

OFERTA WESELNA



Lubaszka

Smak • Gościnność • Zabawa



Lubaszka

*M*iejsce przepiękne leśną magią, miejsce gdzie biesiada nigdy nie ustaje, a bawiący się do rana goście nie chcą rozstać się z orkiestrą.

Blisko Mielca, ale z dala od miejskiego zgiełku wśród pięknych leśnych zakątków tworzy wyjątkową oazę spokoju i urokliwą scenę.



*L*ubaszka zmyślnie wpisuje się w krajobraz parku i lasu, który rozciąga się wokół Rado Resort. Ściany szczytowe budynku są przeszklone, a zieleni parku niemalże wlewa się do bajecznej zabudowy.

Podczas imprezy goście mogą bezpośrednio z sali wyjść na tereny zielone, wybrać się na spacer do parku, by zaczerpnąć świeżego, leśnego powietrza.

Nasze Sale



Restauracja Lubaszka

(do 120 osób przy stołach prostokątnych
do 80 osób przy stołach okrągłych)

*N*owoczesne wnętrza utrzymane w eleganckim stylu z akcentami nawiązującymi do natury. Drewniany bar, dostęp do tarasu z widokiem na park zieleni oraz gęsta roślinność tworzą wyjątkowy, leśny klimat umożliwiając piękne aranżacje.



Sala bankietowa Lubaszka

(od 130 do 250 osób przy stołach prostokątnych
od 130 do 200 osób przy stołach okrągłych
istnieje możliwość dzielenia Sali na pół (od 50 do 80 osób)

Sala o wymiarach niemal 500 m i 7 m wysokości.
Jej ściany boczne w formie przeszkleń
gwarantują niepowtarzalny klimat, a nietuzinkowa
przestrzeń i architektura zachwycają atmosferą.
Posiada profesjonalne nagłośnienie, ma przestronne
lobby oraz szatnię.



Zaślubiny



*L*ubaszka to miejsce absolutnie wyjątkowe, w którym przeżyć możesz nie tylko swoje wesele, ale i ceremonię zaślubin!

*W*yobraź sobie, że swoje sakramentalne „TAK”, możesz powiedzieć w otoczeniu pięknej zieleni, w ogrodzie Lubaszki.



Atrakcje dla dzieci

*D*la dzieci przygotowaliśmy w plenerze m.in. plac zabaw, park linowy oraz trampoliny.

W budynku Lubaszki znajduje się natomiast sala zabaw, która zapewni doskonałą i bezpieczną rozrywkę oraz umili czas najmłodszym uczestnikom przyjęcia.



NIEZALEŻNIE OD WYBORU SALI OFERUJEMY:

- Apartament dla Nowożeńców ze śniadaniem oraz z dostępem do Strefy Termalnej SPA
- Noclegi dla gości w 3 standardach pokoi hotelowych oraz w domkach (150 m od budynku hotelowego)
- Bezpłatny parking dla wszystkich gości
- Atrakcje dodatkowe dla dzieci w plenerze
- Wewnętrzna sala zabaw
- 50% rabatu dla dzieci do 10 roku życia, dzieci do 3 lat bezpłatnie
- Do wyboru 3 oferty cenowe menu serwowanego oraz możliwość serwisu w półmiskach (za opłatą)
- Do wyboru 2 oferty cenowe menu na poprawiny
- Bezpłatna degustacja dania głównego dla Pary Młodej
- Własny alkohol (wino, wódka) – bez dopłat, pozostałe alkohole korkowe 10 PLN / osoba
- Możliwość wykonania dekoracji sali za opłatą.





RABATY DLA GOŚCI WESELNYCH:

10% na domki mieszkalne, w tym bezpłatny pobyt w Strefie Termalnej oraz śniadanie

20% na usługi hotelowe, w tym bezpłatny pobyt w Strefie Termalnej oraz śniadanie

Menu

Pakiet 1

219 PLN za osobę

MENU SERWOWANE:
(do wyboru jedna pozycja)

ZUPA:

- Rosół gotowany na czterech mięsach z warzywami i makaronem
- Krem z pieczonego buraka z malinami i kozim serem
- Krem z pora z groszkiem ptysiowym 

DANIE GŁÓWNE:

- Zrazy wieprzowe nadziewane wędzonką, ogórkiem kiszonym, cebulą i musztardą z sosem pieczeniowym, karmelizowane buraki, kluski śląskie
- Schab zawijany boczkiem w sosie musztardowym z puree ziemniaczanym, warzywami confitowanymi i colesławem z czerwonej kapusty
- Pierś z kurczaka kukurydzianego faszerowana mozzarellą i suszonymi pomidorami z ziemniakami opiekаныmi, glazurowaną marchewką i sosem tymiankowym

DANIA GŁÓWNE: 🍃

- Tagliatelle w sosie pesto z warzywami
- Kotlet z kaszy jaglanej w sosie z mleka kokosowego i warzywami confitowanymi
- Kaszotto z warzywami

BUFET ZIMNY:

- Śledzie w sosie pomidorowym z gorczycą
- Tymbaliki drobiowe
- Deska serów z chutney śliwkowym
- Deska wędlin domowych z konfiturą cebulową
- Pasztet drobiowy z żurawiną
- Ptysie nadziewane musem z szynki i chrzanu
- Sałatka porowa z camembertem i winogretem figowym
- Sałatka cesarska z grillowaną pierśią kurczaka
- Masło ziołowe i czosnkowe
- Mix pieczywa

BUFET ZIMNY: 🍃 (dwie pozycje do wyboru)

- Carpaccio z buraka z orzechami i rucolą
- Carpaccio z cukinii z sosem tajskim i rosółką
- Placki z kaszy gryczanej i salsą z ogórka
- Placki pakora ze szpinakiem z dipem czosnkowym
- Falafel z soczewicy z sosem miętowym
- Sałatka z cukinii z granatem i imbirem

SŁODKI BUFET:

- Szarlotka z jabłkami i cynamonem
- Biskopt makowy z musem waniliowym
- Sernik
- Porzeczkowiec
- Ciasteczka - owsiane, czekoladowe, słonecznikowe, kokosowe

I KOLACJA SERWOWANA:

- Szaszłyk drobiowy z marchewką po koreańsku, dipem czosnkowym, i chrustem ziemniaczanym
- Żeberka duszone w sosie bbq z puree chrzanowym i kapustą zasmażaną
- Schab sous – vide z musztardowym puree, sosem demi – glace, warzywami confitowanymi i musem z buraka

I KOLACJA SERWOWANA:

- Kotlet z selera z puree pietruszkowym i sosem pesto
- Otwarta lazania z warzywami

II KOLACJA SERWOWANA:

- Barszcz z krokietem mięsnym
- Węgierska zupa gulaszowa z kluseczkami lanymi
- Tajska zupa na ostro z kurczakiem i mlekiem kokosowym

II KOLACJA:

- Bigos z boczniaków
- Szaszłyk z warzywami, dipem jogurtowym i chrustem ziemniaczanym

PAKIET NAPOI NIELIMITOWANYCH:

- Napoje gazowane
- Soki owocowe
- Woda mineralna
- Bufet kawa / herbata

Pakiet 2

249 PLN za osobę

Menu serwowane:
(do wyboru jedna pozycja)

PRZYSTAWKA:

- Płyś nadziewany pate drobiowym z musem chrzanowym i konfiturą z cebuli
- Crostini z łososia wędzonego z dipem kaparowym i roszponką

PRZYSTAWKA:

- Carpaccio z cukinii z pieprzem różowym i oliwą pietruszkową
- Spring Rolls z warzywami, sałatką i dipem z masła orzechowego

ZUPA:

- Krem z pomidora z soczewicą, kolendrą i kuminem 
- Krem z białych warzyw z musem z zielonego groszku
- Rosół gotowany na czterech mięsach z warzywami i makaronem

DANIE GŁÓWNE:

- Schab pieczony z jabłkiem, puree ziemniaczane, sos musztardowy i pieczone warzywa
- Boczek pieczony w miodzie z ciemnymi kluskami śląskimi, musem z jabłka z gorczycą, sosem pieczeniowym i marchewką pieczoną w musztardzie
- Piers z kaczki z puree pietruszkowym, konfiturą z czerwonej kapusty z figą suszoną i sosem pieczeniowym

DANIE GŁÓWNE:

- Tagliatelle w sosie pesto z warzywami
- Kotlet z kaszy jaglanej w sosie z mleka kokosowego i warzywami confitowanymi
- Kaszotto z warzywami

BUFET ZIMNY:

- Śledzie w sosie pomidorowym z gorczycą
- Tymbaliki Drobiowe
- Deska serów z chutney śliwkowym
- Deska wędlin domowych z konfiturą cebulową
- Pasztet drobiowy z żurawiną
- Deska mięs pieczonych
- Pysie nadziewane musem z szynki i chrzanu
- Sałatka porowa z camembertem i winegretem figowym
- Sałatka cesarska z grillowaną pierśią kurczaka
- Sałatka z tortellini w sosie serowym
- Mini burgery drobiowe z colseławem z brukselki
- Tarta z warzywami
- Masło ziołowe i czosnkowe
- Mix pieczywa

BUFET ZIMNY: 🍴 (dwie pozycje do wyboru)

- Carpaccio z buraka z orzechami i rucolą
- Carpaccio z cukinii z sosem tajskim i roszponką
- Placki z kaszy gryczanej i z salsą z ogórka
- Placki pakora ze szpinakiem i z dipem czosnkowym
- Falafel z soczewicy z sosem miętowym
- Sałatka z cukinii z granatem i imbirem

BUFET SŁODKOŚCI:

- Szarlotka z jabłkami i cynamonem
- Biskopt makowy z musem waniliowym
- Sernik
- Porzeczkowiec
- Ciasteczka owsiane, czekoladowe, słonecznikowe, kokosowe
- Mus czekoladowy z kruszonką
- Sernik z białej czekolady z żelkami z marakui
- Mus kawowy z biskopem amaretto

I KOLACJA SERWOWANA :

- Szaszłyk drobiowy z marchewką po koreańsku i dipem czosnkowym, chrust ziemniaczany
- Żeberka duszone w sosie bbq z puree chrzanowym i kapustą zasmażaną
- Schab sous – vide z musztardowym puree, sosem demi – glace, warzywami confitowanymi i musem z buraka

I KOLACJA SERWOWANA: 🍃

- Kotlet z selera z puree pietruszkowym i sosem pesto
- Otwarta lazania z warzywami

II KOLACJA SERWOWANA:

- Barszcz z krokietem mięsnym
- Węgierka zupa gulaszowa z kluseczkami lanymi
- Tajska zupa na ostro z kurczakiem i mlekiem kokosowym

II KOLACJA: 🍃

- Bigos z boczniaków
- Szaszłyk z warzywami, dipem jogurtowym i chrustem ziemniaczanym

PAKIET NAPOI NIELIMITOWANYCH:

- Napoje gazowane
- Soki owocowe
- Woda mineralna
- Bufet kawa / herbata

Pakiet 3

279 PLN za osobę

Menu serwowane:
(do wyboru jedna pozycja)

PRZYSTAWKA:

- Plastry łososia marynowanego w ziołach z majonezem szczypiorkowym i musem z buraka
- Balotyna z indyka nadziewana mozzarellą i szpinakiem z sosem chrzanowym

PRZYSTAWKA:

- Carpaccio z cukinii z pieprzem różowym i oliwą pietruszkową
- Spring Rolls z warzywami, sałatką i dipem z masła orzechowego

ZUPA:

- Rosół gotowany na czterech mięsach z warzywami i makaronem
- Zupa ogórkowa z wędzonym pstrągiem
- Krem z cukinii z prażonymi ziarnami 

DANIE GŁÓWNE:

- Polędwiczka wieprzowa z burakami glazurowanymi, sosem chrzanowym i puree musztardowym
- Zrazy wołowe z kluskami śląskimi, konfiturą z czerwonej kapusty i figi z sosem pieprzowym
- Policzki wołowe duszone w warzywach korzennych ze smażonym ogórkiem kiszonym w miodzie i puree selerowym

DANIE GŁÓWNE VEGE: 🌿

- Tagliatelle w sosie pesto z warzywami
- Kotlet z kaszy jaglanej w sosie z mleka kokosowego i warzywami confitowanymi
- Kaszotto z warzywami

BUFET ZIMNY:

- Śledzie w sosie pomidorowym z gorczycą
- Tymbaliki drobiowe
- Deska serów z chutney śliwkowym
- Deska wędlin domowych z konfiturą cebulową
- Pasztet drobiowy z żurawiną
- Deska mięs pieczonych
- Ptysie nadziewane musem z szynki i chrzanu
- Sałatka porowa z camembertem i winegretem figowym
- Sałatka cesarska z grillowaną piersią kurczaka
- Sałatka z tortellini w sosie serowym
- Mini burgery drobiowe z colseławem z brukselki
- Tarta z warzywami
- Masło ziołowe i czosnkowe
- Mix pieczywa

