
Ośrodek Łubu Dubu

Danków 41

66-500 Strzelce Krajeńskie

798-952-877

lubudubu.rezerwacja@gmail.com



Wybór potraw - Przyjęcia okolicznościowe Cennik 2022 / 2023

ZUPY

- tradycyjny rosół z makaronem i pietruszką,
- krem z pieczonych pomidorów z fetą i pesto,
- krem z białych warzyw,
- krem z zielonego groszku,
- krem z dyni,
- zupa cebulowa,
- zupa z soczewicy, z grzankami, pietruszką,
- zupa kukurydziana - meksykańska,
- zupa toskańska z warzywami korzeniowymi,
- rosół orientalny z boczniakami

Zupy serwowane są w wazach.

Cena za 1 osobę: 14,90 zł / 1porcja

DANIA GŁÓWNE - MIĘSA / RYBY

- grillowany filet z kurczaka w ziołach,
- karkówka grillowana,
- tradycyjny kotlet schabowy,
- polędwiczki wieprzowe,
- devolay drobiowy,
- udko z kurczaka pieczone,
- kotleciki mielone wieprzowe,
- kotlet po szwajcarsku z serem, w panierce,
- pierś z kurczaka nadziewana pomidorami suszonymi, fetą, oliwkami,
- muszle makaronowe faszerowane mięsem mielonym wieprzowo - wołowym,
- dorsz z mąką, z chimichurri

DODATKI

- puree ziemniaczane,
- ziemniaki gotowane w całości,
- frytki,
- gnocchi ziemniaczane opiekane,
- ryż, z zielonym groszkiem,
- kasza burgul o cytrynowym posmaku

SURÓWKI / SAŁATKI / SOSY

- sałatka mieszana ze świeżych warzyw z winegret,
- buraczki z cebulą,
- surówka z pora,
- surówka z kapusty pekińskiej,
- surówka z kapusty białej,
- surówka z kapusty modrej,
- miks sałat z oliwą z oliwek i ziarnami,
- brokuły/marchew/kalafior z ziarnami prażonymi,
- fasolka zielona z czosnkiem,
- surówka z kapusty kiszzonej,
- sos kurkowo - cebulowo - śmietanowy,
- sos pieczarkowy,
- sos śmietanowo - koperkowy,
- sos orzechowo - chrzanowy,
- majonez wegański - na zimno.
- sos pomidorowy - na zimno.

Cena za osobę:

- dania główne (3 rodzaje) + 3 rodzaje dodatków + 3 rodzaje surówek + sos, 1,5 porcji / osoba: 59,00 zł
- dania główne (3 rodzaje) + 3 rodzaje dodatków + 3 rodzaje surówek + sos, 2 porcje / osoba: 69,00 zł

DANIA NA CIEPŁO

- barszcz z krokietem pieczarkowym, 21,00 zł
 - gulasz po cygańsku z wieprzowiną, 21,00 zł
 - żurek tradycyjny, 16,00 zł
 - musaka - plastry grillowanego bakłażana przekładane mięsem mielonym wołowo - wieprzowym, zapiekane pod ciastem sufletowym, 35,00 zł
 - golonka po bawarsku, z chrzanem, musztardą, 25,00 zł
 - kotleciki jaglane z pieczarkami, 21,00 zł
 - wybór mięs na ciepło - z zakładki dania mięsne,
 - pizza - wypiek na miejscu, od 20 zł , w zależności od doboru,
- Cena za 1 osobę / 1 porcję / powyżej

PRZEKĄSKI

- tradycyjna ryba po grecku, 22 zł
- sałatka z brzoskwinia, suszonymi pomidorami, fetą, sosem balsamicznym, 28 zł
- sałatka tabbouleh z drobno posiekanymi warzywami, kaszą burgul, cytryną, miętą, z kurczakiem grillowanym, 28 zł
- sałatka nicejska z tuńczykiem, fasolką, jajkiem, kaparami, 28 zł
- sałatka z burakiem, fetą, orzechami włoskimi, 28 zł
- falafel z 3 dipami – hummus, baba ghanoush, tahini, 26 zł
- tradycyjna sałatka jarzynowa, 23 zł
- tatar ze śledzia, 29 zł
- carpaccio z polędwicy wołowej, z kaparami, parmezanem, cebulą, oliwą, 45 zł
- deski wędlin i serów, 25 zł
- schab pieczony, 30 zł / 0,5 kg
- pieczeń z karkówki, 30 zł / 0,5 kg
- krewetki tygrysie z pomarańczą, sosem pikantnym, na sałacie, 8 sztuk z dodatkami 45 zł
- śledzie w oleju / śledzie po meksykańsku z rodzynkami / śledzie ze śmietankową pierzynką , 25,00 zł
- tapenada z suszonych pomidorów, oliwek, harrisy, na grzance, 20 zł
- bruschetta nduja – pasta z salami na ostro, na grzance, 22 zł
- pomidory nadziewane musem z tuńczyka, 25 zł
- pasztet własnego wyrobu, serwowany z pastą jajeczną i plastrem pieczonego buraka, 25 zł
- bułeczki panini – wypiek własny, 6 zł / 8 szt / z masłem czosnkowym,
- pieczywo jasne i ciemne – zawsze do przekąsek

