
Ośrodek Łubu Dubu

Danków 41

66-500 Strzelce Krajeńskie

798-952-877

lubudubu.rezerwacja@gmail.com



Wybór potraw – Przyjęcia okolicznościowe Oferta na rok 2024

ZUPY

- tradycyjny rosół z makaronem i pietruszką,
- krem z pieczonych pomidorów z fetą i pesto,
- krem z białych warzyw,
- krem z batatów na mleczku kokosowym,
- krem z dyni,
- zupa cebulowa,
- zupa z soczewicy, z grzankami, pietruszką,
- zupa toskańska z warzywami korzeniowymi,
- rosół orientalny z boczniakami.

Zupy serwowane są w wazach.

Cena za 1 osobę: 18,90 zł

DANIA GŁÓWNE – MIĘSA / RYBY

- grillowany filet z kurczaka w ziołach,
- karkówka grillowana,
- pieczeń z karkówki w sosie własnym,
- tradycyjny kotlet schabowy,
- polędwiczki wieprzowe,
- udko z kurczaka pieczone,
- kotleciki mielone wieprzowo-wołowe,
- kotlet wieprzowy po szwajcarsku z serem, w panierce,
- pierś z kurczaka nadziewana pomidorami suszonymi, fetą, oliwkami,
- biała ryba w panierce z mąki, z sosem chimichurri

DODATKI

- puree ziemniaczane,
- ziemniaki gotowane w całości,
- frytki,
- gnocchi ziemniaczane opiekane,
- ryż z dodatkami warzywnymi,
- 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,
- miks sałat z oliwą z oliwek i ziarnami,
- brokuły/marchew/kałafior z ziarnami prażonymi,
- fasolka szparagowa z czosnkiem,
- surówka z kapusty kiszzonej,
- sos kurkowo – cebulowo – śmietanowy,
 - sos pieczarkowy,
- sos śmietanowo – koperkowy,
- sos orzechowo – chrzanowy,
- majonez wegański – na zimno.
- sos pomidorowy własnego wyrobu – na zimno.

Cena za osobę:

- dania główne (3 rodzaje) + 3 rodzaje dodatków + 3 rodzaje surówek + sos, 2 porcje / osoba: 79,00 zł

DANIA NA CIEPŁO

- barszcz z krokietem pieczarkowym, 23,00 zł
 - gulasz po cygańsku z wieprzowiną, 23,00 zł
 - żurek tradycyjny, 20,00 zł
 - musaka – plastry grillowanego bakłażana przekładane mięsem mielonym wołowo – wieprzowym, zapiekane pod ciastem sufletowym, 39,00 zł
 - golonka po bawarsku, z chrzanem, musztardą, 29,00 zł
 - kotleciki jaglane z pieczarkami, 25,00 zł
 - wybór mięs na ciepło – z zakładki dania mięsne,
 - pizza – wypiek na miejscu, od 25 zł , w zależności od doboru,
- Cena za 1 osobę / 1 porcję pełną / powyżej podane

PRZEKĄSKI

- tradycyjna ryba po grecku, 39 zł / 500 g
 - sałatka z brzoskwinia, suszonymi pomidorami, fetą, sosem balsamicznym, 35 zł / 350 g
 - sałatka tabbouleh z drobno posiekаныmi warzywami, kaszą burgul, cytryną, miętą, z kurczakiem grillowanym, 35 zł / 450 g
 - sałatka nicejska z tuńczykiem, fasolką, jajkiem, kaparami, 35 zł / 400 g
 - sałatka z burakiem, fetą, orzechami włoskimi, 35 zł / 400 g
 - falafel z 3 dipami – hummus, baba ghanoush, tahini, 39 zł / 400 g
 - tradycyjna sałatka jarzynowa, 35 zł / 500 g
 - tatar ze śledzia, 45 zł / 500 g
 - carpaccio z polędwicy wołowej, z kaparami, parmezanem, cebulą, oliwą, 60 zł / 200 g
 - deski wędlin i serów, 59 zł / 0,5 kg
 - schab pieczony, 49 zł / 0,5 kg
 - pieczeń z karkówki, 49 zł / 0,5 kg
 - krewetki tygrysie z pomarańczą, sosem pikantnym, na sałacie, 8 sztuk z dodatkami 59 zł
 - śledzie w oleju / śledzie po meksykańsku z rodzynkami / śledzie ze śmietankową pierzynką, 39 zł / 400 g
 - tapenada z suszonych pomidorów, oliwek, harrisy, na grzance, 29 zł / 10 szt
 - bruschetta nduja – pasta z salami na ostro, na grzance, 29 zł / 10 szt
 - pomidory nadziewane musem z tuńczyka, 35 zł / 5 szt
 - pasztet własnego wyrobu, serwowany z pastą jajeczną i plastrem pieczonego buraka, 49 zł / 0,5 kg
 - rolada z łosiem wędzonym, szpinakiem, serkiem śmietankowym, 59 zł / 0,5 kg
 - bułeczki panini – wypiek własny, 8 zł / 8 szt / z masłem czosnkowym,
 - pieczywo jasne i ciemne – zawsze do przekąsek
-
- mini - burger z kalafiora, z wegańskim majonezem, 25 zł / 3 szt
 - mini - burger z marchewką i selerem naciowym, 25 zł / 3 szt
 - mini - burger z boczniakami, 29 zł / 3 szt
 - curry z dynią, cieciorą, ryżem, 35 zł / 400 g
 - falafel – kotleciki z cieciorą, 35 zł / 400 g
 - vege burrito po meksykańsku z ryżem i ananasem 25 zł / 2 szt

NAPOJE

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

- napoje na stołach:

soki owocowe – lemoniady własnego wyrobu, naturalne, na owocach, woda bez dodatków i z dodatkami,

napoje gazowane – cola, fanta, sprite.

Napoje serwowane są bez ograniczeń, uzupełniane na

bieżąco przez obsługę w trakcie trwania Przyjęcia.

Cena za osobę: 34,90 zł

DESERY

- 3 rodzaje ciast + musli + owoce / 49,00 zł / osoba, do wyboru:

* ciasto na biszkopcie 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, owoce, konfitura truskawkowo – miętowa własnego wyrobu, orzechy, ziarna, serwowane bezpośrednio,

cena za osobę: 23,90 zł

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

- opcja – we własnym zakresie – opisana poniżej

Najczęściej zadawane pytania poniżej :)

1. Co oznacza 2 porcje na osobę?

2. Wyjaśnienie: jeśli na Przyjęciu jest 20 osób:

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: 5,00 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 8 h – w ramach usługi, powyżej 8 h – dopłata 300 zł za każdą rozpoczętą godzinę.

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 2024.

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.osrodekclubudubu.pl