

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

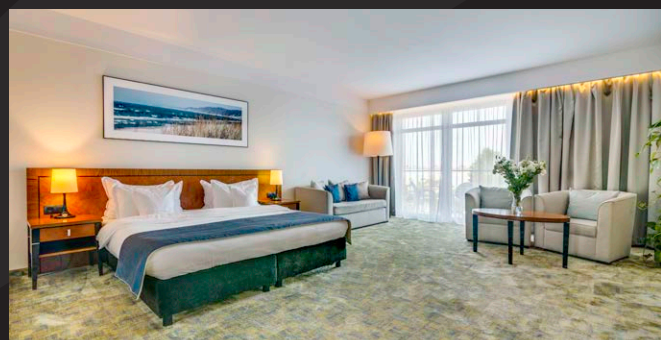
Do Państwa dyspozycji oddajemy 311 komfortowo wyposażonych pokoi, czyli 870 miejsc noclegowych. Każdy pokój został urządzony w nowoczesnej stylistyce, zaprojektowanej z myślą o zapewnieniu komfortu i dobrego samopoczucia naszych Gości, a jego design oraz wyposażenie z pewnością sprostają najbardziej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

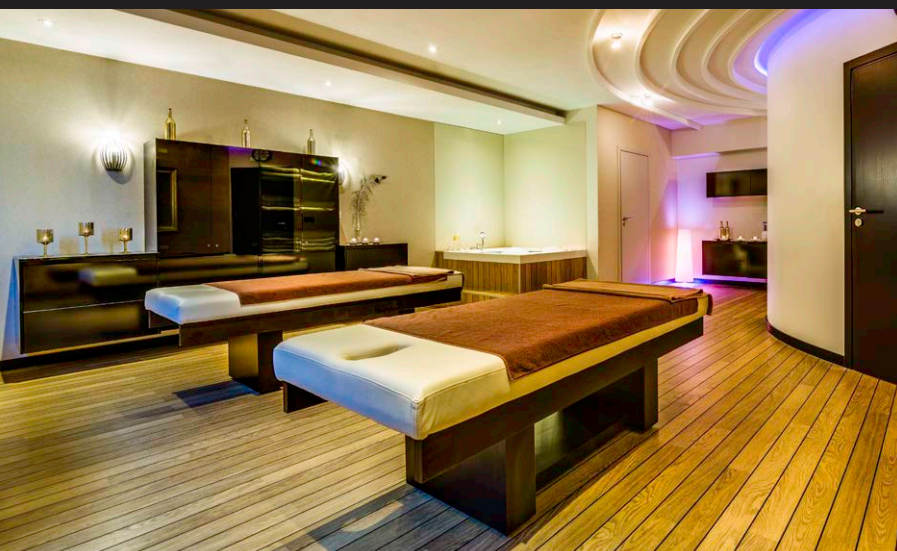
Wszystkie pokoje wyposażone są w:

- 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:

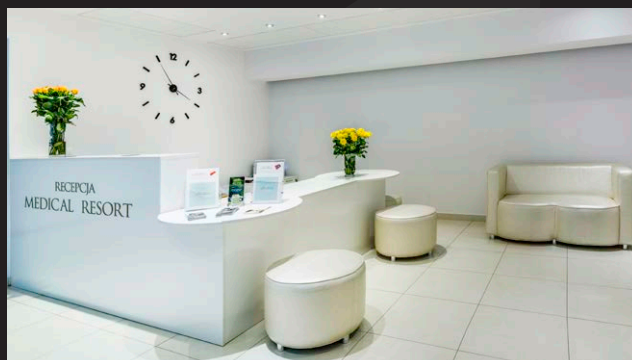
- 32 pokoje SGL,
- 235 pokoi DBL lub TWIN,
- 31 pokoi LUX FAMILY,
- 10 apartamentów,
- 2 apartamenty dwupoziomowe,
- 1 apartament prezydencki.



CENTRUM SPA

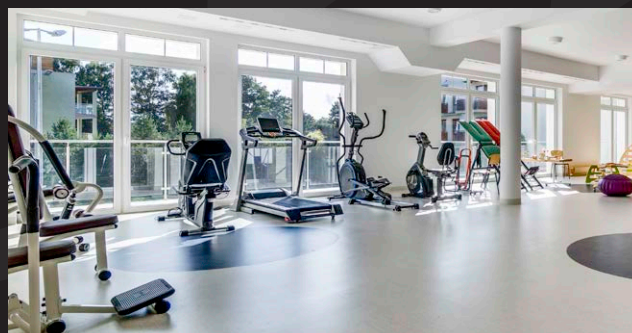
Po długim i wyczerpującym dniu warto odwiedzić hotelowe Centrum SPA & Wellness z pokojem relaksacyjnym i grota solną. W jednym z 23 gabinetów można skorzystać z profesjonalnych usług kosmetycznych, pielęgnacyjnych oraz relaksacyjnych. W trosce o komfort i satysfakcję naszych klientów wszystkie gabinety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



