



# *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](mailto:manager@hotel-lubicz.pl) / [www.hotel-lubicz.pl](http://www.hotel-lubicz.pl)



# menu SERWOWANE

## UROCZYSTY OBIAD

### PRZYSTAWKA

(1 propozycja do wyboru)

- Śledź na grzance/ sałatka ziemniaczana/ marynowana cebula
- Wołowina marynowana/ sos Ponzu/ sezam
- Tatar z pomidora/ krem z awocado

### ZUPA

(1 propozycja do wyboru)

- Rosół z warzywami/ makaron jajeczny
- Krem chrzanowy/ chrust z boczku/ grzanki
- Krem z pieczonego kalafiora/ pieczarki/ oliwa truflowa

### DANIE GŁÓWNE

(1 propozycja do wyboru)

- Kark wołowy długo pieczony/ ragu warzywne z ziemniakami/ sos własny
- Udko z kaczki confit/ purée dyniowo-ziemniaczane/ cukinia/ marchew/ demi glace
- Poliki wieprzowe/ kopytka smażone/ burak marynowany/ marchew/ sos
- Dorada filet/ warzywa pieczone/ ziemniaczki/ palona cytryna
- Pierś z kurczaka sous vide/ purée maślane/ groszek/ marchew/ świeży szpinak/ sos winny
- Kremowe risotto/ świeży szpinak/ duszony bocznik/pomidorki cherry/ parmezan

### DESER

(1 propozycja do wyboru)

- Sernik śmietankowy/ owoce
- Foret noir/ tort szwarcwaldzki
- Szarlotka/ lody śmietankowe

**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/

Save  
the  
Date



# menu BUFETOWE

(uzupełniane do 5 godz.)



## BUFET ZIMNY

(5 propozycji do wyboru)

- Kompozycja ryb wędzonych
- Sałatka Cezar/ chips z bekonu/ parmezan/ grzanki/pomidor cherry
- Kompozycja wędlin i pieczeni
- Quiche/ kurczak/ warzywa/ ryba
- Kompozycja serów z owocami
- Rolada szpinakowa/ wędzony łosoś
- Sałatka Grecka
- Krewetka/ sos słodko-kwaśny



## BUFET SŁODKI

(3 propozycje do wyboru)

- Tiramisu
- Mus mango-marakuja/ monoporcje
- Sernik czekoladowy
- Owoce mix
- Krem malinowo-pistacjowy/ monoporcje
- Pina Colada/ biszkopt/ śmietanka/ ananas/ wiórki kokosowe

Możliwość zamówienia tortu

– wycena indywidualna



## BUFET CIEPŁY

(3 propozycje do wyboru)

- Żeberka wieprzowe/ sos teryaki
- Strogonow wołowy/ pieczarki
- Boczek pieczony/ sos sojowo-miodowy
- Pieczeń karkowa/sos musztardowy
- Trybowane udko z kurczaka/ sos słodko-kwaśny
- Dorsz/ sos porowy
- Zupa cebulowa/ grzanki parmezanowe
- Pieczony kalafior/ dip sezamowy

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



## SURÓWKI/SAŁATY

(2 propozycje do wyboru)

- Marynowane buraczki
- Kiszona kapusta z jabłkiem
- Kremowy Coleslaw
- Mieszane sałaty z sosem vinegret

# menu PO PÓŁNOCY

(1 propozycja do wyboru)

- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Zupa gulaszowa

Bufet zimny – 120 zł/os.

Bufet ciepły – 100 zł/os.

+ SURÓWKI/SAŁATY 10 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. 20 osób**
- Stół wiejski - **50 zł brutto/os. - około 250g/os.**

### Skład:

- |                                         |                                           |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------|
| - Szynka wieprzowa z kością (w całości) | - Deska wędlin (boczek wędzony, salceson) |
| - Smalec staropolski                    | - Wybór ryb wędzonych                     |
| - Chleb wiejski                         | - Kielbasa myśliwska                      |
| - Ogórki kiszone                        | - Wędzona szynka                          |
| - Pikle                                 | - 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

|                |        |       |
|----------------|--------|-------|
| Frizzante 11%  | 0,12 l | 16 zł |
| Presecco 10,5% | 0,1 l  | 17 zł |
| Aperol Spritz  | 0,22 l | 29 zł |

### Piwo

|                      |                        |        |
|----------------------|------------------------|--------|
| Stella Artois 5,2%   | 0,3 l                  | 17 zł  |
| Cieszyn Pilsner 4,8% | 0,5 l                  | 20 zł  |
| Stella Artois 5,2%   | beczka 30 l / keg 30 l | 750 zł |

### Whisky

|                   |       |        |
|-------------------|-------|--------|
| Jameson 40%       | 0,7 l | 240 zł |
| Jack Daniel's 40% | 0,7 l | 340 zł |
| Tullamore Dew 40% | 0,7 l | 250 zł |

### Wódka

|               |       |        |
|---------------|-------|--------|
| Ostoya 40%    | 0,5 l | 140 zł |
| Ostoya 40%    | 0,7 l | 170 zł |
| Finlandia 40% | 0,5 l | 120 zł |
| Finlandia 40% | 0,7 l | 160 zł |

### Wino

|                                                                |        |       |
|----------------------------------------------------------------|--------|-------|
| Wino białe 12%<br>Conquesta Chardonnay (wytrawne)              | 0,75 l | 85 zł |
| Wino czerwone 12,5%<br>Conquesta Cabernet Sauvignon (wytrawne) | 0,75 l | 85 zł |
| Wino musujące Frizzante 11%                                    | 0,12 l | 16 zł |
| Wino musujące Prosecco 10,5%                                   | 0,75 l | 95 zł |

### Inne

|                                          |       |        |
|------------------------------------------|-------|--------|
| Martini Bianco / Rosso / Extra Dry 14,4% | 1,0 l | 120 zł |
| Malibu 18%                               | 0,7 l | 220 zł |
| Rum Havana 3 37,5%                       | 0,7 l | 190 zł |
| Tequila Tizcaz 35%                       | 0,7 l | 250 zł |
| Gin Beefeater 40%                        | 0,7 l | 250 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*  
*miłość*  
*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)

