

GRAND LUBICZ



UZDROWISKO USTKA

OFERTA GASTRONOMICZNA



# Przerwy kawowe

Najlepsze dni zaczynają się od filiżanki kawy...

STANDARDOWA  
przerwa kawowa

## **jednorazowa (do 1 h)**

25.00 zł / osoba

## **całodzienna**

48.00 zł / osoba

- Świeżo parzona kawa
- Wybór herbat
- Soki owocowe
- Woda mineralna gazowana i niegazowana
- Wybór ciasteczek kruchych

DODATKI do jednorazowej przerwy kawowej (do 1 h) 9.00 zł / osoba  
do całodziennego przerwy kawowej 20.00 zł / osoba

## DO WYBORU 3 PROPOZYCJE

Mini rogaliki czekoladowe	2 szt. / os.
Świeże owoce krojone	100 g / os.
Ciasto domowe	100 g / os.
Brownie czekoladowe	100 g / os.
Trifle owocowe	80 g / os.
Mufiny czekoladowe	1 szt. / os.
Mufiny waniliowe	1 szt. / os.
Mini pączki	2 szt. / os.

## DO WYBORU 3 PROPOZYCJE

Quiche ze szpinakiem i łososiem	80 g / os.
Tortilla z kurczakiem	80 g / os.
Rogaliki francuskie słone	2 szt. / os.
Rogaliki z szynką wieprzową i serem	2 szt. / os.
Mini kanapeczki na szpadce	2 szt. / os.
Wybór tartinek	3 szt. / os.
Wybór koreczków	3 szt. / os.
Nachosy z wyborem sosów	1 szt. / os.

# Menu bankietowe (serwis)

Jakość jest najlepszym biznes planem



## PRZYSTAWKI

(do wyboru jedna pozycja)

- Patte z kaczyc wątróbek / kruszonka parmezanowo-pietruszkowa
- Ceviche z łososia / dressing mango / sałata
- Terrine z sandacza / galaretko cytrusowa / zioła
- Kozi ser /szpinak / granat/ dressing miodowy / orzeszki pini
- Rilletto z kaczki / mango

## ZUPA

(do wyboru jedna pozycja)

- Pomidorowe minestrone
- Krem z białych warzyw / oliwa z oliwek / pestki dyni
- Cappucino z borowików
- Zupa chrzanowa / ziemniak / żel z żółtka
- Krem cytrynowo - drobiowy
- Kremowa zupa ze szparagów (sezonowo)

## DANIA GŁÓWNE

(do wyboru jedna pozycja)

- Policzki wołowe / ziemniaczane au'gratin / warzywa / sos
- Pierś kurczęcia kukurydzianego / purée ziemniaczane z dymką / warzywa / sos
- Polędwiczka wieprzowa / purée z pasternaku / majonez z pietruszki / warzywa/ sos madera/ zioła
- Udo z kaczki / ziemniaczane au'gratin / czerwona kapusta / sos śliwkowy
- Łosoś 58 stopni / ziemniaczane purée / warzywa / sos cytrusowy
- Sandacz / warzywa / sos muślinowy / knedla ziemniaczana

## DESERY

(do wyboru jedna pozycja)

- Torcik czekoladowy
- Sernik wiedeński
- Tarta cytrynowa
- Mus z białej czekolady
- Brownie czekoladowe
- Szarlotka z lodami waniliowymi
- Mini torcik herbaciany

## CENY

### **MENU 2 - daniowe**

65.00 zł / osoba

### **MENU 3 - daniowe**

85.00 zł / osoba

### **MENU 4 - daniowe**

105.00 zł / osoba

W cenie soki owocowe i  
woda mineralna.



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

# Menu bankietowe (bufety)

Jakość jest najlepszym biznes planem



## BUFET\* ZIMNY

(do wyboru 7 pozycji)

- Wybór mięs pieczonych z piklami
- Terrine z indyka
- Balotyna z kaczki
- Pasztet w cieście francuskim po benedyktyńsku
- Wybór serów francuskich z owocami
- Wybór ryb wędzonych
- Patte z pstrąga
- Quiche z łososiem
- Śledź na trzy sposoby
- Tatar z łososia z piklami
- Quiche ze szpinakiem
- Sałatka Waldorf
- Sałatka grecka
- Sałatka z selera z kukurydzą

## BUFET\* CIEPŁY

### ZUPY

(do wyboru 2 pozycje)

- Krem z białych warzyw
- Cappuccino z borowików
- Kremowa zupa z pieczonej papryki i pieczonych pomidorów
- Żurek tradycyjny
- Rosół z pstrąga
- Bogracz
- Barszcz czerwony
- Kremowa zupa ze szparagów (sezonowo)

### DANIA GŁÓWNE

(do wyboru 4 pozycje)

- Pierś indyka w sosie champion
- Eskalopki cielęce w sosie szparagowym
- Pieczeń wieprzowa w sosie z pieczarek

