



PRZYJĘCIE WESELNE

- 3 możliwości aranżacji sal od 20 do 150 osób

LUBIERESORT I M Club Hotel to miejsce nietuzinkowe, dla osób nietuzinkowych - tak jak Wy. Gdzie komfort i styl stykają się z wodą i niebem, gdzie widok przyrody malowany jeziorem i lasami dopełniamy jakością, wygodą i serdecznością w czterogwiazdkowym standardzie, jakich próżno szukać w okolicy.

Państwa wesele to ważna część Dnia Ślubu. Mamy nadzieję, że to nam powierzycie Państwo realizację Waszego wesela. Przygotowaliśmy ofertę, w której znajdziecie kilka ciekawych propozycji.

Tak naprawdę, to jak będzie wyglądało wesele i jego oprawa, zależy od Państwa preferencji oraz sugestii.

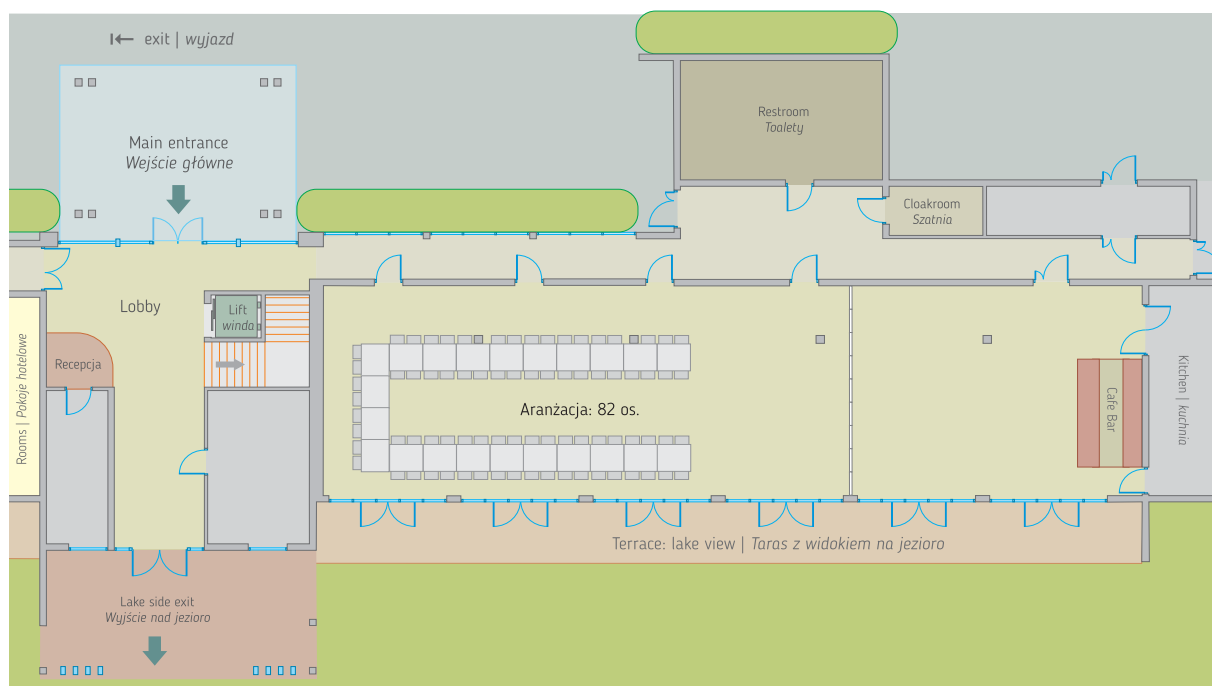
Służymy pomocą, radą i doświadczeniem - otwarci na Państwa pomysły i potrzeby.

