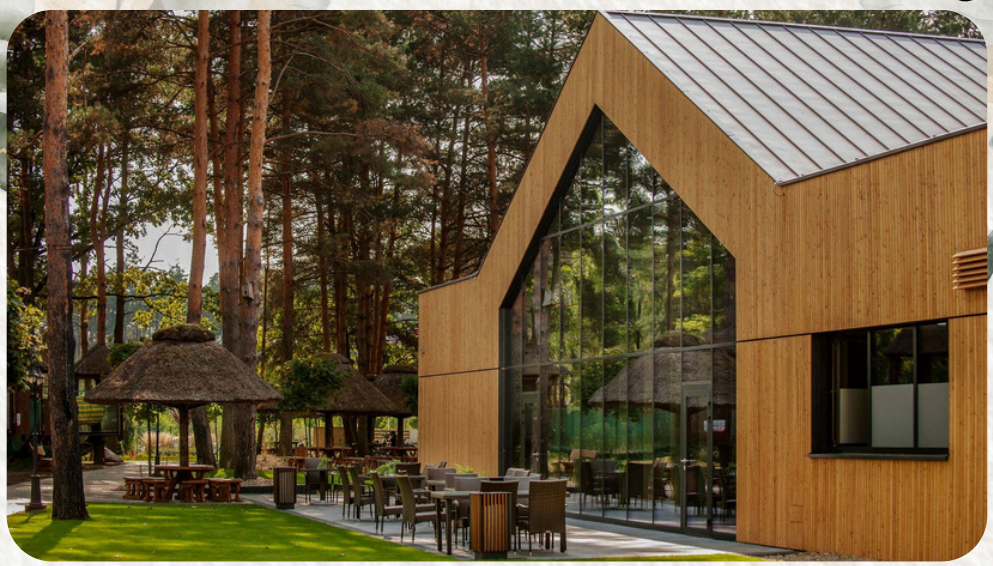
Lubaszka

Smak • Gościnność • Zabawa

Oferta weselna

Lubaszka



Miejsce przepełnione leśną magią, gdzie biesiada nigdy nie ustaje, a bawiący się do rana goście nie chcą się rozstawać z orkiestrą.

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

Lubaszka zmyślnie wpisuje się w krajobraz parku i lasu, który rozciąga się wkoło Rado Resort. Ściany szczytowe budynku są przeszklone, a zieleń 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)

Nowoczesne wnętrza utrzymane w stylu boho z akcentami nawiązującymi do natury. Drewniany bar, dostęp do tarasu z widokiem na park zieleni oraz gęsta roślinność tworzą wyjątkowy, leśny klimat umożliwiają piękne aranżacje.

Sala bankietowa Lubaszka

(od 130 do 250 osób przy stołach prostokątnych
od 130 do 200 osób przy stołach okrągłych)

Sala o wymiarach niemal 500 m2 i 7 m wysokości. Jej ściany boczne w formie przeszkleń gwarantują niepowtarzalny klimat, a nietuzinkowa przestrzeń i architektura zachwycają atmosferą. Ma przestronne lobby oraz szatnie.

Sala Lubaszka

(do 100 osób przy stołach prostokątnych)

Klimatyczna i przestronna sala na poziomie -1. Utrzymana w nowoczesnym stylu. Idealna pod kameralne przyjęcia jak i większe uroczystości weselne. Minimalna liczba osób - 40.

