

Ośrodek Łubu Dubu
Danków 41
66-500 Strzelce Krajeńskie

798-952-877



lubudubu.rezerwacja@gmail.com

**POBYT WIELKANOCNY
w Ośrodku Łubu Dubu
18.04.2019 - 22.04.2019**

Obejmuje:

- 4 noclegi w komfortowych pokojach,
 - 4 śniadania, w tym dwa bogate Śniadania Wielkanocne, ze specjalnie skomponowanym menu świątecznym,
 - 4 obiadowe kolacje – 2 dania oraz napoje,
 - obiad w Poniedziałek Wielkanocny,
 - bezpłatne przedłużenie doby w Poniedziałek do godziny 16.00,
 - do dyspozycji Gości – sala zabaw dla dzieci,
 - do dyspozycji Gości – wspólny salon z kominkiem, aneksem kuchennym i tarasem,
 - malowanie jajek świątecznych,
 - w Niedzielę – od 14.00 do 16.00 słodki poczęstunek – ciasta, koktajle owocowe, musli, bufet z kawą/herbatą,
 - w Niedzielę – od 17.00 do 18.00 – słodka niespodzianka dla Maluchów oraz lampka wina domu – dla dorosłych,
 - ognisko integracyjne w dniu 20.04.2019 – kiełbaska, pieczywo, dodatki,
 - parking, wi-fi, rowery, możliwość korzystania z boiska do siatkówki plażowej, placu zabaw dla dzieci
- Koszt pobytu:
- osoba dorosła – 760,00 zł,
 - dziecko do lat 14 – 460,00 zł,
 - dzieci do lat 4 śpiące z rodzicami, bezpłatnie

Poniżej przedstawiamy Menu Wielkanocne.

Ośrodek Łubu Dubu
Danków 41
66-500 Strzelce Krajeńskie

798-952-877



lubudubu.rezerwacja@gmail.com

MENU WIELKANOCNE

18.04.2019
Wielki Czwartek

Obiadokolacja, 19.00:

krem z białych warzyw – wegetariański

sałata z cukinią, na ryżu z kurkumą, w otoczeniu sałaty z sosem winegret oraz koprem,

dla dzieci: makaron z sosem pomidorowym

Napoje: soki owocowe, lemoniady, bufet z kawą/herbatą

19.04.2019
Wielki Piątek

Śniadanie, wydawane od godz. 8.00 do 10.30

standard, bufet szwedzki, obsługa kucharza na sali

Obiadokolacja, godz. 18.00:

krem z pomidorów z fetą i pesto z pietruszki - wegetariański

dorsz ułożony na cytrynowej kaszy burgul, z sosem orzechowo – chrzanowym

dla dzieci: ryba smażona z frytkami

Napoje: soki owocowe, lemoniady, bufet z kawą/herbatą

20.04.2019
Wielka Sobota

Śniadanie, wydawane od godz. 8.00 do 10.30

standard, bufet szwedzki, obsługa kucharza na sali

Obiadokolacja, godz. 18.00

gulasz po cygańsku, z kawałkami mięsa, ogórkiem kiszonym i papryką

filet z kurczaka serwowany z puree ziemniaczanym i sałatką ze świeżych warzyw

Napoje: soki owocowe, lemoniady, bufet z kawą/herbatą

21.04.2019
Niedziela Wielkanocna

Śniadanie, wydawane od godz. 9.00 do 11.30

Śniadanie Wielkanocne – kucharz na sali

oraz:

żurek,

Ośrodek Łubu Dubu
Danków 41
66-500 Strzelce Krajeńskie

798-952-877



lubudubu.rezerwacja@gmail.com

biała kiełbasa, chrzan, ketchup, musztarda,
galaretką z groszkiem, marchewką, kukurydzą,
sałatka jarzynowa
jaja faszerowane dwa rodzaje
pasta z makreli ze szczypiorkiem
domowy pasztet oraz wędliny
wegetariańska pasta z czerwonej soczewicy
sałatka tabbouleh z kaszą burgul, warzywami, pietruszką - wege
twaróg wytrawny
wielkanocny mazurek
owoce, pieczywo, masło, jogurty, płatki śniadaniowe, napoje śniadaniowe, bufet
z kawą/herbatą, konfitury, twarożek na słodko

Obiadokolacja, godz. 18.00:

krem z zielonego groszku, wegetariański
pieczeń z karkówki po staropolsku z suszoną śliwką, serwowana z łódeczkami
ziemniaczanymi w ziołach oraz sałatką warzywną
Napoje: soki owocowe, lemoniady, bufet z kawą/herbatą

22.04.2019 **Poniedziałek Wielkanocny**

Śniadanie, wydawane od godz. 9.00 do 11.30

Śniadanie Wielkanocne - kucharz na sali
oraz:

zupa koperkowa z jajkiem i kaszą
kiełbaski smażone z cebulą
biała kiełbasa, chrzan, ketchup, musztarda,
tradycyjny bigos
placki wegetariańskie, wytrawne
domowy pasztet oraz wędliny
sałatka jarzynowa
jaja faszerowane dwa rodzaje
pasta z makreli ze szczypiorkiem
twaróg wytrawny
babka wielkanocna
owoce, pieczywo, masło, jogurty, płatki śniadaniowe, napoje śniadaniowe, bufet
z kawą/herbatą, konfitury, twarożek na słodko

Obiad, 14.00:

tradycyjna zupa ogórkowa
tradycyjny schabowy w podwójnej panierce, wcześniej moczony w mleku i
cebuli, z puree ziemniaczanym i surówką z białej kapusty
Napoje: soki owocowe, lemoniady, bufet z kawą/herbatą