



19 21  
**ANSALDO**  
Restauracja

20  
26

# *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 poświęcania 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



Klimatyzowane sale



Bezpłatny podziemny parking

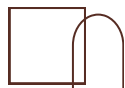


Naciągi na krzesła – białe lub czarne

# *Za dodatkową opłatą*



Okrągłe stoły 8-10 osobowe – 50 zł/stół



Stelaż na ściankę – 100 zł/stelaż:  
kwadrat 2 x 2 m lub łuk 2 x 1 m



Złote wazony do wysokich kompozycji (62 cm)  
– 20 zł/wazon



Dekoracja sali PREMIUM – budżet ustalany  
indywidualnie z wykonawcą zewnętrznym



Wynajęcie DJ'a (w zależności 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 - 159 zł*** (do 2-3 h)

Kieliszek wina musującego

### ***Przystawka***

Łosoś gravlax z sałatką z ogórka

### ***Zupa***

Pikantny krem pomidorowy z serem podpuszczkowym

### ***Danie główne***

Wolno gotowany policzek wołowy, puree pietruszkowe, warzywa korzenne, pomidory konfitowane

### ***Deser***

Ciastko czekoladowe z konfiturą wiśniową

### ***Napoje***

kawa, herbata, woda, soki

## ***Pakiet 2 - 209 zł*** (do 4-5 h)

Kieliszek wina musującego

### ***Zupa***

Krem z batatów z chorizo i ricottą

### ***Danie główne***

Udo z kaczki confit, młoda marchew w kruszonym pieprzu kolorowym, gratin ziemniaczny i sos owocowy

### ***Deser***

Beza z panna cottą i sosem malinowym

### ***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
- Grillowane płatki bakłażana z gruszką, chilli i serem blue
- Mini tatarz wołowe

***Dodatki*** pieczywo, pikle

### ***Napoje***

kawa, herbata, woda, soki

# ***Pakiet 3 - 249 zł (ok. 6 h)***

Kieliszek wina musującego

## ***Zupa***

*Krem z pieczonej marchewki z grzanką z chimiczurri*

## ***Danie główne***

Pierś z kurczaka s-v w sosie z suszonego pomidora i gorgonzoli, maślane puree, bukiet warzyw z wody z masłem

## ***Deser***

Sernik z sosem wiśniowym

## ***Przekąska gorąca***

Barszcz czerwony z krokietem z kapustą i grzybami lub krokietem mięsnym

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

- Sałatka trzy kolory z rukolą, mozzarellą i pomidorem w sosie malinowo balsamicznym
- Sałatka z polędwiczką wieprzową z grilla z chrupiącymi grzankami, marynowanymi pieczarkami i cebulkami w dresingu
- Sałatka z piersią z kaczki z malinowym winegretem
- Półmisek mięs pieczonych własnego wyrobu
- Śledzie w kremie z curry
- Pasztet z sosem chrzanowo-kaparowym
- Mini tatary wołowe
- Roladka z zielonego ogórka z serem ricotta i wędzonym łososiem

***Dodatki*** pieczywo, pikle

***Ciasta bankietowe i owoce***

## ***Napoje***

kawa, herbata, woda, soki



# ***Pakiet 4 - 279 zł***

*(6 - 8 h)*

Kieliszek wina musującego

## ***Zupa***

Zupa borowikowa z łazankami

## ***Danie główne***

Medaliony z polędwiczki wieprzowej z sosem bekonowym, rosti ziemniaczane, karmelizowaną marchewką, konfitowanym pomidorem

## ***Deser***

Owocowe tiramisu

## ***Przekąska gorąca***

Policzek wieprzowy, puree z pieczonego selera, warzywa julienne

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

- Sałata z mozzarellą mini i pomidorkami cherry w sosie czosnkowym z rukolą
- Sałatka z łososiem (sous vide) z marynowanym burakiem, serem feta, karmelizowanymi orzechami włoskimi i rucolą
- Półmisek mięs pieczonych własnego wyrobu
- Śledzie w sosie węgierskim z pieczarką i czerwoną papryką
- Deska serów
- Roladka z tortilli grillowanymi warzywami i ziołowym twarogiem
- Mini tatary z łososia
- Plastry pieczonego rostbefu z kaparami, suszonymi pomidorami i tartym Bursztynem

***Dodatki*** pieczywo, pikle

***Ciasta bankietowe i owoce***

## ***Napoje***

kawa, herbata, woda, soki



# Odpowiadamy na pytania

## ***Czy płacimy 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 przygotujemy 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.

# TORTY

## *Fasny biszkopt:*

krem malinowy, krem śmietankowy, owoce, krem Oreo

krem Raffaello, krem truskawkowy, krem śmietankowy, frużelina owocowa

krem pistacjowy, krem malinowy, krem biała czekolada, frużelina malinowa

krem biała czekolada, krem owoce leśne, krem straciatella

krem mango, krem malinowy, krem biała czekolada, frużelina malinowa

## *Ciemny biszkopt:*

krem Kinder Bueno, krem owoce leśne, krem biała czekolada

krem czekoladowy, krem wiśniowy, krem śmietankowy, frużelina wiśniowa

krem krówkowy, krem truskawkowy, owoce, krem czekoladowy

1 osoba = 1 porcja = 19 zł

WSZYSTKIE TORTY ROBIONE SĄ Z NATURALNYCH SKŁADNIKÓW



# *Dodatkowe usługi*

## *ALKOHOL*

### WÓDKA 0,5 L

|             |       |
|-------------|-------|
| Wyborowa    | 70 zł |
| Distil no.9 | 80 zł |
| Finlandia   | 90 zł |

### WINA

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Wino bankietowe w karafce 0,5 l | 40 zł |
| Wino butelka 0,75 l             | 65 zł |

## *NAPOJE*

### NAPOJE GAZOWANE

|                          |                |
|--------------------------|----------------|
| Coca-Cola, Fanta, Sprite | 18 zł   0,85 l |
|--------------------------|----------------|