M Club Hotel | Lubie Resort

Telefon: 94 314 63 30, 516 602 288

biuro@lubieresort.pl

ARANŻACJA WESELNA 80 Wedding arrangement

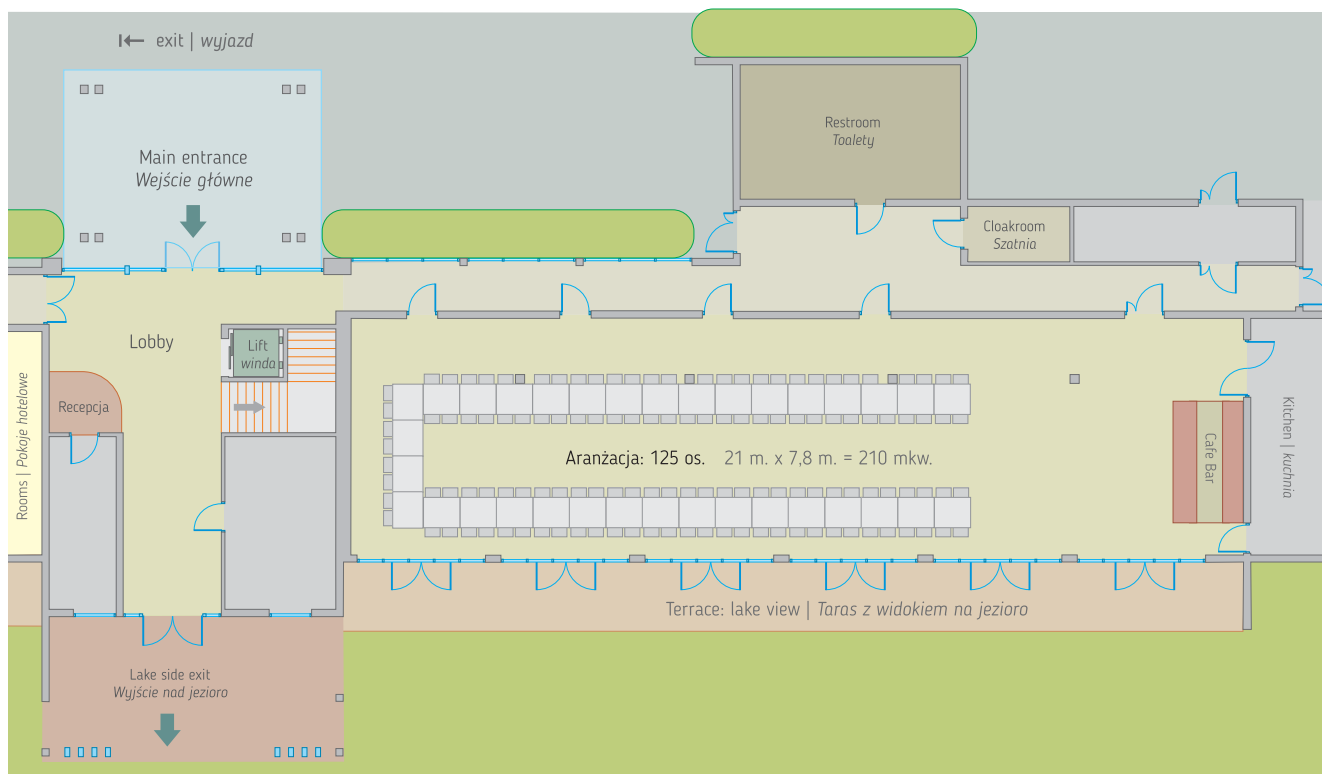


GUDOWO | 102 km: Koszalin | 105 km: Szczecin | 124 km: Gorzów Wlkp. | 180 km: Bydgoszcz | 189 km: Poznań | 250 km: Berlin | 250 km: Gdańsk

