



ANSALDO
Restauracja

Oferta wielkanocna dla firm

2026

DZIAŁ SPRZEDAŻY

Dorota

514 014 285 | marketing@lubhotel.pl

Dominika

517 253 224 | sprzedaz@lubhotel.pl

ul. Krańcowa 107A, Lublin

Dlaczego warto?

Firmowe spotkanie wielkanocne to coś więcej niż wspólny posiłek. To:

- okazja do podziękowania zespołowi i partnerom biznesowym za wspólną pracę oraz dotychczasowe sukcesy,
- czas na budowanie relacji i integrację w swobodnej, wiosennej atmosferze,
- chwila wytchnienia i celebracji nadchodzącej wiosny, pełnej świeżości i pozytywnej energii,
- możliwość stworzenia wyjątkowych wspomnień, które wzmacniają zespół i sprzyjają dobrej współpracy.

W Restauracji Ansaldo dbamy o to, aby spotkania wielkanocne były dopracowane w każdym detalu – od starannie skomponowanego, sezonowego menu, przez eleganckie, świąteczne dekoracje, aż po profesjonalną i serdeczną obsługę.

Dlaczego Ansaldo?

- **Unikalny klimat** – eleganckie wnętrza inspirowane historią lotnictwa, idealne na uroczyste chwile.
- **Kuchnia oparta na tradycji** – potrawy świąteczne w nowoczesnym wydaniu, przygotowane ze świeżych, lokalnych składników.
- **Elastyczna oferta** – dopasujemy menu, aranżację i przebieg spotkania do potrzeb Twojej firmy.
- **Doświadczenie i obsługa** – zapewniamy pełne wsparcie organizacyjne i miłą atmosferę.
- **Dogodna lokalizacja** – Lublin, ul. Krańcowa 107 A, dogodny dojazd i darmowy parking dla gości.

Co otrzymujesz w cenie?

- profesjonalną obsługę kelnerską
- wystrój świąteczny
- salę na wyłączność
- preferencyjne ceny na alkohol

Pakiet I

150 zł/osoba

Zupa

Zupa chrzanowa z jajkiem, pieczoną białą kielbasą i wędzonką

Danie główne

Pierś z kurczaka sous-vide faszerowana grzybami i mozzarellą z maślanym sosem, puree z pieczonej pietruszki i sałatką z marchwi

Na słodko

Ciasta wielkanocne

Przekąski zimne (łącznie 280g/os)

- pieczona karkówka z chrzanem
- pasztet z żurawiną
- jaja faszerowane z grzybami po polsku
- jaja faszerowane szynką z bekonem
- roladki z pieczonego schabu z jajecznym farszem i chrzanem
- sałatka z brokułem, bekonem, jajkiem i majonezem z pieczonym czosnkiem
- sałatka z piersią kaczki z pomarańczami w miodzie i cytrusowym winegretem
- roladki grillowanej tortilli i wędzonego łososia
- pieczywo, pikle

Napoje

Kawa, herbata, woda, soki owocowe



Pakiet II

175 zł/osoba

Zupa

Krem z pieczonych białych warzyw z wędzonym twarogiem i grzanką

Danie główne

Nóżka z kaczki z kluskami śląskimi, konfitowanym jabłkiem, śliwką w winie i buraczkami

Na słodko

Ciasta wielkanocne

Przystawki zimne (łącznie 350g/os)

- pączki z farszem z kaczki i czerwonej kiszzonej kapusty
- tatar z łososia
- sałatka cezara z jajkiem
- łosoś w cieście francuskim
- pieczona karkówka z chrzanem
- pasztet z żurawiną
- jaja przykryte sosem tatarskim
- jaja z chrzanem i szczypiorkiem
- roladka z serem pleśniowym i duszonym porem
- pieczywo, pikle

Napoje

Kawa, herbata, woda, soki owocowe

Alkohole

Wino domowe hiszpańskie półwytrawne

białe/czerwone 0,5 l..... 40 PLN

Piwo Perła 0,5 l keg..... 15 PLN

Wódka Wyborowa 0,5 l..... 70 PLN

Wódka Finlandia 0,5 l..... 80 PLN

Wódka J.A Baczewski 0,5 l..... 100 PLN

Whisky Label 5 0,7 l..... 110 PLN