- Dorsz z sałsa pomidorową
- Pstrąg aromatyzowany tymiankiem
- Sandacz w sosie grzybowym
- Udko z kaczki z jabłkami
- Skoki z królika z winogronami
- Penne w sosie carbonara

### DODATKI

(do wyboru 3 pozycje)

- Warzywa w tempurze
- Warzywa gotowane
- Ziemniaki dauphin
- Dzikie ryż z warzywami
- Pęczak z grzybami
- Kasza bulgur z warzywami

## DESERY

(do wyboru 7 pozycji)

- Tarta cytrynowa
- Tarta czekoladowa
- Tarta owocowa
- Raffaello
- Ciasto bananowe
- Brownie
- Trifle truskawkowe
- Trifle borówkowe
- Trifle czekoladowe
- Sernik
- Ciasto marchewkowe
- Ciasto z adwokatem
- Ciasto orzechowe

## CENY

### BUFET ZIMNY

70.00 zł / osoba

### BUFET DESEROWY

55.00 zł / osoba

### BUFET CIEPŁY

120.00 zł / osoba

### KOLACJA BANKIETOWA W FORMIE BUFETU

dla grup od 20 osób

Cena zawiera pieczywo, masła smakowe i sosy koktajlowe

\* Bufet uzupełniany do 4 godzin, uzupełnienie bufetu kolejna godzina (29.00 zł / osoba)

# Standard Hotel

zawsze dostępny

Bufet ciepły / Bufet sałatkowy /  
Bufet deserowy / Bufet owocowy /  
Napoje zimne

**Lunch** / 13:00 - 15:00  
(49.00 zł / osoba)

**Obiado-kolacja** / 17:00 - 20:00  
(80.00 zł / osoba)

**Lunch Box** - weź ze sobą  
3 rodzaje kanpek / owoce / jogurt /  
batonik / sok i woda mineralna  
(50.00 zł / osoba)



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

# Open bar

Zabawa jest najprzyjemniejszą formą relaksu.



PAKIETY			
	2h	4h	6h
SOFT Soki owocowe / Napoje gazowane (Fanta / Sprite / Coca-Cola) / Kawa / Herbata	40.00 zł	60.00 zł	80.00 zł
SILVER SOFT + Wino Białe i Czerwone / Piwo	72.00 zł	92.00 zł	115.00 zł
GOLD SOFT + Wino Białe i Czerwone / Piwo / Wódka	102.00 zł	115.00 zł	135.00 zł
PLATINIUM SOFT + Wino Białe i Czerwone / Piwo / Wódka / Whisky	115.00 zł	145.00 zł	165.00 zł
DIAMOND SOFT + Wino Białe i Czerwone / Piwo / Wódka / Whisky / Martini / Gin / Tequila / Campari / Bacardi	145.00 zł	175.00 zł	240.00 zł

## RODZAJE ALKOHOLI

Piwo: Żywiec, Wino białe: Los Molinos Verdejo, Wino czerwone: Los Molinos Tempranilo, Wódka: Wyborowa, Whisky: Johnny Walker Blender's Batch, Gin: Gordon's, Tequila: El Jimador

Ceny brutto zawierają podatek VAT.

# Napoje Alkoholowe

Zabawa jest najprzyjemniejszą formą relaksu.



## Alkohole - butelka

### Piwo

Żywiec 0,5 l	8,00 zł
Heineken 0,5 l	9,00 zł
Żywiec keg 30 l	400,00 zł

### Whisky

Johnnie Walker Black 0,7l	160,00 zł
Johnnie Walker BB Red Rye Finish 0,7 l	120,00 zł
Jack Danniels 0,7 l	240,00 zł
Grants 0,7 l	115,00 zł
Jameson 0,7 l	130,00 zł

## Wódka

Wyborowa 0,5 l	55,00 zł
Finlandia 0,5 l	80,00 zł
Smirnoff Black 0,5 l	70,00 zł
Absolut Vodka	65,00 zł

## Wino

Wino białe 0,75 l (wytrawne / półsłodkie)	50,00 zł
Wino czerwone 0,75 l (wytrawne / półwytrawne)	50,00 zł
Wino musujące Prosecco 0,75 l	65,00 zł
Martini 1 l	65,00 zł

## Inne

Malibu 0,7 l	140,00 zł
Captain Morgan White	120,00 zł
Tequila El Jimador	130,00 zł
Gin Gordon's	120,00 zł
Gin Bombay Sapphire	150,00 zł

## Bezalkoholowe - butelka

Coca-Cola / Fanta / Sprite / Tonic / Juice cappy 0,2 l	5,00 zł
Woda mineralna (Kropla beskidu)	4,00 zł





## GRAND LUBICZ



### HOTEL

ul. Wczasowa 4, 76-270 Ustka

tel. +48 59 841 82 00

rezerwacja@grandlubicz.pl

www.grandlubicz.pl

### KONFERENCJE

tel. +48 59 841 82 15

e-mail: konferencje@grandlubicz.pl

Conference and Event Manager

mob. +48 602 778 403

Conference and Event Specialist

mob. +48 515 036 843