



INFORMACJE:

- Standardowy czas trwania przyjęcia: do 4 godzin.
- Minimalna liczba uczestników przyjęcia: 15 osób dorosłych.
- Sala na przyjęcie - adekwatna wielkością do liczby uczestników - gratis.
- Za każdą kolejną rozpoczętą godzinę: 300 zł

M Club Hotel | Lubie Resort

Telefon: 94 314 63 30, 516 602 288

CIASTA I TORTY

- istnieje możliwość dostarczenia tortu i ciasta we własnym zakresie, jedynie z załączonym paragonem z cukierni, koszt podania to 10 zł / os

INFORMACJE DODATKOWE

- dzieci do 10 roku życia 60 %
- do restauracji nie można wnosić własnych dań, napojów oraz alkoholu naliczamy opłaty zgodnie z obowiązującym menu
- z uwagi na sezonowość naszej kuchni zastrzegamy sobie prawo zmiany dodatków



Restauracja Veranda położona jest niezależnie od hotelu na parterze.

Ze wszystkich sal oraz tarasu rozciąga się przepiękna panorama na jezioro Lubie.

Restauracja wyposażona jest w salę główną z barem oraz 3 sale wielofunkcyjne.

Nasz Szef Kuchni stawia na prostotę i świeżość dań.

Wszystkie potrawy przygotowywane i gotowane są z oczywistą starannością.

Karta menu opracowywana jest sezonowo, proponujemy też weekendowe niespodzianki. Bazą naszej kuchni są produkty regionalne.

Zapraszamy do zapoznania się z propozycjami organizacji przyjęć komunijnych naszego Szefa Kuchni.

OBIAD 150 zł / os

wszystkie dania podawane są na talerzach / jedno danie do wyboru

PRZYSTAWKA

- ser kozi grillowany
- carpaccio z buraka
- pstrąg marynowany

ZUPA

- tradycyjny rosół
- krem z pomidorów z grzankami
 - zupa cebulowa

DANIE GŁÓWNE

- kotleciki schabowe
- polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowo - śmietanowym
 - pierś z kurczaka zapiekana z pomidorem i serem

DODATKI

- puree ziemniaczane
- ziemniaki z wody
 - frytki

SURÓWKI

- buraczki
- mizeria
- surówka z białej kapusty

DESER

- lody
- szarlotka
- sernik

OBIAD PREMIUM 170 zł / os

wszystkie dania podawane są na talerzach / jedno danie do wyboru

PRZYSTAWKA

- rolada z grillowanej cukini
 - łosoś marynowany
 - pierożki ruskie

ZUPA

- krem z białych warzyw
- zupa porowo - serowa z grzanką
 - żurek

DANIE GŁÓWNE

- sandacz zapiekany w sosie śmietanowym
 - rolady wołowe
- pieczona karkówka w warzywach

DODATKI

- puree ziemniaczane
- ziemniaki z wody
 - frytki

WARZYWA

- buraczki
- mizeria
- surówka z białej kapusty
 - warzywa z wody

DESER

- lody
- szarlotka
- pascha

OBIAD SUPREME 190 zł / os

wszystkie dania podawane są na talerzach / jedno danie do wyboru

PRZYSTAWKA

- ser kozi na sałacie
- mix sałat z gruszką
- pstrąg marynowany

ZUPA

- rosół z pulpecikami cielęcymi
- krem grzybowy z grzanką
 - zupa rybna

DANIE GŁÓWNE

- sandacz zapiekany w pomidorach
- duszona wołowina w sosie winnym
- bitki ze schabu w sosie własnym

DODATKI

- puree ziemniaczane
- ziemniaki z wody
 - kluski śląskie
 - frytki

WARZYWA

- buraczki
- mizeria
- surówka z białej kapusty
 - warzywa z wody
- mix zielonych sałat

DESER

- lody
- szarlotka z lodami
- sernik

woda i napoje 0,5 l na osobę, serwis kawowy

ZIMNE ZAKĄSKI

podane na stole lub w formie bufetu

- jajka z musami, 3 rodzaje
- rolada z boczku pieczonego w ziołach
 - pasztet własnego wypieku
 - sałatka jarzynowa
 - śledź na 3 sposoby
- sałatka grecka z oliwkami i serem feta
 - patera wędlin
 - patera serów
- jajka w sosie tatarskim

DODATKOWE DANIE NA CIEPŁO

- barszcz z krokietem
 - bigos

LUBIE