BUFET ZIMNY: 🌿 (trzy pozycje do wyboru)

- Carpaccio z buraka z orzechami i rucolą
- Carpaccio z cukinii z sosem tajskim i rosztanką
- Placki z kaszy gryczanej i salsą z ogórka
- Placki pakora ze szpinaki z dipem czosnkowym
- Falafel z soczewicy z sosem miętowym
- Sałatka z cukinii z granatem i imbirem

BUFET SŁODKOŚCI :

- Szarlotka z jabłkami i cynamonem
- Biskopt makowy z musiem waniliowym
- Sernik
- Porzeczkowiec
- Ciasteczka owsiane, czekoladowe, słonecznikowe, kokosowe
- Mus czekoladowy z kruszonką
- Sernik z białej czekolady z żelką z marakui
- Mus kawowy z biskoptem amaretto
- Płyty nadziewany musiem kawowym i konfiturą śliwkową
- Czekoladowa kula z kremem bawarskim, bananami i musiem pistacjowym
- Kamyki kokosowe z musiem z mango

I KOLACJA SERWOWANA:

- Szaszłyk drobiowy z marchewką po koreańsku i dipem czosnkowym, chrust ziemniaczany
- Żeberka duszone w sosie bbq z puree chrzanowym i kapustą zasmażaną
- Schab sous – vide z musztardowym puree, sosem demi – glace, warzywami confitowanymi i musiem z buraka

I KOLACJA SERWOWANA: 🍷

- Kotlet z selera z puree pietruszkowym i sosem pesto
- Otwarta lazania z warzywami

II KOLACJA SERWOWANA:

- Curry wołowe z chlebkiem Naan
- Gulasz z żołądkami gęsimi i plackami ziemniaczanymi
- Kwaśnica z pulpetami mięsnymi

II KOLACJA SERWOWANA: 🍃

- Curry warzywne z chlebkiem Naan
- Burger z kaszy jaglanej

III KOLACJA SERWOWANA:

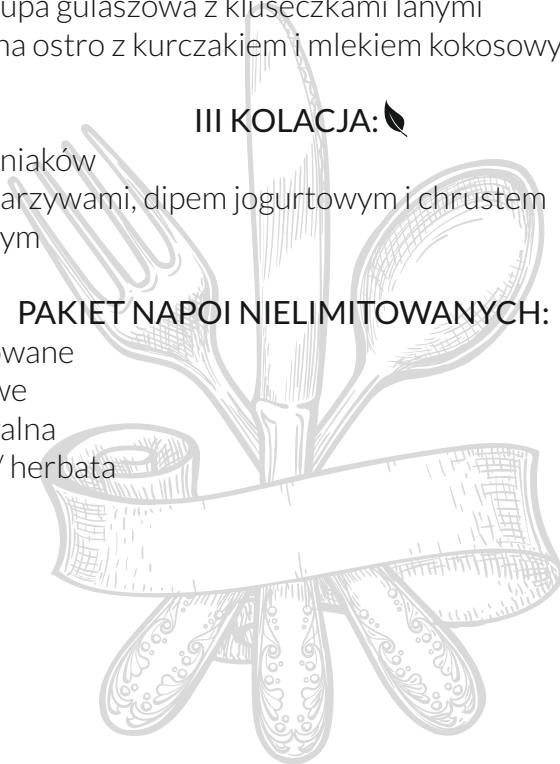
- Barszcz z krokietem mięsnym
- Węgierska zupa gulaszowa z kluseczkami lanymi
- Tajska zupa na ostro z kurczakiem i mlekiem kokosowym

III KOLACJA: 🍃

- Bigos z boczniaków
- Szaszłyk z warzywami, dipem jogurtowym i chrustem ziemniaczanym

PAKIET NAPOI NIELIMITOWANYCH:

- Napoje gazowane
- Soki owocowe
- Woda mineralna
- Bufet kawa / herbata



Oferta dodatkowa

KOLOROWE LEMONIADY

*L*emoniada to doskonałe orzeźwienie nie tylko na upalne dni. Kto nie lubi połączenia cytryny ze swoimi ulubionymi owocami czy domowej iced tea? Na bufecie znajdują się 4 rodzaje przepysznej, kolorowej lemoniady.

