

GRAND LUBICZ



UZDROWISKO USTKA



SPOTKANIA BIZNESOWE • INTEGRACJA • KONFERENCJE • EVENTY

Twój sukces
w biznesie...

www.GRANDLUBICZ.pl



KONFERENCJE SPOTKANIA BIZNESOWE INTEGRACJA EVENTY

Hotel Grand Lubicz***** - Uzdrowisko
Ustka to ekskluzywny kompleks
wypoczynkowo-uzdrowiskowy,
który stanowi idealne miejsce na
organizację konferencji, szkoleń, spotkań
biznesowych czy eventów firmowych.

Znajdujemy się w centrum Ustki

Plaża – 750 m

Promenda – 950 m

Dworzec PKP Ustka – 1.5 km

Dworzec PKP Słupsk – 19 km

Port lotniczy Gdańsk – 122 km



CENTRUM KONFERENCYJNE

doświadczenie i profesjonalizm

Do Państwa dyspozycji oddajemy 7 nowoczesnych, przestronnych sal konferencyjnych o łącznej powierzchni 1020 m².

Eleganckie i ciepłe wnętrza oraz zróżnicowana powierzchnia umożliwiają organizację dużej konferencji na 480 osób jak i kameralnego spotkania dla 20 osób

Nazwa	 Piętro	 Pow. (m ²)	Ustawienie				
			 Podkowa	 Wyspa	 Bankietowe	 Szkolne	 Teatralne
Grand Royal	1	448	-	150	320	290	460
Imperial	1	230	60	65	60	140	200
Trinity B	1	83	30	35	36	30	80
Trinity C	1	75	30	35	36	30	70
Trinity D	1	87	30	35	36	30	70
Trinity B+C	1	158	90	-	70	60	100
Trinity C+D	1	162	60	-	70	60	100
Trinity B+C+D	1	245	120	-	100	90	150
Triada G	4	39	20	25	-	20	35
Triada H	4	59	20	25	-	20	35
Triada G+H	4	98	40	50	-	40	70

Wyposażenie:



Projektor



Ekran



Mikrofony



Pokrowce



Markery



Wskaźnik



Wi-Fi



Flipchart

Dodatkowo*:



Długopis i notatnik



Mównica



Podesty sceniczne



Menu

* Usługi dodatkowo płatne



POKOJE HOTELOWE

komfort i relaks

Do Państwa dyspozycji oddajemy 311 komfortowo wyposażonych pokoi, czyli 870 miejsc noclegowych. Każdy pokój został urządzony w nowoczesnej stylistyce, zaprojektowanej z myślą o zapewnieniu komfortu i dobrego samopoczucia naszych Gości, a jego design oraz wyposażenie z pewnością sprostają najbardziej wymagającym gustom.

W cenie noclegu oferujemy śniadanie w formie bufetu (w godzinach 7:00 – 10:30), bezpłatny dostęp do Internetu (Wi-Fi), nieograniczony dostęp do dwupoziomowego Aquaparku i siłowni.

Doba hotelowa rozpoczyna się o godzinie 15:00 i kończy o godzinie 11:00 w dniu wyjazdu.

Wszystkie pokoje wyposażone są w:

- klimatyzację,
- telefon,
- telewizor LCD,
- mini bar, sejf,
- żelazko i deskę do prasowania,
- kosmetyki, suszarkę do włosów, szlafrok zestaw do kawy i herbaty lub ekspres.



W hotelu odnajdą Państwo pokoje o następującej strukturze:

- 32 pokoje SGL,
- 235 pokoi DBL lub TWIN,
- 31 pokoi LUX FAMILY,
- 10 apartamentów,
- 2 apartamenty dwupoziomowe,
- 1 apartament prezydencki.



CENTRUM SPA

Po długim i wyczerpującym dniu warto odwiedzić hotelowe Centrum SPA & Wellness z pokojem relaksacyjnym i grotą solną. W jednym z 23 gabinetów można skorzystać z profesjonalnych usług kosmetycznych, pielęgnacyjnych oraz relaksacyjnych. W trosce o komfort i satysfakcję naszych klientów wszystkie gabinety wyposażone zostały w najwyższej jakości sprzęt.