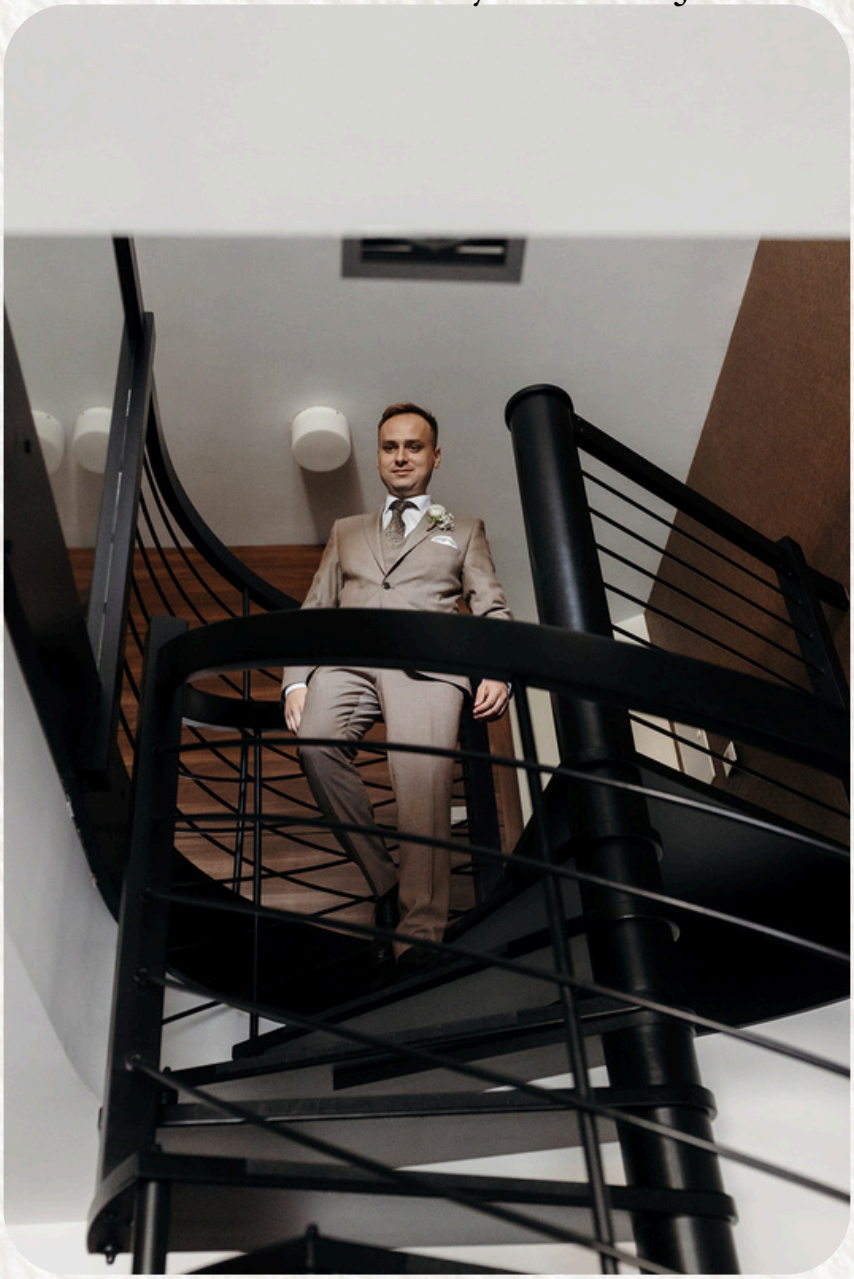
Zaślubiny

Lubaszka to miejsce absolutnie wyjatkowe, w którym przeżyć możesz nie tylko swoje wesele, ale i ceremonię zaślubin!

Wyobraź sobie, że swoje sakramentalne "TAK", możesz powiedzieć w otoczeniu pięknej zieleni, w ogrodzie Lubaszki.

Niezależnie od wyboru sali oferujemy:

- Apartament dla Nowożeńców ze śniadaniem oraz z dostępem do Strefy Termalnej SPA & Wellness



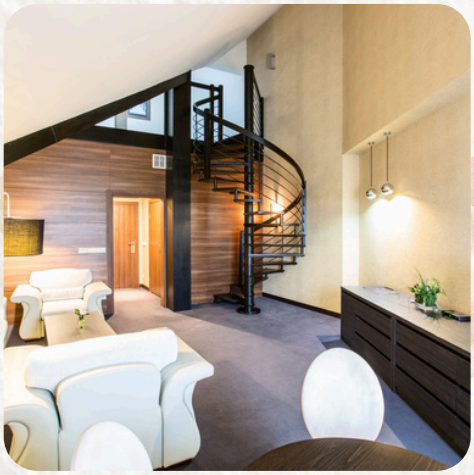
- Noclegi dla gości w 3 standardach pokoi hotelowych oraz w domkach (150m od budynku hotelowego)
- Bezpłatny parking dla wszystkich gości
- 50% rabatu dla dzieci do 10 roku życia, dzieci do 3 lat bezpłatnie
- 10% rabatu na organizację wieczoru panieńskiego oraz kawalerskiego
- Do wyboru 3 oferty cenowe menu serwowanego oraz możliwość serwisu w półmiskach (za opłatą 25 zł/os.)
- 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 zł/os.)

