



HOTEL
LUBICZ

★ ★ ★ ★
Wellness & SPA

Operta
KONFERENCYJNA

SPOTKANIA BIZNESOWE • INTEGRACJA

KONFERENCJE • IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE

dream. plan. do.

www.HOTEL-LUBICZ.pl

Success KONFERENCJE

& SPOTKANIA BIZNESOWE

Hotel Lubicz** Wellness & SPA to nie tylko wyśmienita kuchnia i luksusowe miejsca noclegowe, to także idealne miejsce na organizację szkoleń, konferencji, seminariów, spotkań biznesowych i uroczystości rodzinnych.**

Tego typu spotkania organizujemy w specjalnie zaaranżowanej na potrzeby naszych gości sali konferencyjno - bankietowej. Na życzenie naszych gości przygotowujemy bufet kawowy lub poczęstunek.



Success

PRZYCHODZI DO TYCH, KTÓRZY DZIAŁAJĄ

Sala KONFERENCYJNA

Doskonała lokalizacja w pobliżu Morza Bałtyckiego sprawia, że jest to idealne miejsce, aby pobudzić umysł do kreatywnych rozwiązań, poprzez organizację profesjonalnych szkoleń, konferencji, spotkań biznesowych czy firmowych kolacji.

Do Państwa dyspozycji oddajemy dwie sale konferencyjne* o łącznej powierzchni 300m² oraz Restaurację Bursztynową, która jest przygotowana dla około 60 osób.

Z przyjemnością przygotujemy ofertę spełniającą Państwa indywidualne potrzeby.

Oranżeria

-  Poziom: 0
-  Powierzchnia: 45 m²
-  Wyspa: 30
-  Bankiet: -
-  Szkolne: 25
-  Teatralne: -

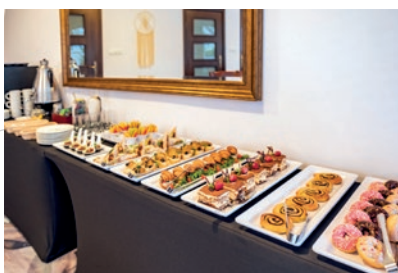
Sala Bałtycka

-  Poziom: 0
-  Powierzchnia: 254 m²
-  Podkowa: 80
-  Bankiet: 120
-  Szkolne: 80
-  Teatralne: 100




Restauracja Bursztynowa

-  Poziom: 0
-  Powierzchnia: 144 m²
-  Podkowa: -
-  Bankiet: 60
-  Szkolne: -
-  Teatralne: -



Sala Biznes

-  Poziom: 0
-  Powierzchnia: 26 m²
-  Wyspa: 14
-  Bankiet: -
-  Szkolne: 9
-  Teatralne: 18

*Wynajem sali - wycena indywidualna.