Przestronne, ekskluzywne wnętrza, niepowtarzalna kameralna atmosfera i bogata oferta świadczonych usług sprawią, iż nawet krótka wizyta zapewni relaks i poprawi samopoczucie.



MEDICAL RESORT

Od lat Ustka słynie z posiadanych zasobów zdrojowych takich jak wody solankowe i pokłady leczniczej borowiny. Łącząc to z nadmorskim klimatem bogatym w jod, w hotelowym Centrum Medical mogą Państwo nie tylko poprawić stan swojego zdrowia, ale również wzmocnić kondycję fizyczną.



Hotelowe centrum medyczno-rehabilitacyjne obejmuje kompleks gabinetów zabiegowych z nowoczesnym sprzętem medycznym i rehabilitacyjnym, a wykwalifikowany personel gwarantuje Państwu najwyższą jakość świadczonych usług oraz zapewnia właściwą opiekę terapeutyczno-rehabilitacyjną.

AQUAPARK

Do dyspozycji naszych Gości oddaliśmy rozbudowany na dwóch kondygnacjach przestronny kompleks basenowy o łącznej powierzchni 1.143 m². W skład dwupoziomowego Aquaparku wchodzi: basen rekreacyjny ze zjeżdżalnią, sztuczną rzeką i podwodnymi leżankami, basen solankowy VIP z basenem zewnętrznym, brodzik dla dzieci z atrakcjami wodnymi, 4-torowy basen sportowy, jacuzzi, sauna sucha, sauna fińska, sauna IR, łaźnia parowa oraz łaźnia ziołowa.

Jako jedyni na Pomorzu posiadamy baseny termalne z wodą solankową, która wydobywana jest z odwiertu o głębokości ok. 800 m. Udokumentowane właściwości lecznicze wody nie tylko wprowadzają w stan relaksu i odprężenia, ale mają również dobroczynny wpływ na zdrowie.



fitness & GYM GRAND LUBICZ

Rowerki stacjonarne, bieżnie, orbitreki, sprzęty siłowe i wydolnościowe oraz wiele innych. Wzorując się na najlepszych klubach fitness, wyposażyliśmy nasze sale w profesjonalny sprzęt do różnorodnych zajęć ruchowych. Pod czujnym nadzorem doświadczonych trenerów personalnych nasi Goście mogą skorzystać z bogatej oferty zajęć i ćwiczeń grupowych lub indywidualnych.



Black Pearl NIGHT CLUB

Miłośników tańca i rozrywki zapraszamy do hotelowego Klubu Black Pearl. Profesjonalne oświetlenie i system nagłaśniający wraz z wnętrzem klubu gwarantują niezapomniane wrażenia. Klub Black Pearl to prawie 220 miejsc siedzących w łóżach i przy stolikach oraz przestrzeń, w której może się bawić ponad 400 osób.



Towarzysko, nastrojowo i niepowtarzalnie to słowa, które najlepiej oddają wyjątkowość tego miejsca. Panorama Lounge Cafe położona jest na najwyższej kondygnacji hotelu Grand Lubicz*****, a znajdująca się w niej obrotowa wieża widokowa oferuje nadmorski obraz panoramy Ustki.

Kawiarnia jest idealnym miejscem zarówno na spotkania biznesowe jak i na spotkania przy grillu dla grup do 100 osób.

DLA AKTYWNYCH

atrakcje w hotelu



Wypożyczalnia rowerów

Na terenie Ustki i okolic mamy kilka wspaniałych tras rowerowych, które są bardzo zróżnicowane. Na ich szlakach znajdują się specjalne miejsca wypoczynkowe.

Dobrze zaplanowane trasy rowerowe pozwolą się cieszyć pięknymi widokami, których w Ustce i jej okolicach jest mnóstwo.

Wielofunkcyjne boisko zewnętrzne

Zostało przystosowane do gry w tenisa, koszykówkę, siatkówkę oraz badmintona, stanowiąc w ten sposób ciekawą alternatywę dla pozostałych atrakcji dostępnych w hotelu.



