimny - 120 zł/os.

Bufet ciepły - 100 zł/os.

Bufet słodki - 80 zł/os.

Danie ciepłe po północy - 35 zł/os.

*Ceny brutto za osobę, zawierają podatek VAT
/8% żywność, 23% pozostałe usługi/





PROPOZYCJE DODATKOWYCH

atrakcji KULINARNYCH

- Prosię pieczone nadziewane kaszą i grzybami serwowane z sosem chrzanowym
- **1 prosię 1 900 zł brutto / dla max. 60 osób**
- Płonący udziec wieprzowy serwowany z sosem chrzanowym
- **1 udziec 850 zł brutto / dla max. 40 osób**
- Stół wiejski - **40 zł brutto/os. - około 250g/os.**

Skład:

- Szynka wieprzowa z kością (w całości)
- Smalec staropolski
- Chleb wiejski
- Ogórki kiszone
- Pikle
- Deska wędlin (boczek wędzony, salceson)
- Kabanosy drobiowe i wieprzowe
- Kielbasa myśliwska
- Pieczony schab
- Deska serów dojrzewających

napoje I ALKOHOLE

BEZALKOHOLOWE		
Coca-Cola / Fanta / Sprite / Tonic / Sok Cappy	0,25 l	10 zł
Woda mineralna (Kropla Beskidu)	0,33 l	9 zł
Woda mineralna (Kropla Beskidu)	0,7 l	14 zł

ALKOHOLE		
Welcome drink		
Prosecco	0,1 l	16 zł
Aperol Spritz	0,22 l	29 zł

Piwo		
Żywiec	0,5 l	18 zł
Lubicz	0,5 l	20 zł
Żywiec	keg 20 l	600 zł

Whisky		
Grant's 12	0,7 l	280 zł
Tullamore	0,7 l	230 zł
Jack Daniel's	0,7 l	290 zł
Jameson	0,7 l	260 zł

Wódka		
Ostoya	0,5 l	120 zł
Finlandia	0,5 l	105 zł

Wino		
Wino białe Conquesta Chardonnay (półwytrawne)	0,75 l	75 zł
Wino czerwone Conquesta Cabernet Sauvignon (półwytrawne)	0,75 l	75 zł
Wino musujące Prosecco	0,75 l	90 zł

Inne		
Dolin	0,75 l	90 zł
Malibu	0,7 l	165 zł
Rum Havana 3	0,7 l	165 zł
Tequila Rooster	0,7 l	190 zł
Gin Beefeater	0,7 l	170 zł

Ceny brutto za osobę, zawierają podatek VAT (8% żywność, 23% pozostałe usługi).



OFERTA NAPOJE / OPEN

- Woda gazowana / woda niegazowana / dwa rodzaje soków - **35 zł/os.**
- Woda gazowana / woda niegazowana / dwa rodzaje soków / kawa / herbata - **45 zł/os.**
- Woda gazowana / woda niegazowana / dwa rodzaje soków / kawa / herbata / napoje gazowane (cola, franta, sprite 0,25 l) - **95 zł/os.**





kiedy,
miłości
przekształca się
w MAGIĘ

USŁUGI TOWARZYSZĄCE:

- Standardowa dekoracja stołów, krzeseł (pokrowce)
- Dzieci do lat 3 **GRATIS**
- Opieka i wsparcie organizacyjne Managera
- **Nocleg w Apartamencie dla Pary Młodej GRATIS**
- Cena zawiera podatek VAT
- Dla Gości 10% rabatu na usługi noclegowe
(poza sezonem letnim i terminami specjalnymi / minimum 20 pokoi)