free time PRZERWA KAWOWA

PODSTAWOWA

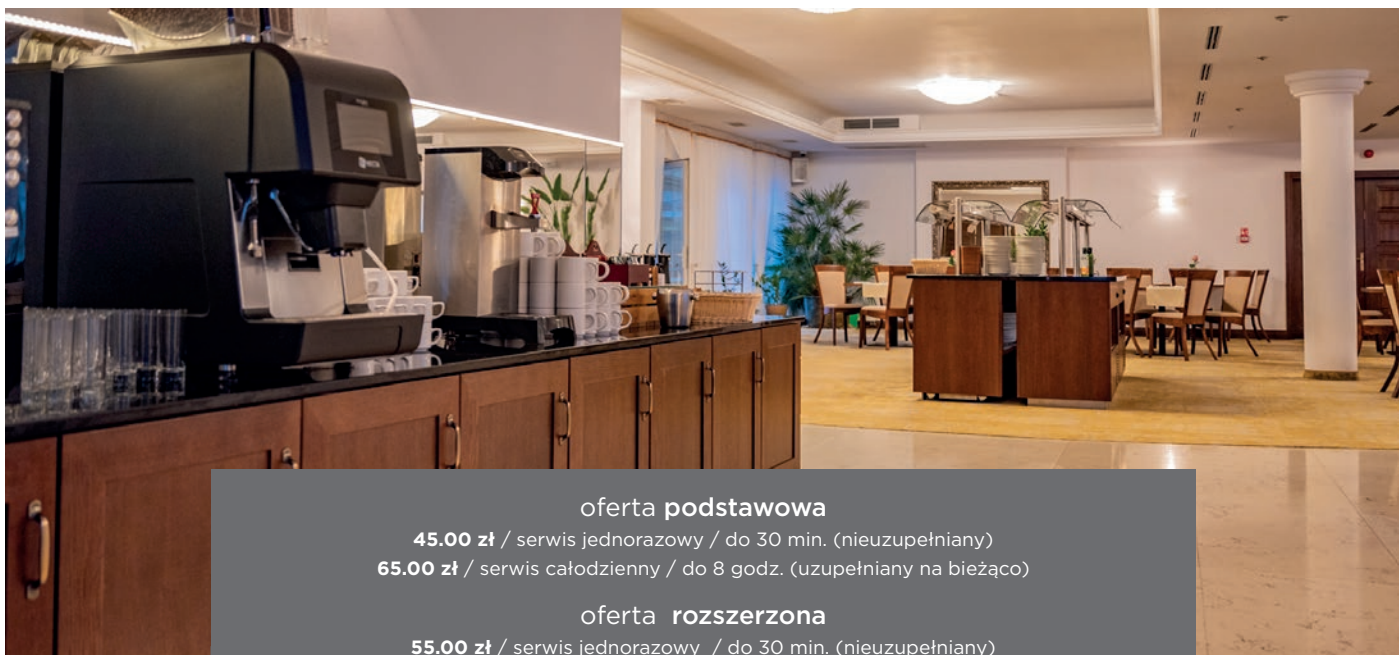
- Świeżo parzona kawa
- Wybór herbat
- Soki owocowe / dwa rodzaje
- Woda gazowana i niegazowana
- Mix ciastek wypiekanych (3 szt./os.)

ROZSZERZONA

- Świeżo parzona kawa
- Wybór herbat
- Soki owocowe / dwa rodzaje
- Woda gazowana i niegazowana
- Mix ciastek wypiekanych (3 szt./os.)
- Owoce filetowane (100 g/os.)
- Świeże warzywa z sosem jogurtowym (100 g/os.)

DODATKI DO PRZERWY KAWOWEJ

- Ciasto własnego wypieku (8.00 zł/100 g)
- Owoce filetowane (9.00 zł/100 g)
- Tortilla z serem i szynką (10.00 zł/90 g)
- Humus ze świeżymi warzywami (10.00 zł/100 g)
- Croissant'y z szynką i warzywami (10.00 zł/100 g)
- Mix sałat z oliwą (7.00 zł/50 g)
- Sałatka grecka (12.00 zł/150 g)



oferta podstawowa

- 45.00 zł** / serwis jednorazowy / do 30 min. (nieuzupełniany)
- 65.00 zł** / serwis całodzienny / do 8 godz. (uzupełniany na bieżąco)

oferta rozszerzona

- 55.00 zł** / serwis jednorazowy / do 30 min. (nieuzupełniany)
- 75.00 zł** / serwis całodzienny / do 8 godz. (uzupełniany na bieżąco)

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

menu
SERWOWANE

PRZYSTAWKA

(1 pozycja do wyboru)

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

DANIE GŁÓWNE

(1 pozycja do wyboru)

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

Zupa

(1 pozycja do wyboru)

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

Deser

(1 pozycja do wyboru)

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

2 dania / 120 zł

(zupa + danie główne)

3 dania / 160 zł

(zupa + danie główne + deser) lub
(przystawka + danie główne + deser)

4 dania / 200 zł

(przystawka + zupa
+ danie główne + deser)

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

menu BUFETOWE

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)

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

SURÓWKI/SALAŁY

(2 propozycje do wyboru)

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





W CENIE:

- Dekoracja stołu / bankietówki / świece / pokrowce
- Opieka event managera.

DODATKOWA OPŁATA:

- Możliwość zamówienia tortu, wykonanego przez Cukierników Hotelu Lubicz - wycena indywidualna.



Dla osób na dietach, po otrzymaniu wcześniejszej informacji, możemy przygotować odpowiednio zmodyfikowane dania.

BUFET ZIMNY 100 zł/os.
 BUFET CIEPŁY 80 zł/os.
 BUFET CIEPŁY + SURÓWKI/SAŁATY 10 ZŁ/OS.