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

Pokój 2-osobowy - 360 PLN*
Domek 6-osobowy - 900 PLN*
Dostawka - 200 PLN*
*Ceny po rabatach



Oferta dodatkowa

- Atrakcje dla dzieci - plac zabawa, park linowy oraz trampoliny
- Animator dla dzieci
- Dekoracja sali weselnej
- Organizacja wieczoru panieńskiego oraz kawalerskiego z 10% rabatem

Dziennik inspiracji

Sala weselna Lubaszka

Restauracja Lubaszka

Menu

Pakiet 1

MENU SERWOWANE
(do wyboru jedna pozycja)

ZUPA
- Rosół gotowany na trzech mięsach z warzywami i makaronem
- Krem z kalafiora z groszkiem ptysiowym i oliwą ziołową
- Krem z czosnku z czarnuszką i paluchem z zielonym pesto

DANIE GŁÓWNE
- Rolada wieprzowa faszerowana mięsem i warzywami brunoise, gratin z ziemniaków, sos grzybowy, konfitura z czerwonej cebuli
- Schab z oscypkiem i żurawiną z puree ziemniaczanym i czosnkiem niedźwiedzim, zasmażana kapusta pekińska, sos beszamelowy
- Rolada drobiowa faszerowana bryndzą i boczkiem, groszek zielony, puree ziemniaczane, marchewka piklowana, sos z suszonych pomidorów

DANIA GŁÓWNE
- Pieczony bakłażan z wege mozzarellą i suszonym pomidorem, sos pomidorowy, kawior limonkowy
- Strudel grzybowy z sosem kasztanowym, smażony borowik, winegret z rokitnika
- Medalion z kalafiora z serem gruyere, ajwar, sałatka z glonów wakame, sos azjatycki

BUFET ZIMNY
- Śledzie w sosie pomidorowym z gorczycą
- Tymbaliki drobiowe i wieprzowe
- Deska serów gatunkowych z chutney śliwkowym
- Deska wędlin domowych z konfiturą cebulową
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka gyros
- Sałatka porowa z camembertem i piklowaną figą
- Sałatka cesarska z grillowaną piersią kurczaka
- Sakiewki tostowe z musem serowym i krewetką w cieście ziemniaczanym
- Tacos z szarpaną wieprzowiną z salsą pomidorową z bazylią
- Masło ziołowe i czosnkowe
- Mix pieczywa

BUFET ZIMNY
(dwie pozycje do wyboru)
- Carpaccio z buraka z kozim serem, orzechy włoskie, salsa z rukoli, ocet balsamiczny
- Carpaccio z rzodkwi marynowanej, kulki arbuza, ser feta, seler naciowy, sos miodowo-musztardowy
- Kulki serowe z piklami
- Nuggetsy z kalafiora z ajwarem

Danie wegetariańskie

"Powszechnie uważa się, że dobre jedzenie to gwarancja udanego wesela"

SŁODKI BUFET

- Szarlotka z jabłkiem i cynamonem
- Ciasto ptasie mleczko z galaretką
- Sernik
- Ciasto cappuccino
- Ciasteczka – czekoladowe, owsiane, słonecznikowe, kokosowe
- Tartaletki z owocami
- Owoce i owoce filetowane

I KOLACJA SERWOWANA

- Szaszłyk wieprzowo-drobiowy z marchewką po koreańsku, dipem czosnkowym i chipsami ziemniaczanymi
- Żeberka duszone w sosie BBQ z purée chrzanowym i kapustą zasmażaną
- Schab sous-vide z musztardowym purée, sos demi glace, mus z buraka i surówka coleslaw

