
Ośrodek Łubu Dubu

Danków 41

66-500 Strzelce Krajeńskie

798-952-877

lubudubu.rezerwacja@gmail.com



OFERTA WESELNA - 2023 / 2024

OŚRODEK ŁUBU DUBU



Pobyć 2 lub 3 – dniowy

piątek – zakwaterowanie, ognisko integracyjne, ubieranie sali

sobota – śniadanie w formie bufetu

klasyczne Przyjęcie nocne

niedziela – śniadanie w formie bufetu do 12.00,

kolejno w niedzielę:

opcja 1:

od 12.00 – podanie ciepłych dań obiadowych / zupy / pozostałych dań z wesela w nowej formie – także w formie bufetu,
luźna forma rodzinnego spotkania
+ opcjonalnie korzystanie z sauny / jacuzzi

opcja 2:

od 12.00 – grill (oferta poniżej)

+ opcjonalnie korzystanie z sauny / jacuzzi

poniedziałek – śniadanie w formie bufetu, wykwaterowanie

Dodatkowe atrakcje:

- obsługa barmana na Przyjęciu Weselnym – 900,00 zł + alkohol,
- obsługa barmana na barze przy basenie – poprawiny – 900,00 zł + alkohol,
- wiejski stół – cena od 50,00 do 100,00 zł / osoba w zależności od doboru dodatków na wiejskim stole – oferta poniżej,
- w dzień poprawin popołudniu – sauna sucha (do 20 osób jednocześnie w samej saunie), jacuzzi zewnętrzne – kwota 660,00 zł / jednorazowo za 5 godzin na wyłączność

W terminach 15 maja – 15 września – możliwość korzystania z podgrzewanego basenu zewnętrznego. Wycena – na końcu oferty

Przyjęcie nocne klasyczne

– menu proszę wybrać z poniższych opcji, Przyjęcie obejmuje:

- toast z szampanem od Restauracji,
- zupa – w wazach – 1 rodzaj,
- dania główne (obiad główny) – 2 porcje na osobę *(opisane na końcu oferty), w tym:
3 rodzaje mięs/ryb/dań głównych do wyboru + 3 surówki + 3 dodatki do potraw + 1 sos do wyboru,
- 8 rodzajów przekąsek (serwowane w 2 turach), po 1 porcji / na osobę,
- 2 dania ciepłe do wyboru,
- napoje bez ograniczeń – woda, lemoniady z owocami, soki: pomarańczowy, porzeczkowy, jabłkowy, cola, fanta, sprite,
- napoje gorące bez ograniczeń: kawa / herbata / mleko / cytryny, na bufecie,
- desery / tort / alkohole – we własnym zakresie Zamawiającego,
- obsługę przez 8 godzin trwania Przyjęcia,
- nakrycie stołów białymi obrusami, zastawę, szkło, lód, serwis,
- wynajem sali na wyłączność w podanych godzinach,
cena za osobę dorosłą: 260,00 zł / cena od 40 osób,
Od 36 do 39 osób: 280,00 zł,
cena od 30 do 35 osób: 295,00 zł.
Dzieci do lat 4 : bezpłatnie.
Dzieci od lat 4 do lat 12, a także DJ/fotograf/kamerzysta: 150,00 zł.
Powyżej 12 lat – jako osoba dorosła.
Przyjęcia nocne: 8 h / od 18.00 do 2.00 (inne godziny – za wspólnymi ustaleniami).
Dodatkowe potrawy / kolejne danie ciepłe – wycena na życzenie.
W miesiącach styczeń-kwiecień oraz listopadzie – możliwa negocjacja niższych cen.

Poniżej – znajdą Państwo menu do wyboru.

Oferta barmańska / oferta na grilla lub ognisko - na życzenie.

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.

DANIA GŁÓWNE – MIĘSA / RYBY (proszę o wybór 3)

- grillowany filet z kurczaka w ziołach,
- karkówka grillowana,
- tradycyjny kotlet schabowy,
- kotlet drobiowy w panierce,
- 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,
- ryba dorsz z mąką, z chimichurri

DODATKI
(proszę o wybór 3)

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

SURÓWKI / SAŁATKI / SOSY
(proszę o wybór 3 + 1 x sos)

- 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/kałafior z ziarnami prażonymi, -
fasolka zielona z czosnkiem,
- surówka z kapusty kiszanej,
- sos kurkowo – cebulowo – śmietanowy,
- sos pieczarkowy,
- sos śmietanowo – koperkowy,
- sos orzechowo – chrzanowy,
- majonez wegański – na zimno.
- sos pomidorowy – na zimno.

