



Każdego roku jest kilka ważnych dat dla Państwa i Waszych bliskich,  
które warto uroczysto zaplanować i przygotować.  
Urodziny, imieniny, spotkanie rodzinne, spotkanie w gronie przyjaciół?  
Przygotujemy dla Państwa każde uroczyste spotkanie przy stole.

#### INFORMACJE:

- Standardowy czas trwania przyjęcia: do 5 godzin.
- Minimalna liczba uczestników przyjęcia: 12 osób dorosłych.
- Powyżej 40 osób dorosłych oferujemy rabat, którego wysokość jest ustalana indywidualnie.
- Sala na przyjęcie - adekwatna wielkością do liczby uczestników - gratis.
- Sala gratis do godziny 22.00. Za każdą kolejną rozpoczętą godzinę:  
uzgodnioną na etapie zamówienia: 150-200 zł | nie uzgodnioną na etapie  
zamówienia: 400-600 zł.

M Club Hotel | Lubie Resort

Telefon: 94 314 63 30, 516 602 288



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 naszego Szefa Kuchni.

## OBIAD 130 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 160 zł / os

*wszystkie dania podawane są na talerzach / jedno danie do wyboru*

## PRZYSTAWKA

- rolada z grillowanej cukinii
  - 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
- pierożki z mięsem

## 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



# GRILL PREMIUM 140 zł / os

trzy godziny / samoobsługa

## DANIA

cztery do wyboru

- nadziewana papryka ryżem i mięsem
- nadziewana papryka ryżem, pieczarkami i serem
  - karkówka w marynacie
    - kaszanka
    - białe kiełbaski
    - kiełbasa
  - boczek w marynacie
- grillowane warzywa sezonowe
- pieczone ziemniaki w folii

## DODATKI

dwa do wyboru

- sałata z serem feta
- sałata z gruszką
- sałatka jarzynowa
  - pikle

## NAPOJE

- piwo
- wino w karafkach białe
- wino w karafkach czerwone
  - woda
  - soki

- musztarda
- ketchup
- chrzan
- pieczywo
- masło



## NAPOJE I ALKOHOLE / płatne dodatkowo 60 zł / os

*0,5 l napoju na osobę, 1 butelka alkoholu na osobę, woda w dzbankach*

- woda gazowana i nie gazowana podawana w dzbankach
- soki
- napoje gazowane podawane w litrowych butelkach
- wino białe w karafkach
- wino czerwone w karafkach
- piwo
- wódka

## OWOCE / płatne dodatkowo 15 zł / os

- owoce sezonowe podane na paterach

Chętnie przygotujemy dla Państwa ofertę indywidualną na życzenie.

**M Club Hotel | Lubie Resort | RESTAURACJA VERANDA**

**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

**Zapraszamy serdecznie Zespół restauracji Veranda.**