I KOLACJA SERWOWANA

- Sakiewki z pora
- Szaszłyk warzywny z dipem czosnkowym i chipsami ziemniaczanymi
- Dyniowe gnocchi zapiekane z serem feta i granatem z sosem pesto

II KOLACJA SERWOWANA

- Barszcz czerwony z pasztecikiem z kapustą
- Węgierska zupa gulaszowa z grzanką ziołową
- Tradycyjne polskie flaczki wołowe

II KOLACJA SERWOWANA

- Warzywny barszcz czerwony z pasztecikiem z kapustą
- Ragout warzywne z chrustem ziemniaczanym
- Flaczki z boczniaków

PAKIET NAPOI NIELIMITOWANYCH

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

Pakiet 2

MENU SERWOWANE
(do wyboru jedna pozycja)

PRZYSTAWKA
- Ptyś nadziewany musem dor blue i szynką dojrzewającą z roszponką i piklami
- Kaszanka w panierce panco z ogórkiem kiszonym, sos miodowo-musztardowy, chipsy z parmezanu
- Sakiewki z pora faszerowane mięsem mielonym z sosem azjatyckim

PRZYSTAWKA
- Carpaccio z cukinii z kiszoną cytryną, parmezanem i oliwą pietruszkową
- Bruschetta z salsą z bazylii i grejpfruta, guacamole i świeżymi ziołami
- Ciasto kataifi z ricottą bazyliową, karmelizowanymi migdałami i espumą z granata

ZUPA
- Rosół gotowany na trzech mięsach z warzywami i makaronem
- Krem pomidorowy z mascarpone i bazylią
- Krem z białych warzyw z musem z młodej marchwi i grzanką ziołową

DANIE GŁÓWNE
- Schab pieczony z jabłkiem, purée ziemniaczane, sos porto, duszony por z jabłkiem i śmietanką
- Zrazy wieprzowe nadziewane wędzonką, ogórkiem kiszonym, cebulą i musztardą z sosem myśliwskim, buraczki z jabłkiem i cebulą na ciepło, kluski śląskie
- Pierś z kaczki z purée z batatów i pietruszki, piklowana śliwka, mus z zielonego jabłka, sos pomarańczowy

DANIE GŁÓWNE
- Pieczony bakłażan z wege mozzarellą i suszonym pomidorem, sos pomidorowy, kawior limonkowy
- Medalion z kalafiora z serem gruyere, ajwar, sałatka z glonów wakame, sos azjatycki
- Strudel grzybowy z sosem kasztanowym, smażony borowik, winegret z rokitnika

"Powszechnie uważa się, że dobre jedzenie to gwarancja udanego wesela"

BUFET ZIMNY

- Śledzie w sosie pomidorowym z gorczycą
- Śledzie w sosie śmietanowym z jabłkami
- Tymbaliki drobiowe i wieprzowe
- Deska serów gatunkowych z chutney śliwkowym
- Deska wędlin domowych z konfiturą cebulową
- Deska mięs pieczonych
- Sałatka gyros
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka porowa z camembertem i piklowaną figą
- Sałatka cesarska z grillowaną piersią kurczaka i sosem anchois
- Mix wytrawnych mini burgerów (drobiowe, szarpana wieprzowina, łosoś)
- Mini kanapki focaccia w stylu włoskim
- Tacos z szarpaną wieprzowiną z salsą pomidorową i bazylią
- Masło ziołowe i czosnkowe
- Mix pieczywa

BUFET ZIMNY

(dwie pozycje do wyboru)

- Carpaccio z buraka z kozim serem, orzechami, salsa z rukoli i octem balsamicznym
- Carpaccio z rzodkwi marynowanej, kulki z arbuza z serem feta i selerem naciowym z sosem musztardowo-miodowym
- Kulki serowe z piklami
- Nuggetsy z kalafiora z ajwarem