DANIA NA CIEPŁO
(proszę o wybór 2)

- barszcz z krokietem pieczarkowym,
- gulasz po cygańsku z wieprzowiną,
- żurek tradycyjny,
- musaka – plastry grillowanego bakłażana
przekładane mięsem mielonym wołowo – wieprzowym,
zapekane pod ciastem sufletowym,
- golonka po bawarsku, z chrzanem, musztardą
- kotleciki jaglane z pieczarkami,
- wybór mięs na ciepło – z zakładki dania mięsne

PRZEKĄSKI (proszę o wybór 8)

- tradycyjna ryba po grecku,
- sałatka z brzoskwinią, suszonymi pomidorami, fetą, sosem balsamicznym,
- sałatka tabbouleh z drobno posiekanymi warzywami, kaszą burgul, cytryną, miętą, z kurczakiem grillowanym,
- sałatka nicejska z tuńczykiem, fasolką, jajkiem, kaparami,
- sałatka z burakiem, fetą, orzechami włoskimi,
- falafel z 3 dipami – hummus, baba ghanoush, tahini,
- tradycyjna sałatka jarzynowa,
- tatar ze śledzia,
- carpaccio z polędwicy wołowej, z kaparami, parmezanem, cebulą, oliwą,
- deski wędlin i serów,
- schab pieczony,
- pieczeń z karkówki,
- krewetki tygrysie z pomarańczą, sosem pikantnym, na sałacie, 6 sztuk z dodatkami
- śledzie w oleju / śledzie po meksykańsku z rodzynkami / śledzie ze śmietankową pierzynką ,
- tapenada z suszonych pomidorów, oliwek, harrisy, na grzance,
- bruschetta nduja – pasta z salami na ostro, na grzance,
- pomidory nadziewane musem z tuńczyka,
- pasztet własnego wyrobu, serwowany z pastą jajeczną i plastrem pieczonego buraka,
- rolada szpinakowa z łososiem wędzonym,
- pizza – wypiek na miejscu.
- bułeczki panini – wypiek własny, 8 szt / z masełkiem czosnkowym,
- pieczywo jasne i ciemne – zawsze do przekąsek -
- mini burger z kalafiora, z wegańskim majonezem, -
- mini burger z marchewką i selerem naciowym,
- mini burger z boczniakami,
- curry z dynią, cieciorą, ryżem,
- falafel – kotleciki z cieciorą
- vege burrito po meksykańsku z ryżem i ananasem

1 półmisek danej przekąski / gramatura od 200 g do 300

g / w zależności od 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.

Najczęściej zadawane pytania poniżej :)

1. Co oznacza 2 porcje na osobę?

2. Wyjaśnienie: jeśli na Przyjęciu jest 40 osób:

1 porcja – 40 porcji

2 porcje (obiad): 80 pełnych dań obiadowych z

dodatkami i surówkami / sosem.

Przekąski / 1 porcja / 1 osoba = 40 porcji : 8 rodzajów =

5 porcji z każdej przekąski

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, w ramach ceny – do 8 h.

Cennik oferty może ulec zmianie, w zależności od terminu

oraz liczby Gości – za wspólnymi ustaleniami obu stron.

GRILL W OŚRODKU ŁUBU DUBU – ok. 30 osób (przy większej ilości – dodatkowe miejsca)

Podest z markizą, wynajęcie na wyłączność (obok campingu) - z poniższym cateringiem od nas (serwis w porcelanowych naczyniach):

- gulasz po cygańsku, z wieprzowiną, ogórkiem kiszonym, w kociołku, na gorąco oraz
 - wegańska zupa z soczewicy,
 - 3 rodzaje sałatek,
 - pieczywo, musztarda, ketchup, masło, sos czosnkowy, smalec,
 - deski wędlin i serów,
 - ogórki kiszone,
 - pieczywo,
 - mięsa :
karkówka, kiełbaski, udka z kurczaka, filet z kurczaka, kaszanki
– 1,5 porcji / osoba, min. 450 g na osobę,
+ warzywne szaszłyki
(papryka, cukinia, pieczarki, cebula)
 - ziemniaki zapiekane (przygotowane wcześniej w kuchni, dostarczone do grilla),
 - napoje - woda, soki owocowe, lemoniady – bez ograniczeń, uzupełniane na bieżąco.
- Na ognisku oraz na grillu – obsługa kelnerska/ naczynia porcelanowe / przygotowanie grilla (rozpalenie) / w cenie.

Mięsa zaprawione – do samodzielnego zgrillowania.

W przypadku obsługi kucharza / 1,5h – dopłata 300,00 zł

Wycena łączna za 1 osobę: 100,00 zł / brutto (usługa gastronomiczna).

W cenę wliczone wynajęcie markizy z podestem na wyłączność.

Kawa z ekspresu w Restauracji - bufet (przez cały czas trwania grilla – do wyboru: latte, cappuccino, americano black, americano white, espresso, czekolada na gorąco) + herbaty Dilmah – cena za osobę + 25,00 zł / bez ograniczeń.

Kompleksowo – grill / alkohol własny / napoje zimne i gorące - przez czas trwania spotkania : 135,00 zł.

Dzieci do lat 5 – bezpłatnie.

Dzieci powyżej 5 lat do lat 12 – 50% ceny.

Wycena:

- 1) nocleg za 1 osobę ze śniadaniem: 150,00 zł (1 noc), 280,00 zł (2 noce), 360,00 zł (3 noce) lub 1 noc ze śniadaniem wraz z przedłużeniem doby w niedzielę do 18.00 – 180,00 zł,
- 2) Przyjęcie nocne – weselne – zgodnie z ofertą poniżej w zależności od ilości Gości
- 3) poprawiny w formie dłuższego śniadania i obiadu dla Gości – 80,00 - 100 zł / osoba w zależności od wybranych potraw,
- 4) poprawiny w formie grilla – od 100 zł / osoba / oferta poniżej.



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