Nordic-walking

Nordic-walking to ogólnodostępna aktywność prozdrowotna, angażująca do 90% mięśni całego ciała. W każdej chwili możesz skorzystać z pomocy naszych doświadczonych instruktorów i wybrać się z nimi na spacer po specjalnie przygotowanych szlakach turystycznych, dzięki którym zapoznasz się zarówno z infrastrukturą samego miasta jak i wspaniałymi widokami otaczającej przyrody..

Cube ball / Squash

Amatorzy dynamicznych gier i aktywnego wypoczynku mogą każdego dnia między godziną 8:00 a 22:00 bez względu na stopień zaawansowania spróbować swoich sił, grając w squasha lub cube ball na jednym z kompleksowo i specjalistycznie przygotowanych boisk, które mieszczą się w naszym obiekcie.



USTKA

miasto na fali

To malownicza miejscowość nadmorska położona na polskim wybrzeżu środkowym. Miasteczko jest bardzo chętnie odwiedzane przez turystów ze względu na piękne plaże, malowniczy port z latarnią morską oraz na zachowany na usteckiej starówce klimat dawnej portowej osady.

Największą atrakcją współczesnej Ustki jest jej plaża, składająca się z dwóch, nieco odmiennych części. Plaża wschodnia położona jest blisko centrum miasta i wyposażona jest w bogatą infrastrukturę plażową oraz zaplecze gastronomiczno-rozrywkowe. Plaża zachodnia, nieco oddalona od centrum, cieszy się popularnością wśród miłośników bardziej naturalnego plażowania.



W okolicy:

- Muzeum Chleba,
- Słowiński Park Narodowy,
- Zamek Książąt Pomorskich,
- Skansen w Klukach,
- Muzeum Ziemi Usteckiej,
- Baszta Czarownic,
- Wieża widokowa.



OFERTA GASTRONOMICZNA





KUCHNIA GRAND LUBICZ *****

Tworzenie wykwintnych posiłków to sztuka, a nasz Szef Kuchni i jego zespół opanowali ją do perfekcji. Kuchnia hotelu Grand Lubicz ***** to lekkie, ciekawie skomponowane dania. Połączone smaki kuchni staropolskiej z nowościami kuchni europejskiej tworzą niepowtarzalny smak, który poruszy najbardziej wymagające podniebienia. Smak i zapach, ale również wygląd naszych potraw to klucz do sukcesu, który został przypieczętowany wieloma prestiżowymi wyróżnieniami.

Zachęcamy Państwa do zapoznania się z naszą ofertą gastronomiczną, dzięki której każde wydarzenie będzie niezapomnianą i wyjątkową chwilą.

Prosimy mieć na uwadze, że zaprezentowana oferta może zostać dostosowana do Państwa indywidualnych potrzeb.





PRZERWA KAWOWA

Najlepsze dni zaczynają się od filiżanki kawy...



PRZERWA KAWOWA

STANDARDOWA

- Świeżo parzona kawa
- Wybór herbat
- Soki owocowe
- Woda mineralna gazowana i niegazowana
- Wybór ciastek francuskich

27 zł / serwis jednorazowy (do 30 min.)

48 zł / całodzienna (uzupełniana do 8 godz.)

DODATKI DO PRZERWY KAWOWEJ

SŁODKIE

Owoce filetowane	60 zł / 1 kg
Ciasto domowe	7 zł / 100 g
Trifle owocowe	8 zł / 80 g
Muffina czekoladowa lub waniliowa	6 zł / 1 szt.
Mini pączki	6 zł / 2 szt.
Mini rogaliki czekoladowe	4 zł / 2 szt.
Granola z jogurtem (fit)	6 zł / 50 g
Brownie z owocami	8 zł / 50 g
Mini Drożdżówki	3,5 zł / 1 szt.