BUFET SŁODKOŚCI

- Szarlotka z jabłkiem i cynamonem
- Ciasto ptasie mleczko z galaretką
- Sernik
- Ciasto cappuccino
- Miodownik
- Ciasteczka owsiane, czekoladowe, słonecznikowe, kokosowe
- Mus czekoladowy z kruszonką
- Panna cotta z truskawką
- Tiramisu z biszkoptem amaretto
- Tartaletki
- Owoce i owoce filetowane

I KOLACJA SERWOWANA

- Szaszłyk wieprzowo-drobiowy z marchewką po koreańsku z dipem czosnkowym i chipsami ziemniaczanymi
- Żeberka duszone w sosie BBQ z puree chrzanowym i kapustą zasmażaną
- Schab sous-vide z musztardowym puree, sos demi glace, mus z buraka i surówka coleslaw

I KOLACJA SERWOWANA

- Sakiewki z pora
- Szaszłyk warzywny z dipem czosnkowym i chipsami ziemniaczanymi
- Dyniowe gnocchi zapiekane z serem feta i granatem z sosem pesto

II KOLACJA SERWOWANA

- Barszcz czerwony z pasztecikiem z kapustą
- Węgierska zupa gulaszowa z grzanką ziołową
- Tradycyjne polskie flaczki wołowe

II KOLACJA SERWOWANA

- Warzywny barszcz czerwony z pasztecikiem z kapustą
- Ragout warzywne z chrustem ziemniaczanym
- Flaczki z boczniaków

PAKIET NAPOI NIELIMITOWANYCH

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

Pakiet 3

MENU SERWOWANE

(do wyboru jedna pozycja)

PRZYSTAWKA

- Plastry z łososia marynowanego w cytrusach, majonez szczypiorkowy, mus z buraka
- Tatar z indyka marynowanego w szałwii z salsą z cukinii i suszonych pomidorów, sianko z pora i mus gruszkowy
- Ptyś nadziewany musem amaretto z krewetką w cieście ziemniaczanym, dip cytrusowy
- Foie gras w lukrze maślanym z gruszką marynowaną w brandy i zarumienioną grzanką

PRZYSTAWKA

- Carpaccio z cukinii z kiszoną cytryną, parmezanem i oliwą pietruszkową
- Bruschetta z salsą z bazylii i grejpfruta z guacamole i świeżymi ziołami
- Ciasto kataifi z ricottą bazyliową, karmelizowanymi migdałami i espumą z granata
- Tatar z topinamburu z rzodkiewką i świeżym ogórkiem, puder pomarańczowy, oliwa ziołowa

ZUPA

- Rosół z dzikiego ptactwa z warzywami i makaronem
- Krem z czerwonej kapusty z tatarem z warzyw korzennych i chipsem z boczku
- Klarowny żurek o aromacie grzybowym, knedel z pieczonego drobiu
- Krem z batatów z burratą, chipsem ziemniaczanym i pistacjami

DANIE GŁÓWNE

- Zrazy wołowe faszerowane grzybami z kluskami śląskimi, sos demi glace, buraczki z chrzanem na ciepło
- Pieczeń drobiowo-cielęca z puree ziemniaczano-czosnkowym, chutney z białej cebuli, sos tymiankowy
- Rolada wołowa faszerowana szparagami i mięsem drobiowym, puree ziemniaczane z majerankiem, sos myśliwski i surówka z białej kapusty
- Łosoś pieczony, puree z groszku z nutą mięty, kalafior w tempurze, sos z suszonych pomidorów, konfitowane pomidorki cherry

DANIE GŁÓWNE

- Pieczony bakłażan z wege mozzarellą i suszonym pomidorem, sos pomidorowym, kawior limonkowy
- Medalion z kalafiora z serem gruyere, ajwar, sałatka z glonów wakame, sos azjatycki
- Strudel grzybowy z sosem kasztanowym, smażony borowik i winegret z rokitnika
- Szpinakowe sakiewki z kaszą bulgur i warzywami z sosem beszamelowym

"Powszechnie uważa się, że dobre jedzenie to gwarancja udanego wesela"