www.lubieresort.pl | e-mail: biuro@lubieresort.pl

ARANŻACJA WESELNA Wedding arrangement

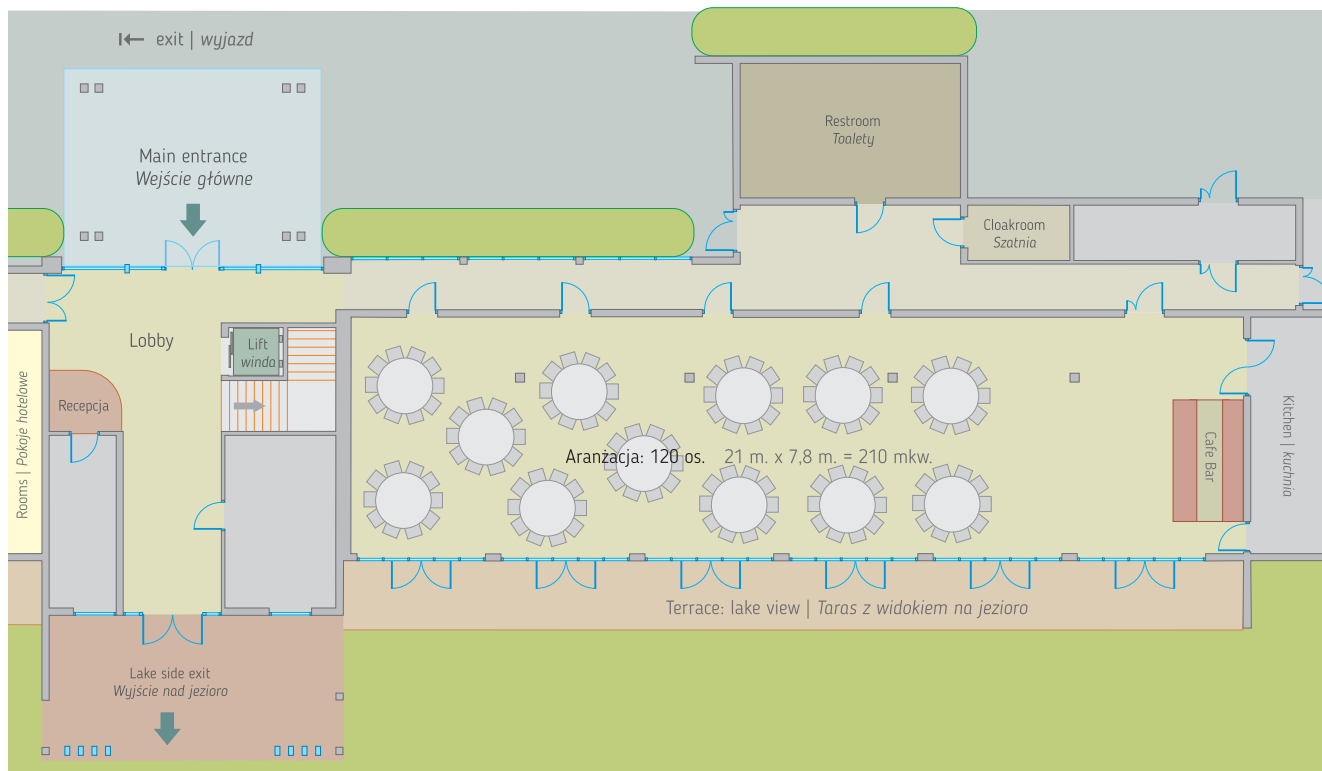
B



GUDOWO | 102 km: Koszalin | 105 km: Szczecin | 124 km: Gorzów Wlkp. | 180 km: Bydgoszcz | 189 km: Poznań | 250 km: Berlin | 250 km: Gdańsk

ARANŻACJA WESELNA Wedding arrangement

C



GUDOWO | 102 km: Koszalin | 105 km: Szczecin | 124 km: Gorzów Wlkp. | 180 km: Bydgoszcz | 189 km: Poznań | 250 km: Berlin | 250 km: Gdańsk



OBIAD SUPREME 410/ 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
rolada z grillowanej cukinii
łosoś marynowany
tatar wołowy
tatar z buraka

ZUPA

rosół z pulpecikami cielęcymi
krem grzybowy z grzanką
zupa rybna
krem z białych warzyw
zupa porowo - serowa z grzanką
żurek
krem pomidorowo - szpinakowy z parmezanem

DANIE GŁÓWNE

sandacz zapiekany w pomidorach
sandacz zapiekany w sosie śmietanowym
pieczony łosoś
duszona wołowina w sosie winnym
bitki ze schabu w sosie własnym
rolady wołowe
pierś z kaczki z gruszką
poliki wołowe

DODATKI

puree ziemniaczane
ziemniaki z wody
kluski śląskie
frytki
zapiekanka ziemniaczana

WARZYWA

buraczki
mizeria
surówka z białej kapusty
warzywa blanszowane
mix zielonych sałat
pieczony faszerowany pomidor