SŁONE

Mini kanapeczki na szpadce	8 zł / 2 szt.
Rogalik z serem	6 zł / 1 szt.
Rogalik francuski z kurczakiem	6 zł / 1 szt.
Nachos z wyborem sosów	6 zł / 100 g
Szpadki serowe z oliwkami	5 zł / 4 szt.
Quiche ze szpinakiem	5 zł / 80 g
Quiche z łososiem	5 zł / 80 g
Wybór tartinek	7 zł / 3 szt.
Hummus z bagietką	8 zł / 100 g
Słupki warzyw z dipami	7 zł / 100 g

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



MENU SERWOWANE

Jakość jest najlepszym biznes planem.



MENU SERWOWANE

SKOMPONUJ WŁASNE MENU

PRZYSTAWKA

(do wyboru jedna pozycja)

- Filet z kaczki / żurawina
- Rillette z gęsi / mango
- Ceviche z krewetek / dressing mango / sałata
- Vitello tonnato
- Łosoś marynowany / dressing koprowy
- Tatar ze śledzia / pumpernikiel
- Kozi ser / szpinak / granat / dressing miodowy / orzeszki pini
- Awokado / marynowane grzyb / pomidor

NA CIEPŁO:

- Pierożki z serem sojowym / purée z buraka
- Pierożki gyoza

ZUPA

(do wyboru jedna pozycja)

- Rosół z pstrąga / konfitowane warzywa
- Pomidorowe minestrone
- Krem z białych warzyw / oliwa z oliwek / pestki dyni
- Cappuccino grzybowe
- Zupa chrzanowa / ziemniak / żel z żółtka
- Krem z pieczonego kalafiora
- Krem brokułowy z gruszką
- Krem cytrynowy
- Krem szparagowy
- Krem z dyni

Ceny:

69 zł* / 2 daniowy set

(zupa + danie główne)

89 zł* / 3 daniowy set

(przystawka + zupa + danie główne)
lub (zupa + danie główne + deser)

119 zł* / 4 daniowy set

(przystawka + zupa + danie główne + deser)

DANIE GŁÓWNE

(do wyboru jedna pozycja)

- Pierś z perliczki / purée z batatów / warzywa sezonowe
- Kurczak zagrodowy / purée ziemniaczane z dymką / warzywa sezonowe
- Udko kaczki / ziemniaki au gratin / warzywa sezonowe / sos śliwkowy
- Łosoś / risotto grzybowe / warzywa sezonowe
- Dorsz / knedla ziemniaczana / warzywa sezonowe / sos kaparowy
- Policzki wołowe / ziemniaczane au gratin / warzywa sezonowe
- Polędwiczka wieprzowa / purée ziemniaczane z dymką / majonez pietruszkowy / warzywa sezonowe
- Schab wieprzowy wolno-gotowany / piklowane buraki / sos grzybowy
- Pierogi z kaszą gryczaną i grzybami
- Makaron ryżowy z warzywami i szpinakiem
- Chilli sin carne

DESER

(do wyboru jedna pozycja)

- Torcik czekoladowy
- Sernik
- Tarta cytrynowa
- Brownie
- Szarlotka z lodami waniliowymi
- Mini torcik herbaciany
- Mini torcik malinowy
- Trifle z owocami
- Muffina buraczana
- Pudding kokosowy

*Podane ceny dotyczą jednakowego menu dla wszystkich osób. Ceny brutto za osobę, zawierają podatek VAT (8% żywność, 23% pozostałe usługi).

PRZEKĄSKI DODATKOWE

W FORMIE BUFETU

BUFET ZIMNY

(do wyboru 7 pozycji)

- Pierś indyka pieczona w winogronach
- Rostbef po angielsku podany z marynowanymi grzybami
- Schab pieczony podany z musem chrzanowym
- Wybór serów francuskich
- Wybór ryb wędzonych
- Pate z pstrąga
- Quiche z łososiem
- Quiche ze szpinakiem
- Śledź po kaszubsku
- Śledź w śmietanie
- Śledź w oleju
- Tatar z łosia
- Sałatka caprese
- Sałatka grecka
- Sałatka selerowa z kurczakiem

Cena: 70 zł / 7 przekąsek

BUFET DESEROWY (monoporcje)

(do wyboru 3 pozycje)