BUFET ZIMNY

- Śledzie w sosie pomidorowym z gorczycą
- Śledzie w sosie śmietanowym z jabłkiem
- Tymbaliki wieprzowe i drobiowe
- Deska serów gatunkowych z chutney śliwkowym
- Deska wędlin domowych z konfiturą cebulową
- Deska mięs pieczonych
- Mini tatar wołowy z klasycznymi dodatkami
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka gyros
- Sałatka waldorf
- Sałatka porowa z camembertem i piklowaną figą
- Sałatka cesarska z grillowaną piersią kurczaka i sosem anchois
- Mix wytrawnych mini burgerów (drobiowe, szarpana wieprzowina, łosoś)
- Mini kanapki focaccia w stylu włoskim
- Szaszłyki krewetkowe z salsą ananasową i dipami
- Mini tatary ze śledzia na grzance
- Kompozycja wytrawnych babeczek w stylu śródziemnomorskim
- Masło ziołowe i czosnkowe
- Mix pieczywa

BUFET ZIMNY

(trzy pozycje do wyboru)

- Carpaccio z buraka z kozim serem, orzechami, salsą z rukoli i octem balsamicznym
- Carpaccio z rzodkwi marynowanej , kulki z arbuza z serem feta i selerem naciowym z sosem musztardowo-miodowym
- Klopsiki sojowe z salsą z ananasa
- Kulki serowe z piklami
- Nuggetsy z kalafiora z ajwarem

BUFET SŁODKOŚCI

- Szarlotka z jabłkiem i cynamonem
- Biszkopt makowy z musem waniliowym
- Sernik
- Cappuccino
- Miodownik
- Ciasteczka owsiane, czekoladowe, słonecznikowe, kokosowe
- Mus czekoladowy z kruszonką
- Panna cotta z truskawką
- Tiramisu z biszkoptem amaretto
- Ice Pops
- Tartaletki
- Owoce i owoce filetowane

I KOLACJA SERWOWANA

- Szaszłyk wieprzowo-drobiowy, marchewka po koreańsku, dip czosnkowy, chipsy ziemniaczane
- Żeberka duszone w sosie BBQ z purée chrzanowym i kapustą zasmażaną
- Schab sous-vide z musztardowym purée, sos demi glace, mus z buraka i surówka coleslaw
- Policzki wołowe duszone w czerwonym winie z puree ziemniaczanym z chrzanem, sosem z czerwonego wina i ragout warzywne

I KOLACJA SERWOWANA

- Lasagne warzywna z sosem pomidorowym
- Szaszłyk warzywny z dipem jogurtowym i talarkami ziemniaczanymi
- Gołąbek z kaszą gryczaną, szpinakiem i suszonym pomidorem w sosie pesto
- Dyniowe kopytka zapiekane z serem feta i granatem z sosem pesto

II KOLACJA SERWOWANA

- Gulasz wieprzowy z grzanką serową
- Kwaśnica z wędzonym żebrem wieprzowym
- Boeuf Strogonoff

II KOLACJA SERWOWANA

- Zupa cebulowa z grzanką serową
- Wege żurek na maślance z falafelem z ciecierzycy
- Wege kapuśniak z proziakiem

III KOLACJA SERWOWANA

- Barszcz czerwony z pasztecikiem z kapustą
- Tradycyjne polskie flaczki wołowe
- Tajska zupa z kurczakiem

III KOLACJA SERWOWANA

- Warzywny barszcz czerwony z pasztecikiem z kapustą
- Flaczki z boczniaków
- Ragout warzywne z chrustem ziemniaczanym

PAKIET NAPOI NIELIMITOWANYCH

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

Menu dla dzieci

(do wyboru jedna pozycja)

PRZYSTAWKA

- Proziaczek z masełkiem ziołowym
- Mini burger drobiowy

ZUPA

- Rosołek z makaronem i marchewką
- Zupa pomidorowa z makaronem

DANIE GŁÓWNE

- Nuggetsy z kurczaka w panierce panco z frytkami i surówką z marchewki, ketchup
- Kopytka w sosie pomidorowym z zielonym groszkiem
- Kotlecik drobiowy panierowany z frytkami i surówką z marchewki, ketchup

I KOLACJA SERWOWANA

- Mini pizza z szynką i serem mozzarella
- Pancakes z bitą śmietaną i owocami
- Naleśnik z jabłkiem i owocami

II KOLACJA SERWOWANA

- Pulpeciki drobiowe z makaronem spaghetti w sosie pomidorowym
- Kopytka z bukietem warzyw na parze
- Gofry z bitą śmietaną i owocami

! PROMOCJE !