BUFET ZIMNY + CIEPŁY 160 zł/os.
 BUFET DESEROWY 80 zł/os.

W cenie: pieczywo mieszane, sosy, dipy, masła smakowe.
 Ceny brutto za osobę, zawierają podatek VAT (8% żywność, 23% pozostałe usługi).



alkohole I NAPOJE

OPEN BAR

PAKIETY*	do 2h	do 4h	do 6h	do 8h
SOFT Soki owocowe (dwa rodzaje) / Napoje gazowane (Fanta / Sprite / Coca-Cola) Woda gazowana/niegazowana / Kawa / Herbata	50 zł	70 zł	95 zł	115 zł
SILVER SOFT + Wino Białe i Czerwone / Piwo	90 zł	120 zł	135 zł	150 zł
GOLD SOFT + Wino Białe i Czerwone / Piwo / Wódka	120 zł	150 zł	165 zł	180 zł
PLATINIUM SOFT + Wino Białe i Czerwone / Piwo / Wódka / Whisky + 3 wybrane drinki: Caipirovska / Whisky Sour / Wódka Sour / Blue Lagoon	135 zł	180 zł	210 zł	225 zł
DIAMOND SOFT + Wino Białe i Czerwone / Piwo / Wódka / Whisky / Martini / Gin / Tequila / Rum (Dark / White) + 5 wybranych drinków: Whisky Sour / Wódka Sour / Blue Lagoon / Tom Collins / Tequila Sunrise / Cuba Libre / Mojito / Aperol Spritz / Hugo	170 zł	200 zł	275 zł	295 zł

* Oferta Open Bar dostępna dla grup powyżej 10 osób.

RODZAJE ALKOHOLI

Piwo: Stella Artois. **Wódka:** Finlandia.

Wino czerwone: Conquesta Cabernet Sauvignon. **Wino Białe:** Conquesta Chardonnay.

Whisky: Jameson. **Gin:** Beefeater. **Rum:** Havana 3 / Havana Especial.

Tequila: Tizcaz Silver. **Wermut:** Martini Bianco / Martini Extra Dry / Martini Rosso

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

NAPOJE

BEZALKOHOLOWE

Coca-Cola / Fanta / Sprite / Tonic / Sok Cappy	0,25 l	10 zł
Woda mineralna (Kropla Beskidu)	0,33 l	9 zł
Woda mineralna (Kropla Beskidu)	0,7 l	14 zł

ALKOHOLE

Welcome drink

Frizzante 11%	0,12 l	16 zł
Presecco 10,5%	0,1 l	17 zł
Aperol Spritz	0,22 l	29 zł

Piwo

Stella Artois 5,2%	0,3 l	17 zł
Cieszyn Pilsner 4,8%	0,5 l	20 zł
Stella Artois 5,2%	beczka 30 l / keg 30 l	750 zł

Whisky

Jameson 40%	0,7 l	240 zł
Jack Daniel's 40%	0,7 l	340 zł
Tullamore Dew 40%	0,7 l	250 zł

Wódka

Ostoya 40%	0,5 l	140 zł
Ostoya 40%	0,7 l	170 zł
Finlandia 40%	0,5 l	120 zł
Finlandia 40%	0,7 l	160 zł



Wino

Wino białe 12% Conquesta Chardonnay (wytrawne)	0,75 l	85 zł
Wino czerwone 12,5% Conquesta Cabernet Sauvignon (wytrawne)	0,75 l	85 zł
Wino musujące Frizzante 11%	0,12 l	16 zł
Wino musujące Prosecco 10,5%	0,75 l	95 zł

Inne

Martini Bianco / Rosso / Extra Dry 14,4%	1,0 l	120 zł
Malibu 18%	0,7 l	220 zł
Rum Havana 3 37,5%	0,7 l	190 zł
Tequila Tizcaz 35%	0,7 l	250 zł
Gin Beefeater 40%	0,7 l	250 zł

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



Zapawa

JEST NAJPRZYJEMNIEJSZĄ FORMĄ RELAKSU



ul. Grunwaldzka 14, 76-270 Ustka

tel. +48 59 814 31 00

kom. +48 536 137 747

reservation@hotel-lubicz.pl

www.hotel-lubicz.pl