



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

UROCZYSTY OBIAD

PRZYSTAWKA

(1 propozycja do wyboru)

- Śledź z jabłkiem i śmietaną
- Pasztet pieczony z piklami i sosem chrzanowym
- Carpaccio z buraka z kozim serem

ZUPA

(1 propozycja do wyboru)

- Rosół z warzywami / makaron jajeczny
- Żurek z purée ziemniaczanym / jajko / kielbasa
- Krem z pieczonego kalafiora / pieczarki / oliwa truflowa

DANIE GŁÓWNE

(1 propozycja do wyboru)

- Kotlet schabowy / ziemniaki / surówka z białej kapusty
- Konfitowane udko z kaczki / purée dyniowo-ziemniaczane / fasolka szparagowa / marchew / sos śliwkowy
- Policzki wieprzowe / purée ziemniaczane / buraczki marynowane / marchew / sos
- Dorsz smażony / duszony por / ziemniaczki / palona cytryna
- Pierś z kurczaka sous vide / ziemniaczane gratin / dziki brokuł / sos
- Orzotto z suszonymi pomidorami / szpinak / parmezan / śmietana

DESER

(1 propozycja do wyboru)

- Sernik śmietankowy / owoce
- Tort musowy
- Szarlotka / lody śmietankowe

2 sety / zupa + danie główne - 150 zł / os.

3 sety / zupa + danie główne + deser - 190 zł / os.

lub / przystawka + danie główne + deser - 190 zł / os.

4 sety / przystawka + zupa + danie główne + deser - 240 zł / os.

*Ceny brutto za osobę, zawierają podatek VAT / 8% żywność, 23% pozostałe usługi



menu BUFETOWE

(uzupełniane do 5 godz.)



BUFET ZIMNY

(5 propozycji 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
- Tortilla z kurczakiem



BUFET SŁODKI

(3 propozycje do wyboru)

- Tartaletka cytrynowa
- Tiramisu
- Sernik czekoladowy
- Ptasie mleczko
- Tartaletka z jabłkiem i bezą



BUFET CIEPŁY

(3 propozycje do wyboru)

- Żeberka wieprzowe / sos teryaki
- Strogonow wołowy / pieczarki
- Boczek pieczony / sos sojowo-miodowy
- Pieczeń karkowa / sos musztardowy
- Roladka drobiowa / suszone pomidory / mozzarella
- Dorada z duszonymi warzywami
- Zupa chrzanowa / grzanki
- Bukiet warzyw

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



SURÓWKI / SAŁATY

(2 propozycje do wyboru)

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

menu PO PÓŁNOCY

(1 propozycja do wyboru)

- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Zupa gulaszowa



Bufet zimny - 180 zł / os.

Bufet ciepły - 160 zł / os. + SURÓWKI / SAŁATY 30 zł / os.

Bufet słodki - 130 zł / os.

Danie ciepłe po północy - 60 zł / os.

*Ceny brutto za osobę, zawierają podatek VAT / 8% żywność, 23% pozostałe usługi



PROPOZYCJE DODATKOWYCH

atrakcji KULINARNYCH

- Prosię pieczone nadziewane kaszą i grzybami serwowane z sosem chrzanowym
- **1 prosię 2100 zł brutto / dla max. 40 osób**
- Płonący udziec wieprzowy serwowany z sosem chrzanowym
- **1 udziec 1000 zł brutto / dla max. 20 osób**
- Stół wiejski - **70 zł brutto / os. - około 250g / os.**

Skład:

- | | |
|---|---|
| - Szynka wieprzowa z kością (w całości) | - Deska wędlin (boczek wędzony, salceson) |
| - Smalec staropolski | - Wybór ryb wędzonych |
| - Chleb wiejski | - Kielbasa myśliwska |
| - Ogórki kiszone | - Wędzona szynka |
| - Pikle | - Deska serów dojrzewających |

napoje I ALKOHOLE

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	65 zł	85 zł	110 zł	130 zł
SILVER SOFT + Wino Białe i Czerwone / Piwo	110 zł	140 zł	155 zł	170 zł
GOLD SOFT + Wino Białe i Czerwone / Piwo / Wódka	140 zł	170 zł	185 zł	200 zł
PLATINIUM SOFT + Wino Białe i Czerwone / Piwo / Wódka / Whisky + 3 wybrane drinki: Caipirovska / Whisky Sour / Wódka Sour / Blue Lagoon	155 zł	200 zł	230 zł	245 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 / Tequila Sunrise / Cuba Libre / Mojito / Aperol Spritz / Hugo	190 zł	220 zł	295 zł	315 zł

* Oferta Open Bar dostępna dla grup powyżej 10 osób.

NAPOJE

BEZALKOHOLOWE		
Coca-Cola / Fanta / Sprite / Tonic / Sok Cappy (jabłko / pomarańcz)	0,25 l	14 zł
Woda mineralna (Kropla Beskidu)	0,33 l	12 zł
Woda mineralna (Kropla Beskidu)	0,7 l	20 zł
ALKOHOLE		
Welcome drink		
Frizzante 11%	0,12 l	18 zł
Presecco 10,5%	0,1 l	20 zł
Aperol Spritz	0,22 l	38 zł
Piwo		
Stella Artois 5,2%	0,3 l	18 zł
Cieszyn Pilsner 4,8%	0,5 l	22 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	360 zł
Tullamore Dew 40%	0,7 l	250 zł

Wódka		
Ostoya 40%	0,5 l	160 zł
Ostoya 40%	0,7 l	200 zł
Finlandia 40%	0,5 l	130 zł
Finlandia 40%	0,7 l	180 zł
Wino		
Wino białe 12% Conquesta Chardonnay (wytrawne)	0,75 l	95 zł
Wino czerwone 12,5% Conquesta Cabernet Sauvignon (wytrawne)	0,75 l	95 zł
Wino musujące Frizzante 11%	0,12 l	20 zł
Wino musujące Prosecco 10,5%	0,75 l	120 zł
Inne		
Martini Bianco / Rosso / Extra Dry 14,4%	1,0 l	140 zł
Malibu 18%	0,7 l	220 zł
Rum Havana 7 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).



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 Grand 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 osób w godzinach otwarcia Restauracji.

...bo ważne
momenty
zasługują na
niezapomianą
oprawę.