Cena: 250 PLN / 20 l





BUFET WIEJSKI I

Pieczona szynka z prosięcia wraz z kością, polędwiczki wieprzowe z wędzarni, szynki wędzone i gotowane, kiełbasa wiejska, kabanosy swojskie, pasztet wiejski, salceson, słonina wędzona, żeberka wędzone, smalczyk ze skwarkami, ogórki kiszone, pieczarki marynowane, papryka marynowana, sosy (chrzan, musztarda, żurawina), chleb wiejski na zakwasie, proziaki.

Danie gorące w bufecie: Bigos z pieczywem

Cena: 35 PLN / os.

BUFET WIEJSKI II

Pieczona szynka z prosięcia z kością, filet z kaczki na różowo, polędwiczki wieprzowe z wędzarni, kiełbasa wędzona z dziczyzny, szynki wędzone i gotowane, kabanosy swojskie, pasztet pieczony z dzika, salceson, boczek wędzony, żeberka wędzone, smalczyk ze skwarkami, dziczyzna w słoikach, ogórki kiszone, grzyby marynowane, sosy (chrzan, musztarda, żurawina), chleb wiejski na zakwasie, proziaki.

Danie gorące w bufecie: Gicz wieprzowa z kaszą gryczaną z boczkiem i surówką z białej kapusty

Cena: 45 PLN / os.

SKOMPONUJ BUFET SŁODKOŚCI

CIASTA KLASYCZNE: 27 PLN / kg

(do wyboru 4-5 rodzajów ciast)

- Szarlotka
- Sernik z budyniem waniliowym
- Rolada biszkoptowa z chantilem waniliowym
- Rolada makowa z chantilem kawowym
- Porzeczkowiec
- Babka czekoladowa na maślanec
- Miodownik z orzechami włoskimi
- Ciasto biszkoptowe z musem czekoladowym
- Ciasto ucierane ze śliwką
- Babka cytrynowa
- Babka bananowa
- Ciasto jogurtowe z owocami
- Biszkopt z musem waniliowym i galaretką
- Biszkopt z musem kawowym i galaretką

CIASTA KLASYCZNE: 30 PLN / kg

- Sernik z białej czekolady
- Brownie z bakaliami
- Tarty z owocami sezonowymi
- Tarta cytrynowa
- Tarta z ganache czekoladowym

CIASTEczKA KRUCHE: 3 PLN / 0,5 kg

(do wyboru 3 - 4 rodzaje ciasteczek)

- Słonecznikowe
- Owsiane
- Czekoladowe
- Kokosowe
- Z otrębami
- Żurawinowe



DESERKI KOKTAILOWE: 6 PLN / szt.

(do wyboru 4-5 rodzajów deserów)

- Mus z białej czekolady z ganachem orzechowym
- Mus z czekolady z Johnnym Walkerem i konfiturą z wiśni
- Mus waniliowy z galaretką malinową
- Mus kawowy z kremem pistacjowym
- Mus kokosowy z marakują i kruszonką
- Mus czekoladowy z mango i orzechami
- Mus mascarpone z granache orzechowym

MONODESERY 12 PLN / szt.

(do wyboru 4-5 rodzajów deserów)

- Sernik na zimno z mascarpone, białą czekoladą i kruszonką
- Mus czekoladowy ze śliwką
- Mus z białej czekolady z galaretką malinową
- Mus z mango z galaretką z marakui
- Ptysie nadziewane musem kawowym i konfiturą ze śliwki
- Mus kokosowy z żelką z marakui
- Makaroniki z kremem waniliowym
- Mus czekoladowy na kruchym spodzie z konfiturą żurawinową
- Czekoladowa kula z kremem bawarskim, bananami i musem pistacjowym
- Kamyki kokosowe z musem mango

PACZKI Z CIASTAMI DLA GOŚCI

Najczęściej wybierana przez Młode Pary forma podziękowania gościom za obecność w tym wyjątkowym dniu.

Cena: 21 PLN / pudełko plastikowe
23 PLN / pudełko tekturowe z rączką





Lubaszka

Smak • Gościnność • Zabawa

Wola Chorzelowska 56B, 39-333 Mielec
wesela@radoresort.pl
www.restauracjalubaszka.pl



RADO
RESORT

www.radoresort.pl