



# Przyjęcia weselne

*„Jedno jest tylko w życiu szczęście: kochać i być kochanym...”  
– George Sand*



ul. Krańcowa 107A, Lublin | [marketing@lubhotel.pl](mailto:marketing@lubhotel.pl) | +48 514 014 285  
| [sprzedaz@lubhotel.pl](mailto:sprzedaz@lubhotel.pl) | +48 517 253 224

# Przyjęcie weselne czy wesele?

*W pierwszej kolejności musicie odpowiedzieć sobie na ważne pytanie - chcecie zorganizować przyjęcie czy huczne wesele?*

A może macie problem z podjęciem tej decyzji i szukacie kogoś kto rozwieje Wasze wątpliwości?

Właśnie w tym celu powstała ta sekcja, która ułatwi Wam wybór najodpowiedniejszej formy imprezy po ślubie.

Podstawowa różnica to oczywiście **czas trwania** jednego i drugiego.

Wesele zazwyczaj trwa zazwyczaj powyżej 8 godzin. **Przyjęcie jest krótsze**, bardziej kameralne. Często sprowadza się do mniejszej ilości dań gorących i przystawek. Mniej stresu, mniej pracy – skupcie się na sobie!

Na sobie i na rodzinie, bo kameralne przyjęcie to okazja do spokojnej rozmowy z każdym z osobna, poznania rodziny partnera i poświęcenia czasu sobie oraz bliskim. **To Wasz wielki dzień** - pozwólcie, że pomożemy Wam w organizacji przyjęcia.

*Dorota Bęczkowska  
Dominika Wieliczko*



# *W ramach pakietu*



Indywidualnie dobrane menu



Specjalne menu dla dzieci



Plac zabaw dla dzieci



Kącik zabaw dla maluszków



Klimatyzowane sale



Bezpłatny podziemny parking



Naciągi na krzesła - białe lub czarne

# *Za dodatkową opłatą*



Dekoracja stołów żywymi kwiatami - budżet ustalany z Zamawiającym



Okrągłe stoły 8-10 osobowe - 50 zł/stół



Złote podtalerze - 1 zł/talerz



Dekoracja sali PREMIUM - budżet ustalany z Zamawiającym



Zamówienie DJ, wodzireja (zależne od dostępności)

Własny alkohol (oprócz win)- opłata korkowa - 10 zł/butelka odkręcona

Własne napoje - opłata korkowa - 5 zł/butelka odkręcona

Własne ciasta/tort - opłata serwisowa - 10 zł/osoba

## ***Pakiet 1 - 139 zł (do 2-3 h)***

Kieliszek wina musującego

### ***Przystawka***

Carpaccio z buraka z kozim serem, orzechami, rukolą i sosem malinowym

### ***Zupa***

Krem pomidorowy z prażonym słonecznikiem i serem feta

### ***Danie główne***

Wolno gotowane udko z kaczki z musem z malin, buraczkami, kluskami śląskimi i sosem majerankowym

### ***Deser***

Ciastko czekoladowe z konfiturą wiśniową

### ***Napoje***

kawa, herbata, woda, soki

## ***Pakiet 2 - 189 zł (do 4-5 h)***

Kieliszek wina musującego

### ***Zupa***

Krem z pieczonej cukinii, z grzankami i chipsem z bekonu

### ***Danie główne***

Medaliony z polędwiczki wieprzowej z sosem z sera pleśniowego, kluseczkami kładzionymi i karmelizowaną marchewką

### ***Deser***

Sernik, malina, piana cytrynowa, waniliowe sablé

### ***Przekąski zimne (łącznie 300 g/os.)***

- Sałatka grecka klasyczna z dresingiem balsamicznym
- Sałatka cezara z mixem sałat, grillowanym kurczakiem, chipsami z salami, grzankami i bursztynem
- Półmisek mięs pieczonych własnego wyrobu
- Śledzie z cebulą, kaparami i suszonymi pomidorami
- Pasztet z konfiturą z czerwonej cebuli
- Ruloniki schabowe z nadzieniem serowym i suszonymi pomidorami

Dodatki; chleb, masło smakowe

### ***Napoje***

kawa, herbata, woda, soki

# *Pakiet 3 - 229 zł (ok. 6 h)*

Kieliszek wina musującego

## *Zupa*

Zupa z grzybów leśnych z wiśnią i łazankami

## *Danie główne*

Pierś z kurczaka nadziewana mozzarellą i suszonymi pomidorami, maślanym puree ziemniaczanym i bukietem warzyw