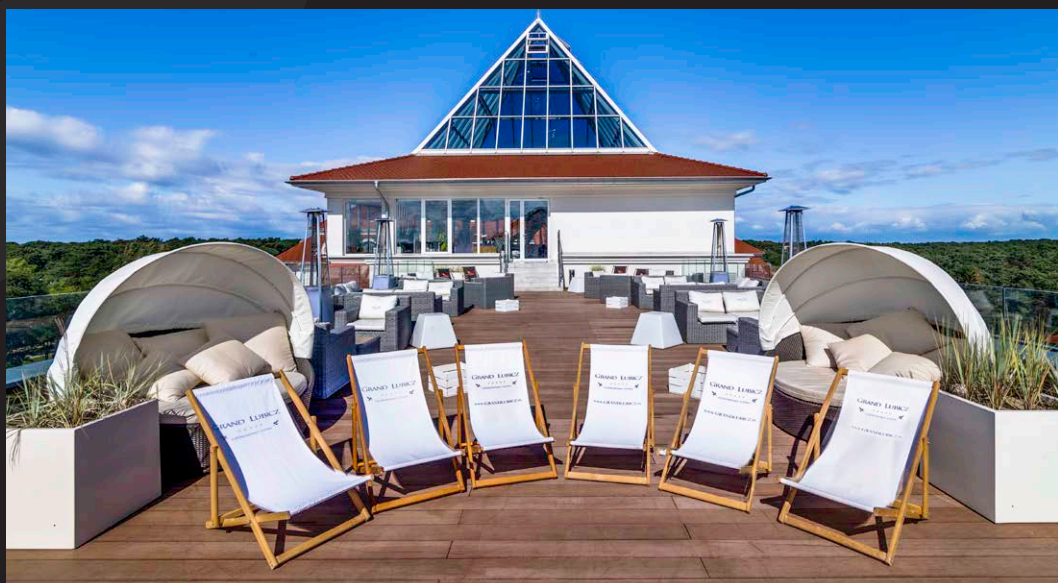
fitness & GYM GRAND LUBICZ

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.



Towarzystwo, 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

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 / 100g
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:

65 zł* / 2 daniowy set
(zupa + danie główne)

85 zł* / 3 daniowy set
(przystawka + zupa + danie główne)
lub (zupa + danie główne + deser)

115 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 łososia
- Sałatka caprese
- Sałatka grecka
- Sałatka selerowa z kurczakiem

Cena: 70 zł / 7 przekąsek

BUFET DESEROWY

(do wyboru 5 pozycji)

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

Cena: 45 zł / 5 rodzaj deserów w formie mono porcji

PRZEKĄSKI CIEPŁE

- | | |
|---------------------------------------|---------------|
| • Żurek | 250ml / 19 zł |
| • Bogracz | 250ml / 18 zł |
| • Barszcz czerwony z pasztecikiem | 250ml / 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 pstrągą
- Krem z pieczonego kalafiora
- Krem szparagowy
- Krem z dyni

DODATKI CIEPŁE

(do wyboru 3 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 sałwą 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

(do wyboru 5 pozycji)

desery w formie mono porcji

- 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. / 169 zł

uzupełniana do 6 godz. / 199 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 0,25l	7 zł	
Woda mineralna 0,33l (Kropla Beskidu)	6 zł	
Woda mineralna 0,7l (Kropla Beskidu)	10 zł	
Welcome drink		
Prosecco 0,1l	15 zł	
Aperol Spritz 0,22l	20 zł	
ALKOHOLE		
Piwo		
Żywiec 0,33l	7 zł	
Heineken 0,33l	8 zł	
Żywiec keg 20l	300 zł	
Żywiec keg 30l	420 zł	
Whisky		
Johnnie Walker Black 0,7l	190 zł	
Johnnie Walker BB 0,7l	150 zł	
Jack Daniel's 0,7l	270 zł	
Jameson 0,7l	130 zł	
Wódka		
Dalkowski 0,5l (dostępne 4 smaki)	80 zł	
Smirnoff Black 0,5l	85 zł	
Absolut Vodka 0,5l	85 zł	
Wino		
Wino białe 0,75l Conquesta Chardonnay (półwytrawne)	65 zł	
Wino czerwone 0,75l Conquesta Cabernet Sauvignon (półwytrawne)	65 zł	
Wino białe 0,75l Villa Rosale Chardonnay (słodkie)	70 zł	
Wino czerwone 0,75l Villa Rosale Merlot Cabernet (słodkie)	65 zł	
Wino musujące Prosecco 0,75l	75 zł	
Inne		
Martini 1l	75 zł	
Malibu 0,7l	140 zł	
Captain Morgan White 0,7l	120 zł	
Tequila El Jimador 0,7l	130 zł	
Gin Gordon's 0,7l	120 zł	
Gin Bombay Sapphire 0,7l	150 zł	



KONFERENCJE

tel. +48 59 841 82 15

e-mail: konferencje@grandlubicz.pl

Conference and Event Manager

Iwona Kozina

mob. +48 602 778 403

Conference and Event Specialist

Jonatan Jurgiewicz

mob. +48 515 036 843

GRAND LUBICZ



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

www.GRANDLUBICZ.pl