DANIA WEGAŃSKIE - przekąski

- burger z kalafiora, z wegańskim majonezem, 24 zł
- burger z marchewką i selerem naciowym, 25 zł
- curry z dynią, cieciorą, ryżem, 25 zł
- falafel – kotleciki z cieciorą, 25 zł
- vege burrito po meksykańsku z ryżem i ananasem 20 zł
- naleśniki z kurkami i szpinakiem 23 zł

Cena za osobę (przekąski/przekąski wegańskie) – serwowane na półmiskach:

podane ceny są cenami za 1 całą porcję / 1 półmisek danej przekąski

NAPOJE

- bufet z : kawą – kawa z ekspresu + rozpuszczalna + naturalna, herbata Dilmah, cukier, cytryna, mleko,

- napoje na stołach:

soki owocowe – pomarańczowy, porzeczkowy, jabłkowy,

lemoniady własnego wyrobu, naturalne, na owocach,

woda czysta,

napoje gazowane – cola, fanta, sprite.

Napoje serwowane są bez ograniczeń, uzupełniane na bieżąco przez obsługę w trakcie trwania Przyjęcia.

Cena za osobę: 24,00 zł

DESERY

- 3 rodzaje ciast + musli + owoce / 29,00 zł / osoba, do wyboru:

* ciasto na biszkopie z fasoli białej Jaś, z kremem cytrynowym, białą czekoladą,

* wegańskie ciasto czekoladowo – buraczane,

* klasyczne ciasto z jabłkami,

* ciasto czekoladowe z powidłami,

* biszkopt z owocami,

* miodownik

* sernik na zimno,

* skubaniec z owocami na kruchym cieście

- deser lodowy – lody waniliowe, owoce, konfitura truskawkowo – miętowa własnego wyrobu, orzechy, ziarna, serwowane bezpośrednio, cena za osobę: 17,90 zł

- w okresie letnim – włoskie lody przy basenie! :)

- opcja – we własnym zakresie – opisana poniżej

Najczęściej zadawane pytania poniżej :)

1. Co oznacza 1,5 porcji lub 2 porcje na osobę?

Wyjaśnienie: jeśli na Przyjęciu jest 20 osób:

1,5 porcji – oznacza 30 pełnych porcji

1 porcja – 20 porcji

2 porcje (obiad): 40 pełnych dań obiadowych z dodatkami i surówkami / sosem.

Można również wybrać opcję, iż dania nie są serwowane na półmiskach do wyboru, ale jest jedno danie wybrane dla wszystkich Gości – wówczas cena ustalana jest indywidualnie, w zależności od wybranej potrawy.

2. Jaka jest cena za dzieci?

Dzieci do lat 4 – bezpłatnie

Dzieci powyżej 4 lat do lat 12 – 50% ceny za osobę dorosłą.

3. Czy mogę mieć swój alkohol?

Tak, cena za serwis za osobę dorosłą: 10,00 zł. Alkohol można także zakupić na miejscu, ceny zgodne z kartą menu, wówczas nie ma dopłaty 10,00 zł. Istnieje możliwość organizacji usługi barmańskiej – na życzenie przedstawiamy aktualną ofertę.

W cenie serwisu gwarantujemy szkło, lód, cytrynę.

4. Czy mogę mieć swoje ciasta / tort?

Tak, cena za serwis za każdą osobę: 3,00 zł.

5. Czy oferujecie dekoracje?

W podstawie oferujemy białe obrusy, białe serwetki, zastawę. Pozostałe dekoracje – we własnym zakresie, po indywidualnych ustaleniach.

6. Jak duża jest sala?

Sala dolna mieści do 80 osób (+parkiet taneczny)

Sala na antresoli do 30 osób.

7. Jakie są godziny trwania Przyjęć?

Do ustaleń indywidualnych, w zależności od rodzaju i ilości Gości.

Do kwoty końcowej doliczana jest opłata 5% kosztów organizacji Przyjęcia, co obejmuje: wynajęcie części sali w podanych godzinach, białe obrusy, zastawę, nakrycie, obsługę.

Koszt końcowy ustalany na podstawie doboru menu.

Oferta obowiązuje na rok 2022.

Cennik oferty może ulec zmianie, w zależności od terminu oraz liczby Gości.

**Przygotowanie oferty: Patrycja Gurgul,
Ośrodek Łubu Dubu**

Danków 41, 66-500 Strzelce Kraj.

798-952-877

www.osrodeklubudubu.pl