## *Deser*

Panna Cotta z owocami

## *Przekąska gorąca*

Żurek staropolski z jajkiem, boczkiem i kielbasą

## *Przekąski zimne (łącznie 350 g/os.)*

- Capresse z sosem balsamicznym
- Sałatka z rukoli i szpinaku z grillowanym kurczakiem, pomidorkami koktajlowymi w dressingu słodko kwaśnym
- Półmisek mięs pieczonych własnego wyrobu
- Śledzie w sosie węgierskim z pieczarką i czerwoną papryką
- Tymbaliki drobiowe
- Mus z brokułu z pomidorami
- Carpaccio z buraka w cytrusach z serem, orzechami i ziołami
- Mini tatarry wołowe

Dodatki; chleb, masło smakowe

## *Napoje*

kawa, herbata, woda, soki



# *Pakiet 4 - 279 zł (6 - 8 h)*

Kieliszek wina musującego

## ***Zupa***

Krem brokułowy z serem pleśniowym

## ***Danie główne***

Polędwiczka wieprzowa z tymiankowym puree ziemniaczanym, sosem pieczeniowym i duszoną brukselką

## ***Deser***

Kompozycja lodów z owocami

## ***Danie ciepłe I***

Pieczona kaczka nóżka z włoskimi gnocchi z pietruszką i modrą czerwoną kapustą z rodzynkami

## ***Przekąski zimne (łącznie 380 g/os.)***

- Mozzarella przykryta kremową pierzynką z cebuli z sałatką z pomidorków koktajlowych i rukoli w sosie balsamicznym
- Sałatka z ananasem, kurczakiem wędzonym i selerem marynowanym
- Sałatka z łososiem (sous vide) z marynowanym burakiem, serem feta, karmelizowanymi orzechami włoskimi i rukolą
- Pólmisek mięs pieczonych własnego wyrobu
- Śledzie w kremie z curry
- Śledź w sosie śmietanowym z burakami i jabłkiem
- Grillowane płatki bakłażana faszerowane serkiem ziołowym i konfiturą z czerwonej cebuli
- Roladka z zielonego ogórka z serem ricotta i wędzonym łososiem

Dodatki; chleb, masło smakowe

## ***Bufet słodki***

- Bufet owocowy

## ***Napoje***

kawa, herbata, woda, soki



# *Odporiadamy na pytania*

## ***Czy placimy za wynajem sali?***

W przypadku uroczystości rodzinnych z serwowanym menu nie pobieramy dodatkowych opłat z tytułu wynajmu sali czy obsługi.

## ***Jaka jest opłata za menu dziecięce?***

Menu dziecięce różni się od menu dorosłych. dzieci do lat 4 gościmy bezpłatnie. Natomiast dzieci w wieku 5-10 lat 50% ceny głównego menu.

## ***Czy przystawki są uzupełniane?***

Waga przekąsek w zestawach jest dostosowana do czasu trwania imprezy. Każdy zestaw posiada swoją ilość i wagę przekąsek, które są uzupełniane do wagi w ofercie.

## ***Czy można dostarczyć własny alkohol, ciasta ?***

Zachęcamy do skorzystania z naszej oferty alkoholi w specjalnych cenach na imprezy zorganizowane. Własne ciasto, tylko pokrojone i z dowodem zakupu.

## ***Kiedy należy podać ostateczną liczbę gości?***

Ostateczną liczbę Gości oraz ostateczne menu należy podać na 5 dni przed imprezą.

## ***Czy można mieszać oferty?***

Oczywiście, że tak. Czekamy na Państwa sugestie i chęcią przygotowujemy specjalne menu wedle Państwa wytycznych.



## ***Do której godziny może trwać przyjęcie?***

Przy ustalaniu menu, zawsze pytamy Państwa ile ma trwać przyjęcie. Do tego dostosowujemy ilość i wagę przekąsek. Zdajemy sobie sprawę, że spotkania mogą się przedłużyć dlatego też jesteśmy elastyczni, co do menu i jesteśmy gotowi na Państwa sugestie.

W przypadku nieoczekiwanego przedłużenia imprezy pobierana jest opłata serwisowa (za obsługę) w wysokości 300zł za każdą godzinę.

# *Dodatkowe usługi*

## *Torty*

Tort czekoladowy	od 120,00 zł / kg
Tort orzechowo-kawowy	od 120,00 zł / kg
Tort owocowy	od 120,00 zł / kg
Tort pijana śliwka	od 130,00 zł / kg
Tort rocher	od 130,00 zł / kg
Tort artystyczny	od 210,00 zł / kg

## *Ciasta bankietowe*

Mix ciast bankietowych	75 zł / kg
------------------------	------------

## *Alkohol*

### *Wódka 0,5 l*

Wyborowa	65 zł
Distil no.9	75 zł
Finlandia	85 zł

### *Wino*

Wino bankietowe w karafce 0,5 l	39 zł
Wino butelka 0,75 l	55 zł

## *Napoje gazowane*

Coca-cola, Fanta, Sprite 0,8l	16 zł
-------------------------------	-------

