

IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE

OFERTA WAŻNA DO KOŃCA LUTEGO 2027



Zapewniamy:


- profesjonalną obsługę kelnerską
- kameralną atmosferę
- bufet napoi gorących bez ograniczeń
- podstawową dekorację stołów
- dania dla osób ze specjalnymi wymaganiami żywieniowymi




LISTA DAŃ



ZUPA (1 do wyboru)

- Rosół królewski z makaronem
- Krem z pieczonej papryki i pomidorów
- Żurek staropolski z białą kiełbasą i jajkiem
- Zupa Bożydara z boczkiem i kaszą pęczak
- Krem pieczarkowy  vege

DANIE GŁÓWNE (3 do wyboru)

- Filet drobiowy po parysku zapiekany z pieczarką
- Roladka schabowa ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Kotlet de Volaille
- Tradycyjny kotlet schabowy
- Zraz wieprzowy po staropolsku
- Sznyceł mielony z cebulką
- Połędwiczka w sosie grzybowym
- Halibut na szpinaku
- Gołąbki jarskie z sosem ziołowym  vege


DODATKI (2 do wyboru)

- Puree ziemniaczane z koperkiem
- Kluski śląskie
- Pieczone ziemniaki w ziołach
- Frytki
- Kasza gryczana z pietruszką

DODATKI WARZYWNE (2 do wyboru)

- Bukiet surówek sezonowych
- Bukiet sałat z sosem winegret
- Warzywa gotowane z masłem
- Kapusta zasmażana

ZIMNE ZAKĄSKI (5 do wyboru)

- Szynka ze szparagami i pastą chrzanową
- Galaretka drobiowa
- Paluszki drobiowe z dipem czosnkowym
- Półmisek włoskich przysmaków
- Deska serów i wędlin
- Sałatka z grillowanym kurczakiem
- Tatar na krążkach z ciemnego pieczywa – 2 sztuki na porcję
- Pasta z awokado, świeżych warzyw podana z nachosami
- Śledź w trzech odsłonach
- Rolada szpinakowa z łososiem
- Pieczywo ze smalcem i ogórkiem kiszonym
- Mini tortilla z grillowanym kurczakiem i warzywami
- Mini burger z szarpaną wieprzowiną
- Carpaccio z buraka  vege

DANIA GORĄCE (1 do wyboru)

- Zupa gulaszowa z bułeczką
- Barszcz czerwony z krokietem
- Tradycyjne gołąbki z sosem pomidorowym
- Golonka na kapuście
- Flaki wołowe

NAPOJE

- Sok owocowy 0,5 l/os.
- Woda z cytryną i miętą 0,5 l/os.
- Selekcja kawy i herbaty, dodatki do napojów gorących – bez ograniczeń

OPCJE DODATKOWE



DODATKOWO PŁATNE

- Toast w wina musującego – 8zł/os.
- Napoje gazowane but. 0,5 l – 12zł
- Patera owoców (2kg) – 120zł

CIASTO BANKIETOWE

60 zł/kg

- Sernik
- Szarlotka
- Pleśniak
- Orzechowiec
- Camargo
- Cappuccino

TORT

- Tort okolicznościowy – 120zł/kg

DESERY

- Maliny na gorąco z lodami i bitą śmietaną – 27zł
- Fondant czekoladowy z musem malinowym i lodami – 31zł

ALKOHOL

- Piwo beczkowe 0,5 l – 12zł
- Piwo rzemieślnicze but. 0,5 l – 16zł
- Wódka but. 0,5 l – 75zł
- Wino but. 0,75 l – 65zł
- Prosecco but. 0,75 l – 85zł
- Opłata serwisowa za wniesienie własnego alkoholu – 25zł za butelkę

USŁUGI SERWISOWE

- Własny tort okolicznościowy – 8zł/os.
- Pokrowce na krzesła – 20zł/szt.
- Wstęp na imprezę taneczną w ramach przyjęcia okolicznościowego – 20zł/os.
- Każda rozpoczęta godzina powyżej ustalonego czasu – 250zł/h
- Usługa dekoratorska – wycena indywidualna – od 1600zł



OBERŻA SKARBEEK

ul. Budowniczych LGOM 22
59-300 Lubin

tel. 76 746 57 00 / tel. 663 493 460

hotelskarbek@lubinpex.com.pl