

GRAND LUBICZ



UZDROWISKO USTKA

It's THE MOST
wonderful
time of THE YEAR

menu
wigilijne 2024

SERWOWANE LUB BUFET ŚWIĄTECZNY



Christmas
LOADING...

bufet świąteczny

/ dla grupy powyżej 20 osób

zupa

(do wyboru 2 pozycje)

- Barszcz czerwony z uszkami
- Zupa grzybowa z łazankami
- Ustecka zupa rybna

dania ciepłe

(do wyboru 4 pozycje)

- Pierogi z kapustą i grzybami
- Pierogi ruskie
- Pierogi z kaszą i grzybami
- Dorsz w chrupiącej panierce
- Dorsz w maśle czosnkowym
- Łosoś w sosie kaparowym
- Sandacz w sosie kurkowym
- Udko z kaczki w sosie żurawinowym
- Pierś z indyka w sosie daktylowym
- Boeuf strogonow
- Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym

dodatki

(do wyboru 2 pozycje)

- Pieczone ziemniaczki w ziołach i maśle
- Kasza z grzybami
- Maślane puree ziemniaczane
- Krokieciki ziemniaczane

przekąski zimne

(do wyboru 5 pozycji)

- Śledź w śmietanie
- Śledź po kaszubsku
- Śledź w oleju lnianym
- Ryba w sosie greckim
- Pate z kaczki
- Wybór mięs pieczonych
- Sałatka jarzynowa tradycyjna
- Sałatka waldorf
- Sałatka cesar



desery

(do wyboru 3 pozycje)

- Makowiec
- Miodownik
- Brownie
- Sernik
- Piernik
- Napoleonka

W cenie woda mineralna i soki owocowe.

Cena: 189.00 zł*/osoba
/ bufet uzupełniany do 4 godzin

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

menu serwowane

/ skomponuj własne menu świąteczne*

*Na Państwa życzenie oferujemy możliwość przygotowania spersonalizowanego menu spoza standardowej oferty, uwzględniającego indywidualną wycenę.

przystawka

(do wyboru 1 pozycja)

- Śledź holenderski/ chrust z ziemniaka/ jabłko kompresowane/ żel z cebuli
- Tatar z łososia/ grzyby marynowane/ kapary
- Pate z kurzych wątróbek/ wiśnia/ bagietka
- Ozorek cielęcy/ kurka/ faworek
- Kozi ser/ szpinak/ granat (vege)

zupa

(do wyboru 1 pozycja)

- Zupa chrzanowa/ żółtko/ ozorek wołowy/ tarty chrzan
- Zupa cebulowa/ ser comte/ tymianek
- Barszcz czerwony z uszkami
- Krem grzybowy/ kluseczki borowikowe/ chips z pietruszki (vege)
- Krem z kiszonej kapusty/ makrela/ ziemniak/ puder z kiszonej kapusty



believe
in the MAGIC
of the SEASON



MEET ME
under the
mistletoe

danie główne

(do wyboru 1 pozycja)

- Polędwica z dorsza/ wędzony sos maślany/ puree z pasternaku i szalotki/ fasola szparagowa
- Pierś z kaczki/ ziemniak z ogniska/ mus z buraka/ sos wiśniowy z cherry
- Łosoś/ ryż szafranowy/ brokuł/ cukinia/ sos cytrynowy
- Polędwiczka wieprzowa/ puree z boczkiem i koprem/ karmelizowane warzywa korzenne/ espuma kurkowa
- Gnocchi/ portobello/ boczniak/ groszek cukrowy/ sos maślany (vege)
- Comber z dzika/ puree chrzanowe/ boczniak mikołajkowy/ sos śliwkowy

deser

(do wyboru 1 pozycja)

- Piernik/ marmolada z pomarańczy
- Mini torcik makowy/ mus daktylowy/ wiśnie
- Sernik baskijski/ śliwka/ płatek złota

W cenie woda mineralna i soki owocowe.

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

Cena*: set 2 daniowy 95.00 zł/osoba
set 3 daniowy 135.00 zł/osoba
set 4 daniowy 165.00 zł/osoba

Propozycja podania.



menu serwowane

/ dodatkowe przekąski

przekąski zimne

- Śledź w śmietanie po polsku
- Pate z kurzych wątróbek/ żel z jabłka/ jeżyna
- Deska serów regionalnych
- Wybór mięs pieczonych z piklami
- Quiche/ szpinak/ łosoś/ gorgonzola
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka caprese

przekąski ciepłe

- Pierogi z kapustą i grzybami
- Dorsz w sosie cytrynowym
- Kapusta z grochem
- boeuf stroganow
- Patatki w ziołach i maśle
- Kasza z grzybami
- Udko z kaczki z karmelizowanymi jabłkami i sosem wiśniowym
- Tradycyjny karp smażony z grzybami

desery

- Makowiec
- Krakowski sernik świąteczny
- Piernik z marmoladą

Cena*: przekąski zimne 55.00 zł/osoba
przekąski ciepłe 65.00 zł/osoba
desery 45.00 zł/osoba

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