
Ośrodek Łubu Dubu

Danków 41

66-500 Strzelce Krajeńskie

798-952-877

lubudubu.rezerwacja@gmail.com



Wybór potraw – Przyjęcia okolicznościowe Cennik 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: 18,90 zł

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 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,
- 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, 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, 18,00 zł
 - musaka – plastry grillowanego bakłażana przekładane
mięsem mielonym wołowo – wieprzowym,
zapekane 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, 35 zł / 500 g
 - sałatka z brzoskwinia, suszonymi pomidorami, fetą, sosem balsamicznym, 35 zł / 350 g
 - sałatka tabbouleh z drobno posiekanymi 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, 35 zł / 400 g
 - tradycyjna sałatka jarzynowa, 35 zł / 500 g
 - tatar ze śledzia, 40 zł / 400 g
 - carpaccio z polędwicy wołowej, z kaparami, parmezanem, cebulą, oliwą, 59 zł / 200 g
 - deski wędlin i serów, 49 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 55 zł
 - śledzie w oleju / śledzie po meksykańsku z rodzynkami / śledzie ze śmietankową pierzynką, 35 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, 49 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 / szt
 - mini - burger z marchewką i selerem naciowym, 25 zł / szt
 - mini - burger z boczniakami, 25 zł / 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 / szt

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: 35,00 zł

DESERY

- 3 rodzaje ciast + musli + owoce / 45,00 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, owoce, konfitura truskawkowo – miętowa własnego wyrobu, orzechy, ziarna,

serwowane bezpośrednio, cena za osobę: 22,90 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 2023.

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.osrodekklubudubu.pl