

*Magia
przyjęcia
zaczyna się
od STOŁU.*

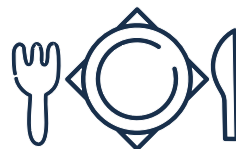


OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA

Hotel Lubicz sp. z o.o

ul. Grunwaldzka 14, 76-270 Ustka / tel. +48 59 815 44 03, +48 59 814 31 02

email: manager@hotel-lubicz.pl / www.hotel-lubicz.pl



menu SERWOWANE

(skomponuj własne menu)

PRZYSTAWKA

(1 propozycja do wyboru)

- Śledź na grzance/ sałatka ziemniaczana/ marynowana cebula
- Wołowina marynowana/ sos Ponzu/ sezam
- Tatar z pomidora/ krem z awocado

ZUPA

(1 propozycja do wyboru)

- Rosół z warzywami/ makaron jajeczny
- Krem chrzanowy/ chrust z boczku/ grzanki
- Krem z pieczonego kalafiora/ pieczarki/ oliwa truflowa

DANIE GŁÓWNE

(1 propozycja do wyboru)

- Kark wołowy długo pieczony/ ragu warzywne z ziemniakami/ sos własny
- Udko z kaczki confi/ purée dyniowo-ziemniaczane/ cukinia/ marchew/ demi glace
- Poliki wieprzowe/ kopytka smażone/ burak marynowany/ marchew/ sos
- Dorada filet/ warzywa pieczone/ ziemniaczki/ palona cytryna
- Piers z kurczaka sous vide/ purée maślane/groszek/ marchew/ świeży szpinak/ sos winny
- Kremowe risotto/ świeży szpinak/ duszony boczniak/ pomidorki cherry/ parmezan

DESER

(1 propozycja do wyboru)

- Sernik śmietankowy/ owoce
- Forêt noir/ tort szwarcwaldzki
- Szarlotka/ lody śmietankowe

MENU SERWOWANE

2 DANIA 120 zł/os. (zupa + danie główne)

3 DANIA 160 zł/os. (przystawka + danie główne + deser
lub zupa + danie główne + deser)

4 DANIA 200 zł/os. (przystawka + zupa + danie główne + deser)

W cenie: woda niegazowana oraz sok owocowy (do wyboru jabłko/ pomarańcz/ lemoniada) bez ograniczeń.

- Dekoracja stołu / bankietówki/ świece





dodatkowe PRZEKĄSKI

(uzupełniane do 4 godz.)



BUFET ZIMNY

(4 propozycje do wyboru)

- Kompozycja ryb wędzonych
- Sałatka Cezar/ chips z bekonu/ parmezan/ grzanki/ pomidor cherry
- Kompozycja wędlin i pieczeni
- Quiche/ kurczak/ warzywa/ ryba
- Kompozycja serów z owocami
- Rolada szpinakowa/ wędzony łosoś
- Sałatka Grecka
- Krewetka/ sos słodko-kwaśny

W cenie: • pieczywo mieszane • sosy • dipy
• masła smakowe



BUFET CIEPŁY

(2 propozycje do wyboru)

- Żeberka wieprzowe/ sos teryaki
- Strogonow wołowy/ pieczarki
- Boczek pieczony/ sos sojowo-miodowy
- Pieczeń karkowa/sos musztardowy
- Trybowane udko z kurczaka/ sos słodko-kwaśny
- Dorsz/ sos porowy
- Zupa cebulowa/ grzanki parmezanowe
- Pieczony kalafior/ dip sezamowy

W cenie: • ziemniaki w ziołach • kasza/ryż • pieczywo



BUFET DESEROWY

(3 propozycje do wyboru/ uzupełniany do 4 godzin)

- Tiramisu
- Mus mango-marakuja/ monoporcje
- Sernik czekoladowy
- Owoce mix
- Krem malinowo-pistacjowy/ monoporcje
- Pina Colada/ biszkopt/ śmietanka/ ananas/ wiórki kokosowe



SURÓWKI/SAŁATY

(2 propozycje do wyboru)

- Marynowane buraczki
- Kiszona kapusta z jabłkiem
- Kremowy Coleslaw
- Mieszane sałaty z sosem vinegret

DODATKI

BUFET ZIMNY 100 zł/os.

BUFET CIEPŁY 80 zł/os.

+ SURÓWKI/SAŁATY 10 zł/os.

BUFET ZIMNY + CIEPŁY 160 zł/os.

BUFET DESEROWY 80 zł/os.



USŁUGI TOWARZYSZĄCE:

- Dekoracja stołu i sali wykraczająca poza standardową:
 - pokrowce na krzesła - 10 zł/szt
 - serwetki / bieżnik - 10 zł/os
 - balony - wycena indywidualna
- Podczas uroczystości do dyspozycji dzieci **pokój zabaw** / bezpłatnie
- Pozostałe **napoje** oraz **alkohol** za dodatkową opłatą, zgodnie z zamówieniem.
- Możliwość zamówienia **tortu**, wykonanego przez Cukierników Hotelu Lubicz
 - wycena indywidualna.
- Możliwość dostarczenia własnego tortu (z potwierdzeniem zakupu)
 - serwis płatny dodatkowo 100 zł (w cenie raca).

RESTAURACJA
BURSZTYNOWA
★ ★ ★ ★

Informujemy, że wszystkie ceny przedstawione
w ofercie są cenami brutto.

Oferta obowiązuje dla rezerwacji od 10 do 30
osób w godzinach otwarcia Restauracji.

...bo ważne
momenty
zasługują na
niezapomnianą
oprawę.

