

GRAND LUBICZ



OFERTA WESELNA

od 490 zł* / osoba do 9h

Obiad Weselny
(serwis + bufet szwedzki)



PRZYSTAWKA

(1 propozycja do wyboru)

Świeże liście szpinaku /
prażone orzechy włoskie /
gruszka karmelizowana w miodzie
/ sosem vinaigrette

Grillowane warzywa po włosku /
sos musztardowy

Carpaccio wołowe /
rukola / ser Pecorino

Krewetki tygrysie /
zielona sałata / salsa mango

Wędzona pierś kaczki / sosem
pomarańczowo-tymiankowym

ZUPA

(1 propozycja do wyboru)

Włoska zupa jarzynowa
Zupa pomidorowa / grzanki
o smaku bazyliowym

Krem z grzybów leśnych
z odrobiną tymianku
Zupa chrzanowa / ziemniak /
żel z żółtka

Rosół z kurczaka / warzywa /
domowym makaronem

DESER

(1 propozycja do wyboru)

Sernik nowojorski /
sos z owoców leśnych

Tarta / owoce sezonowe /
krem waniliowym

Mus cytrynowy / sorbet miętowy
Tiramisu

Mus czekoladowy z sosem
z czerwonych owoców
Mini torcik lodowo-truskawkowy

DANIE GŁÓWNE

(1 propozycja do wyboru)

Klasyczny zraz z wołowiny /
ser pleśniowy / sos Madera /
marynowana cebulka / ziemniaki
gratin / warzywa sezonowe

Kurczak supreme z kostką
marynowaną w sosie
rozmarynowo-musztardowym /
puree ziemniaczane ze
szczypiorkiem / duszone warzywa

Wieprzowina faszerowana
grzybami leśnymi / sosem na bazie
pietruszki / warzywne risotto

Grillowany filet z łososia /
ryż gotowany na parze /
smażony szpinak

Pieczona kaczka z karmelizowanym
jabłkiem / czerwona kapusta /
kluseczki



Conference & Event Manager
tel. +48 59 841 82 15
konferencje@grandlubicz.pl

* cena brutto

BUFET PRZEKĄSEK ZIMNYCH

(5 propozycji do wyboru)

Patte drobiowe z grzybami
Tatar z wędzonego łosia
Zestaw ryb wędzonych
Pstrąg w glazurze z białego wina
Śledzie na trzy sposoby
Mięsa wędzone
Mięsa pieczone
w delikatnej glazurze
Schab po warszawsku
Galantyna z kurcząt z pistacjami
Tartaletki z warzywami
Pomidorki nadziewane sałatką
z tabule

BUFET SAŁATKOWY

(3 propozycje do wyboru)

Sałatka grecka
Sałatka cesarska z grillowanym
kurczakiem
Sałatka nicejska z jajkiem
i tuńczykiem
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Hawajska sałatka z ananasem
i kukurydzą
Francuska sałatka
z glazurowanymi burakami

BUFET DESEROWY

(4 propozycje do wyboru)

Ciasto drożdżowe z owocami
Sernik krakowski
Ciasto w-z
Miodowiec
Ciasto czekoladowe
Jabłecznik
Przekładanec ze śmietaną
Creme brulle
Mus czekoladowy z wiśniami



PO PÓŁNOCY

Zupa

(1 propozycja do wyboru)

Żurek z jajkiem
Węgierski bogracz
Barszcz z pasztecikiem

Danie ciepłe

(2 propozycje do wyboru)

Golonki pieczone po bawarsku
z warzywami
Szaszłyki wieprzowe
Szaszłyki drobiowe
Wołowy strogonow z pieczywem
Pałeczki z kurczaka alla BBQ
Pierogi (ruskie / z mięsem /
z kapusta i grzybami)
Dorsz z klarowanym masłem
i trawą cytrynową

Napoje

(bez ograniczeń)

Soki owocowe (2 rodzaje),
herbata, kawa, woda,

PROPOZYCJE DODATKOWEJ KULINARNEJ ATRAKCJI

Płonący udziec wieprzowy
szpikowany śliwkami serwowany
z sosem chrzanowym

(1 udziec 800 zł brutto / max 60 osób)

Prosię pieczone w całości nadziane
kaszą i grzybami serwowane
z sosem chrzanowym

(1 prosię 1.800 zł brutto / max 60 osób)

Indyk pieczony w całości
serwowany z sosem żurawinowym

(1 indyk 500 zł brutto / max 25 osób)

USŁUGI TOWARZYSZĄCE

- standardowe dekoracje stołów
 - standardowa dekoracja krzeseł
(pokrowce)
 - dzieci do lat 3 gratis
 - opieka i wsparcie organizacyjne
Managera
 - upominek dla Młodej Pary
 - nocleg w Apartamencie
dla Pary Młodej gratis
(minimum 80 osób)
 - cena zawiera podatek VAT
 - czas trwania przyjęcie do 9h
 - w cenie obiad weselny serwowany
i bufet szwedzki z zimnymi
przekąskami
oraz napoje wg menu
 - dla Gości 10% rabat
na usługi noclegowe
- (poza sezonem letnim i terminami specjalnymi
/ minimum 20 pokoi)

Conference & Event Manager
tel. +48 59 841 82 15
konferencje@grandlubicz.pl

