
Ośrodek Łubu Dubu
Danków 41
66-500 Strzelce Krajeńskie
798-952-877
lubudubu.rezerwacja@gmail.com



Oferta pobytowa z noclegiem i wyżywieniem

I dzień

od 14.00 – możliwość zakwaterowania w pokojach

od 11.30 - dostępny bufet kawowy przez cały czas trwania spotkania - kawa/herbata, kruche ciasteczka, owoce, woda, soki owocowe, ciasta + dodatki - mleko, cytryna,

15.00 - obiad serwowany

zupa toskańska z warzywami korzeniowymi i plasterem boczku,
polędwiczki wieprzowe, sos cebulowo - kurkowy, puree ziemniaczane,
trzy rodzaje surówek do wyboru:
buraczki z cebulką,
surówka z kapusty białej,
sałatka ze świeżych warzyw
napoje - soki owocowe, woda, kawa / herbata

UROCZYSTA KOLACJA W RESTAURACJI

17.15 - 17.30 : obiad

zupy w wazach: tradycyjny rosół + krem z pomidorów,
ok. 1 porcja na osobę
cena za osobę: 14,00 zł

dania główne - 1,5 porcji / osoba:

tradycyjny kotlet schabowy,

połędwiczki wieprzowe,

devolay drobiowy,

pierś z kurczaka nadziewana pomidorami suszonymi, fetą, oliwkami,

dorsz z mąką, z chimichurri,

dodatki:

puree ziemniaczane,

frytki,

sałatka mieszana ze świeżych warzyw,

buraczki z cebulą,

surówka z kapusty pekińskiej,

sos kurkowo - śmietanowy

Cena za osobę: 54,00 zł

ok. 19.00 - przekąski

carpaccio z polędwicy wołowej, z kaparami, parmezanem, cebulą, oliwą,

sałatka tabbouleh z kurczakiem

pieczeń z karkówki

deski wędlin i serów

pieczywo jasne i ciemne, masło

czosnkowe, cena za osobę: 27,00 zł

napoje - bez ograniczeń

bufet z kawą / herbatą, dodatkami,

soki owocowe, napoje gazowane, woda, zgodnie z

ofertą cena za osobę: 23,00 zł

ok. 22.30

barszcz z krokietem pieczarkowym,

żurek tradycyjny

cena za osobę: 18,00 zł

Łączna cena za osobę: 136,00 zł / za Przyjęcie

II dzień

8.00 - 10.00 – śniadanie w formie szwedzkiego stołu, obsługiwane przez Kucharza, live cooking na sali restauracyjnej.

Od 10.00 - dostępny bufet kawowy przez cały czas trwania spotkania - kawa/herbata, kruche ciasteczka, owoce, woda, soki owocowe, ciasta + dodatki - mleko, cytryna,

13.30 - obiad serwowany

zupa z soczewicy z grzankami
pierś z kurczaka nadziewana pomidorami suszonymi, fetą, szpinakiem, gnocchi,
trzy rodzaje surówek do wyboru:
miks sałat z oliwą i ziarnami,
marchewka z porem,
brokuły / marchew / kalafior z ziarnami napoje -
soki owocowe, woda, kawa / herbata

Wycena za osobę:

1 obiad dwudaniowy / 48,00 zł,
zatem 2 obiady dwudaniowe / 96,00 zł,

przerwa kawowa ciągła / 1 dzień / 25,00 zł / 2 dni / 50 zł

noclegi w pokojach 2,3,4 – osobowych – 90,00 zł / osoba

Przyjęcie wieczorne: 136,00 zł / osoba

Wynajem sali konferencyjnej: 350,00 zł / dzień

Należy do kwot dodać podatek vat 8%,
a do kwoty za wynajem sali – podatek vat 23%.

+ ewentualne wybrane dodatkowe
aktywności,
+ ewentualny alkohol lub open bar.

Przygotowanie oferty: Patrycja Gurgul,
Ośrodek Łubu Dubu
Danków 41, 66-500 Strzelce Kraj.
798-952-877
www.osrodeklubudubu.pl