

GRAND LUBICZ



UZDROWISKO USTKA

Save the Date

*oferta
weselna*

2025/2026



skomponuj własne menu

MENU SERWOWANE

Cena: od 710 zł* / osoba do 9h

Obiad Weselny (serwis + bufet szwedzki)

przystawka

(do wyboru jedna pozycja)

- Śledź holenderski/ chrust z ziemniaka/ jabłko kompresowane/ żel z cebuli
- Rilletes z kaczki/ powidlą śliwkowe/ chałka maślana
- Crudo z krewetki tygrysiej/ limonka/ crostini
- Rostbeaf pieczony/ rukola/ jeżyna
- Kozi ser/ szpinak/ granat (vege)

zupa

(do wyboru jedna pozycja)

- Pieczony kalafior/ chips z pietruszki (vege)
- Zupa cebulowa/ ser comte/ tymianek
- Zupa chrzanowa/ żółtko/ ozorek wołowy/ tarty chrzan
- Krem z pieczonych pomidorów i papryki/ pesto ziołowe/ creme fresh
- Rosół z kurczaka/ warzywa/ domowy makaron

danie główne

(do wyboru jedna pozycja)

- Klasyczny zraz z wołowiny/ sos Madera/ marynowana cebula/ ziemniaki gratin/ warzywa sezonowe
- Pierś z kaczki/ ziemniak z ogniska/ mus z buraka/ sos wiśniowy z cherry
- Łosoś/ ryż szafranowy/ brokuł/ cukinia/ sos cytrynowy
- Pierś Supreme/ puree pieczony batat/ karmelizowana marchew/ sos jabłkowy
- Polędwiczka wieprzowa/ puree z boczkiem i koprem/ karmelizowane warzywa korzenne/ espuma kurkowa



NAPOJE (bez ograniczeń)

SOKI OWOCOWE (3 rodzaje)

HERBATA, KAWA, WODA



deser

(do wyboru jedna pozycja)

- Beza/ kokos/ orzechy
- Mini torcik palona biała czekolada/ malina
- Mus czekoladowy z sosem z czerwonych owoców
- Tarta/ owoce sezonowe/ krem waniliowy
- Sernik nowojorski/ sos z owoców leśnych

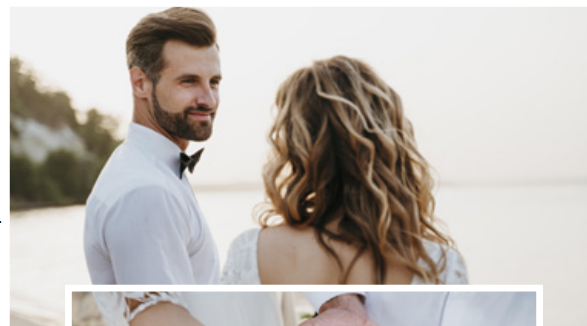
skomponuj własne menu

MENU BUFETOWE

przekąski zimne

(do wyboru 7 pozycji)

- Szparagi zielone/ prosciutto/ majonez
- Śledź w oleju
- Śledź na pieczonym ziemniaku
- Śledź po kaszubsku
- Pate z kurzych wątróbek/ żel z jabłka/ jeżyna
- Deska serów regionalnych
- Wybór mięs pieczonych z piklami
- Quiche/ szpinak/ łosoś/ gorgonzola
- Mini crossaint/ szynka parmeńska



- Humus/ mango/ krewetka
- Pasztet z soczewicy/ żel z jabłka
- Rolada z indyka/ glony/ majonez sezamowy
- Tatar z łososia/ majonez/ marynowana cebula
- Bruschetta z kozim serem/ brzoskwinia

sałatki

(do wyboru 3 pozycje)

- Sałatka grecka
- Sałatka caprese
- Sałatka cezarska
- Sałatka z Halloumi
- Sałatka fitness

desery

(do wyboru 4 pozycje)

- Mus czekoladowy z wiśniami
- Jabłecznik
- Raffaello
- Sernik krakowski
- Ciasto W-Z
- Miodowiec
- Ciasto czekoladowe
- Ciasto ryżowe z kajmakiem
- Płyty pistacja z maliną

przekąski ciepłe

(do wyboru 3 pozycje)

- Mini golonka w ciemnym piwie z warzywami
- Żeberka BBQ
- Dorsz w sosie cytrynowym
- Kurczak supreme w sosie musztardowo-rozmarynowym
- Pikantne pałeczki z kurczaka
- Pierogi (ruskie / z mięsem / z kapusta i grzybami)

po północy

(do wyboru 1 pozycja)

- Żurek staropolski
- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Flaki wołowe
- Boeuf stroganow

kiedy
miłość
przekształca się
w MAGIĘ



propozycje dodatkowej

KULINARNEJ ATRAKCJI

- Płonący udziec wieprzowy szpikowany śliwkami serwowany z sosem chrzanowym - **1 udziec 850 zł brutto / max. 60 osób**
- Prosię pieczone w całości nadziane kaszą i grzybami serwowane z sosem chrzanowym - **1 prosię 1.900 zł brutto / max. 60 osób**
- Indyk pieczony w całości serwowany z sosem żurawinowym - **1 indyk 650 zł brutto / max. 25 osób**

usługi towarzyszące:

- standardowe dekoracje stołów, krzeseł (pokrowce),
- dzieci do lat 3 gratis,
- opieka i wsparcie organizacyjne Managera,
- cena zawiera podatek VAT,
- czas trwania przyjęcia do 9h,
- w cenie obiad weselny serwowany i bufet szwedzki z zimnymi przekąskami oraz napoje wg menu.

