

19  21

ANSALDO
• Restauracja •



OFERTA
Wielkanocna
2025



Kontakt

tel.: 514 014 285

517 253 224

mail: marketing@lubhotel.pl

sprzedaz@lubhotel.pl

LubHotel, ul. Krańcowa 107A, Lublin

Propozycja 1 – 129 zł/os.

ZUPA

Zupa chrzanowa z jajkiem, wędzonką i pieczonymi ziemniakami

DANIE GŁÓWNE

Wolno pieczony schab ze śliwką, puree z palonym masłem, mix sałat z vinegrettem

DESER

Sernik z sosem wiśniowym

BUFET ZIMNY 280 g/os.

- mięsa pieczone
- pasztet z żurawiną
- jaja wiosenne z majonezem i szczypiorkiem
- sałatka z gravalaxem z tuńczyka/łososia, awokado, jajko, oliwki, ogórek świeży, majonez wasabi
- sałatka trzy kolory z rukolą, mozzarellą i pomidorem w sosie malinowo-balsamicznym
- bruschetta z tatarem z łososia
- roladka z zielonego ogórka z ricottą i wędzonym łososiem

NAPOJE

Kawa, herbata, woda, soki

Propozycja 2 – 149 zł/os.

ZUPA

Krem z pieczonego kalafiora z oliwą truflową i grzankami

DANIE GŁÓWNE

Pierś z indyka, sos porowy, puree z pietruszki, pieczona marchewka

DESER

Sernik pistacjowy



BUFET ZIMNY 350 g/os.

- carpaccio z polędwiczki wieprzowej z parmezanem, z suszonymi pomidorami i sosem musztardowym
- pasztet żurawiną
- schab vitello tonnato
- jaja panierowane z mixem farszów (pieczarki/szpinak/łosoś)
- sałatka z serem camembert, żurawiną, pieczonym burakiem, szparagami, chipsem z bekonu
- sałatka z pieczoną kaczką, młodym szpinakiem i malinowym vinegretem
- mini tnatry wołowe
- roladki z zielonego ogórka z ricottą i wędzonym łososiem
- roladki z tortilli z bekonem i szparagami

NAPOJE

Kawa, herbata, woda, soki

CATERING

Propozycja 1 – 69 zł/os.

BUFET ZIMNY 400 g/os.

- pasztet z żurawiną
- carpaccio z polędwiczki wieprzowej z parmezanem, suszonymi pomidorami i sosem musztardowym
- jaja faszerowane grzybami
- jaja panierowane z łososiem
- sałatka z pieczoną kaczką, młodym szpinakiem i malinowym vinegretem
- roladki z tortilli z bekonem i szparagami

NA SŁODKO

Mini babeczki z nadzieniem wiśniowym



Propozycja 2 – 89 zł/os.

NA CIEPŁO (1 do wyboru)

- zupa chrzanowa z jajkiem, wędzonką i pieczonymi ziemniakami
- krem z pieczonego kalafiora z oliwą truflową i grzankami

BUFET ZIMNY 350 g/os.

- schab vitello tonnato
- bruschetta z pasztetem własnej roboty i konfiturą z czerwonej cebuli
- jaja faszerowane musem z zielonego groszku z szynką parmeńską i prażoną cebulą
- jaja panierowane z pieczarkami
- sałatka z gravalaxem z tuńczyka/łososia, awokado, jajko, oliwki, ogórek świeży, majonez wasabi
- sałatka z serem camembert, żurawiną, pieczonym burakiem, szparagami, chipsem z bekonu
- grillowane płatki bakłażana z gruszką, chilli i serem blue

NA SŁODKO

Mini babeczki z musem pistacjowym

Minimalna kwota zamówienia cateringu wynosi 500 zł

Transport na terenie Lublina- wycena indywidualna

