
Ośrodek Łubu Dubu

Danków 41

66-500 Strzelce Krajeńskie

798-952-877

lubudubu.rezerwacja@gmail.com



MENU WESELNE **tradycyjne**

sala dolna - Przyjęcia do 80 osób
wraz z salą górną - do 110 osób

Część I

Powitanie chlebem i solą

- chleb zapewnia restauracja Łubu Dubu

Toast z szampanem, rozdawany przez Obsługę

- lampka szampana dla każdego z Gości
- 2 lampki udekorowane dla Pary Młodej
- toast bezalkoholowy dla dzieci

Zestawy obiadowe oraz zupa:

- zupa: krem z białych warzyw z chipsem parmezanu, lub inna, 2 całe porcje obiadowe na osobę
- panierowane kotlety po szwajcarsku z serem,
- filety z ryby soli, na rumiano, z pikantnym sosem z chilli i cytryny,
- polędwiczki wieprzowe, z sosem cebulowo - kurkowym,
- grillowany filet z kurczaka,
- devolay.

Dodatki do obiadu:

- młode ziemniaki puree z koprem,
 - frytki z przyprawą,
 - rumiane gnocchi z parmezanem w środku,
 - ryż na winie białym,
 - buraczki z cebulą,
 - sałatka ze świeżych warzyw z sosem winegret,
 - surówka z selera i marchwi,
 - surówka z kapusty białej,
- lub inne - wybrane przez Parę Młodą.

Deser

bufet z 5 rodzajami ciast domowego wypieku, owocami, musli

Zakończenie obiadu

pierwszy taniec

Ośrodek Łubu Dubu

Danków 41

66-500 Strzelce Krajeńskie

798-952-877

lubudubu.rezerwacja@gmail.com



Część II

Zabawa

Pierwsza część zakąsek zimnych

1 porcja na osobę, ok. 300g

- carpaccio z polędwicy wołowej, z kaparami, parmezanem, cebulą, oliwą z oliwek,
- pieczeń z karkówki,
- cukinia po francusku z serem feta,
- sałatka z brzoskwinia, suszonymi pomidorami, fetą, sosem balsamicznym,
- sałatka caprese – pomidory, ser mozzarella, pesto z bazylii,
- ogórki korniszony oraz ogórki małosolne,
- chleb czystoziarnisty własnego wypieku,
- bułeczki panini z masłem czosnkowym,
- pieczywo pszenne oraz pieczywo z ziarnami

Pierwsze dania ciepłe:

po ok.250g

- golonka po bawarsku, pieczona w piwie z warzywami, serwowana z pieczywem oraz chrzanem i musztardą,
- lasagne warzywna z sezonowych produktów w proporcji pół na pół

Druga część zakąsek zimnych

0,5 porcji na osobę, ok. 150g

- półmisek wędlin i serów, z sosem chrzanowym i pieczywem,
- tapenada z oliwek, suszonych pomidorów, kaparów, na grzance,
- pasztet własnego wyrobu z pastą jajeczną i plastrem buraka,
- sałatka kremowa z kurczakiem grillowanym, z winogronami, orzechami włoskimi, groszkiem, selerem naciowym, w kremowym sosie śmietanowym,
- ryba po holendersku,
- pieczywo pita z czarnuszką
- pieczywo pszenne oraz pieczywo z ziarnami

Drugie dania ciepłe:

w proporcji 50/50, serwowane w wazach:

- gulasz po cygańsku, z chlebem czystoziarnistym,
- barszcz czysty,
- pasztecik z grzybami – 1 na osobę

Ośrodek Łubu Dubu

Danków 41

66-500 Strzelce Krajeńskie

798-952-877

lubudubu.rezerwacja@gmail.com



Napoje soft:

bez ograniczeń – bufet z kawą/herbatą, lemoniada własnego wyrobu, soki owocowe: pomarańczowy, porzeczkowy, jabłkowy, cola, fanta, sprite.

Wycena:

- osoba dorosła: 200,00 zł
- dzieci w wieku 5-13 lat: 50% ceny, czyli 100,00 zł
- dzieci do lat 4: bezpłatnie.

Dodatki do menu głównego i obsługi Uroczystości:

Alkohol: według obsługi barmańskiej lub przy alkoholu we własnym zakresie: dopłata 10,00 zł za serwis/szkló/chłodzenie za 1 osobę dorosłą

Tort: we własnym zakresie – 1,50 zł/ os. koszt obsługi, chłodzenie, uroczysty wjazd tortu, zastawa z obrusem, pomoc przy krojeniu, rozdawaniu tortu.

Prezenty dla Gości: podziękowanie w formie słoiczka z naszą konfiturą Łubu – Dubu, koszt 1 słoiczka (obejmuje projekt naklejki, rozłożenie na stołach): 7,90 zł

Dodatkowo: 5% wyliczone z kosztów usługi gastronomicznej – to koszt wynajęcia sali w ustalonych godzinach (10-12 godzin, do ustaleń), nakrycia stołów w postaci białych obrusów, zastawy stołowej, wymiany talerzy i sztućców w trakcie Przyjęcia na czyste, a także koszty serwisu kelnerskiego. Przy przyjęciach powyżej 70 osób dorosłych – istnieje możliwość negocjacji w zakresie tej kwoty.