- Ciasto marchewkowe z karmelem
- Tarta cytrynowa
- Ciasto czekoladowe
- Tarta owocowa
- Raffaello
- Brownie
- Trifle borówkowe
- Trifle czekoladowe
- Ciasto orzechowe
- Owoce sezonowe
- Sernik

Cena: 45 zł

PRZEKĄSKI CIEPŁE

- | | |
|---------------------------------------|----------------|
| • Żurek | 250 ml / 19 zł |
| • Bogracz | 250 ml / 18 zł |
| • Barszcz czerwony z pasztecikiem | 250 ml / 18 zł |
| • Udko z kaczki z pieczonymi jabłkami | 150 g / 24 zł |
| • Udko z kurczaka BBQ | 150 g / 24 zł |
| • Arancini wołowe | 5 szt. / 21 zł |
| • Risotto ze szparagami | 200 g / 21 zł |
| • Krewetki w tempurze | 8 szt. / 26 zł |
| • Japońskie pierożki | 8 szt. / 22 zł |

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



MENU BUFETOWE

Jakość jest najlepszym biznes planem.



MENU BUFETOWE

KOLACJA W FORMIE BUFETU

(BUFET CIEPŁY, ZIMNY I DESERY)

BUFET CIEPŁY

ZUPA

(do wyboru 1 pozycja)

- Krem z białych warzyw
- Cappuccino z podgrzybków
- Krem z pieczonej papryki i pomidorów
- Żurek
- Bogracz
- Barszcz czerwony
- Rosół z pstrąga
- Krem z pieczonego kalafiora
- Krem szparagowy
- Krem z dyni

DODATKI CIEPŁE

(do wyboru 2 pozycje)

- Warzywa w tempurze
- Warzywa gotowane
- Krokietki ziemniaczane
- Ryż z warzywami
- Pęczak z grzybami
- Kasza bulgur z warzywami
- Makaron rigatoni z oliwą z oliwek i parmezanem

DANIE GŁÓWNE

(do wyboru 3 pozycje)

- Pierś z indyka w sosie z pieczarek
- Udko z kaczki z pieczonymi jabłkami
- Skoki z królika w śmietanie
- Eskalopki z polędwiczki wieprzowej w sosie z zielonego pieprzu
- Dorsz z salsą pomidorową
- Pstrąg w sosie tymiankowym
- Sandacz w sosie z kurek
- Makaron penne alla carbonara
- Arancini wołowe
- Paj z kurczaka z warzywami
- Risotto ze szparagami
- Chilli sin carne

MENU BUFETOWE

KOLACJA W FORMIE BUFETU

(BUFET CIEPŁY, ZIMNY I DESERY)

BUFET ZIMNY

PRZEKĄSKI

(do wyboru 7 pozycji)

- Pierś indyka pieczona w winogronach
- Rostbef po angielsku podany z marynowanymi grzybami
- Schab pieczony podany z musem chrzanowym
- Wybór serów francuskich
- Wybór ryb wędzonych
- Pate z pstrąga
- Quiche z łososiem
- Quiche ze szpinakiem
- Śledź po kaszubsku
- Śledź w śmietanie
- Śledź w oleju
- Tatar z łosia
- Sałatka caprese
- Sałatka grecka
- Sałatka selerowa z kurczakiem

DESERY (monoporcje)

(do wyboru 3 pozycje)

- Ciasto marchewkowe z karmelem
- Tarta cytrynowa
- Ciasto czekoladowe
- Tarta owocowa
- Raffaello
- Brownie
- Trifle borówkowe
- Trifle czekoladowe
- Ciasto orzechowe
- Owoce sezonowe
- Sernik

KOLACJA BANKIETOWA

W FORMIE BUFETU*

(dla grup od min. 20 osób)

uzupełniana do 4 godz. / 149 zł

uzupełniana do 6 godz. / 169 zł

* uzupełnienie bufetu
kolejna godzina / 45 zł

W cenie pieczywo,
masła i sosy koktajlowe

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



FINGER FOOD

Jakość jest najlepszym biznes planem.