DESER

lody
szarlotka z lodami
sernik
tarta owocowa

ZIMNE ZAKĄSKI

podane 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
finger food
pikle
kiełbasy wiejskie
mozzarella z pomidorami
pieczywo
masło

DODATKOWE DANIE NA CIEPŁO

2 dania do wyboru

barszcz z krokietem
bigos staropolski
gulasz

BUFET CIAST

trzy rodzaje ciast
owoce sezonowe

DODATKI

serwis kawowy
soki i woda podawana w dzbankach

ALKOHOL

wódka
wino podawane w karafkach
inne alkohole dodatkowo płatne zgodnie z ofertą

GRILL PREMIUM 190 zł / os

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
rolady warzywne

DODATKI

trzy do wyboru

sałata z serem feta
sałata z gruszką
sałatka jarzynowa
pikle
musztarda
ketchup
chrzan
pieczywo
masło

ALKOHOL

wódka
wino podawane w karafkach
inne alkohole dodatkowo płatne zgodnie z ofertą
serwis kawowy
soki i woda podawana w dzbankach



DZIEŃ PO 180 zł / os

ZUPA

rosół z pulpecikami cielęcymi
krem grzybowy z grzanką
zupa rybna
krem z białych warzyw
zupa porowo - serowa z grzanką
żurek
krem pomidorowo - szpinakowy z parmezanem

DANIE GŁÓWNE

1 danie do wyboru

sandacz zapiekany w pomidorach
kotleciki schabowe
bitki ze schabu w sosie własnym
polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym

WARZYWA

sałata z serem feta
buraczki
mizeria
surówka z białej kapusty
warzywa z wody
mix zielonych sałat
sałata z gruszką
kapusta zasmażana

DODATKI

puree ziemniaczane
ziemniaki z wody
kluski śląskie
frytki

ALKOHOL

wino podawane w karafkach
piwo
serwis kawowy
soki i woda podawana w dzbankach



Sami zdecydujcie, ile zapłacicie

Miesiące:

listopad, styczeń, luty, marzec -10%

Okresy:

od 3 dekady czerwca do 3 dekady sierpnia oraz Wielkanoc i Boże Narodzenie +25%

W pozostałych okresach roku obowiązują standardowe ceny propozycji weselnych.

INNE INFORMACJE

- Dzieci do lat 4: bezpłatnie; od 5 do 10 lat: 50% zniżki.
- Standardowy czas trwania przyjęcia: do 5 godzin.
- Obsługa wesela ze strony Pary Młodej: fotograf, DJ lub zespół muzyczny: 50% zniżki.
- Pokoje hotelowe dla gości weselnych w specjalnej cenie. Udostępniamy obiekt w całości dysponujemy łącznie 24 pokojami.
- Istnieje możliwość dostarczenia tortu i ciasta we własnym zakresie, jedynie z załączonym paragonem z cukierni, koszt podania to 10 zł / os
- Sala na przyjęcie - adekwatna wielkością do liczby uczestników - gratis.
- Za każdą kolejną rozpoczętą godzinę: uzgodnioną na etapie zamówienia: 150-200 zł
nie uzgodnioną na etapie zamówienia: 400-600 zł.

**Na życzenie przygotowujemy dodatkowe elementy oferty.
Zaopiekujemy się Wami, doradzimy i pomożemy - to nasza rola.**

W ramach każdego pakietu otrzymujecie Państwo:

- Degustację menu dań serwowanych z wybranego menu dla 4 osób.
- Pokój Grand Superior dla Młodej Pary, z butelką wina musującego.
- Dwa pokoje Comfort dla rodziców Pary Młodej.
- Klimatyzowaną salę z tarasem i widokiem na jezioro.
- Aperitif, wino musujące do toastu na powitanie Młodej Pary.
- Plan stołów z listą Gości + imienne winietki + menu na stołach.
- Na Pierwszą Rocznicę Ślubu: zaproszenie na kolację w hotelowej restauracji.

M Club Hotel | Lubie Resort | RESTAURACJA VERANDA
Telefon: 94 314 63 30, 516 602 288

LUBIE