PRZEKĄSKI FINGER FOOD

MENU PREMIUM

Przekąski zimne:

- Quiche ze szpinakiem
- Vitello tonatto
- Mini tortille z kurczakiem
- Krewetki z sosem słodko – pikantnym
- Koreczki serowe z owocami i oliwkami
- Yaki gyoza (japońskie pierożki)
- Hummus z warzywami

Przekąski ciepłe:

- Sajgonki
- Burgery z wołowiny z cheddarem
- Pałeczki z kurczaka w sosie barbecue

MENU STANDARD

Przekąski zimne:

- Quiche ze szpinakiem
- Vitello tonatto
- Mini tortille z kurczakiem
- Krewetki z sosem słodko – pikantnym
- Koreczki serowe z owocami i oliwkami
- Yaki gyoza (japońskie pierożki)
- Hummus z warzywami

MENU STANDARD / 80 zł

MENU PREMIUM / 120 zł



ALKOHOLE I NAPOJE

Zabawa jest najprzyjemniejszą formą relaksu.



OPEN BAR

PAKIETY*	do 2h	do 4h	do 6h	do 8h
SOFT Soki owocowe / Napoje gazowane (Fanta / Sprite / Coca-Cola) / Kawa / Herbata	40 zł	60 zł	80 zł	100 zł
SILVER SOFT + Wino Białe i Czerwone / Piwo	75 zł	95 zł	115 zł	135 zł
GOLD SOFT + Wino Białe i Czerwone / Piwo / Wódka	105 zł	115 zł	135 zł	155 zł
PLATINIUM SOFT + Wino Białe i Czerwone / Piwo / Wódka / Whisky	115 zł	145 zł	165 zł	185 zł
DIAMOND SOFT + Wino Białe i Czerwone / Piwo / Wódka / Whisky / Martini / Gin / Tequila / Rum (Dark / White)	145 zł	175 zł	240 zł	260 zł

NAPOJE ALKOHOLOWE

BEZALKOHOLOWE

Coca-Cola / Fanta / Sprite / Tonic / Sok Cappy	0,25 l	7 zł
Woda mineralna (Kropla Beskidu)	0,33 l	6 zł
Woda mineralna (Kropla Beskidu)	0,7 l	10 zł

ALKOHOLE

WELCOME DRINK

Prosecco	0,1 l	15 zł
Aperol Spritz	0,22 l	20 zł

PIWO

Żywiec	0,33 l	7 zł
Heineken	0,33 l	8 zł
Żywiec keg	20 l	300 zł
Żywiec keg	30 l	420 zł

WHISKY

Johnnie Walker Black	0,7 l	190 zł
Johnnie Walker BB	0,7 l	150 zł
Jack Daniel's	0,7 l	270 zł
Jameson	0,7 l	130 zł

WÓDKA

Dalkowski (dostępne 4 smaki)	0,5 l	80 zł
Ostoya	0,5 l	95 zł
Absolut Vodka	0,5 l	85 zł

WINO

Wino białe Conquesta Chardonnay (półwytrawne)	0,75 l	65 zł
Wino czerwone Conquesta Cabernet Sauvignon (półwytrawne)	0,75 l	65 zł
Wino białe Villa Rosale Chardonnay (słodkie)	0,75 l	70 zł
Wino czerwone Villa Rosale Merlot Cabernet (słodkie)	0,75 l	75 zł
Wino musujące Prosecco	0,75 l	75 zł

INNE

Martini	1 l	75 zł
Malibu	0,7 l	140 zł
Rum Havana	0,7 l	120 zł
Tequila Rooster	0,7 l	130 zł
Gin Beefeater	0,7 l	120 zł
Gin Bombay Sapphire	0,7 l	150 zł

* Open bar dostępny dla grup powyżej 20 osób.

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



KONFERENCJE
tel. +48 59 841 82 15
e-mail: konferencje@grandlubicz.pl

Conference and Event Manager
Iwona Kozina
mob. +48 602 778 403

GRAND LUBICZ



ul. Wczasowa 4 • 76-270 Ustka • tel. +48 59 841 82 00

www.GRANDLUBICZ.pl