50% rabatu dla dzieci do 10 roku życia, dzieci do 3 lat bezpłatnie

Dodatkowe propozycje:

Desery

- Panna cotta o aromacie bazylii z kruszonką orzechową, świeżymi owocami i musem malinowym
- Krem tiramisu z biszkoptem amaretto, sosem angielskim i owocami
- Lava cake z galaretką z owoców leśnych, musem wiśniowym z koniakiem, lodami śmietankowymi i kruszonką czekoladową
- Mus śmietankowo-czekoladowy z nutą pomarańczy, granatem, kulkami kokosowymi, ciasteczkiem orzechowym i sosem malinowym

Półmiski mięsne obiadowe i dodatki

MIĘSO:

(do wyboru trzy pozycje)

- Zrazy wieprzowe nadziewane grzybami
- Zrazy wołowe nadziewane grzybami
- Kotlet schabowy
- Cordon blue
- Pieczeń wołowa
- Roladka drobiowa faszerowana szpinakiem, serem feta i suszonym pomidorem
- Polędwiczka wieprzowa
- Karkówka nadziewana szpinakiem

SOSY:

(do wyboru dwie pozycje)

- Pieczeniowy
- Demi-glace
- Pieprzowy
- Serowy

DODATKI SKROBIOWE:

(do wyboru dwie pozycje)

- Ziemniaki z wody
- Puree ziemniaczane
- Ziemniaki opiekane
- Kasza pęczak ze skwarkami
- Gnocchi z masłem czosnkowym
- Ryż

SURÓWKI:

(do wyboru dwie pozycje)

- Colesław
- Surówka z czerwonej kapusty
- Wiosenna z kapusty pekińskiej
- Buraczki z chrzanem
- Mizeria
- Marchewka z jabłkiem
- Surówka z selera z rodzynkami

Kolorowe lemoniady

Lemoniada to doskonałe orzeźwienie nie tylko na upalne dni. Kto nie lubi połączenia cytryny ze swoimi ulubionymi owocami czy domowej ice tea? Na bufecie znajdą się 2 rodzaje przepysznej kolorowej lemoniady.

Skomponuj bufet słodkości:

CIASTA KLASYCZNE:

(do wyboru 4-5 rodzajów ciast)

- Szarlotka biszkoptowa z musem śmietankowym
- Sernik na spodzie brownie
- Rolada biszkoptowa z kremem waniliowym i owocami
- Rolada makowa z kremem kawowym i powidłem śliwkowym
- Porzeczkowiec
- Ciasto korzenne z czarną porzeczką i musem kawowym
- Ciasto biszkoptowe z musem czekoladowym i owocami sezonowymi
- Ciasto ucierane ze śliwką i kruszonką
- Brownie z bakaliami i kremem czekoladowym
- Ciasto orzechowo-pomarańczowe
- Rafaello z malinami

DESERKI KOKTAJLOWE:

(Do wyboru 4-5 rodzajow)

- Mus z białej czekolady z ganachem orzechowym
- Mus z czekolady z Johnnym Walkerem i konfiturą z wiśni
- Mus waniliowy z malinami
- Mus kawowy z kremem pistacjowym
- Mus rafaello z mango i marakują
- Mus cytrynowy z migdałami

MONODESERY:

(Do wyboru 4-5 rodzajów)

- Mus z czekolady deserowej z żelką cytrynową
- Mus czekoladowy ze śliwką
- Mus z białej czekolady z malinami
- Mus kawowy z czarną porzeczką
- Czekolada mleczna z wiśnią i Johnnym Walkerem
- Pistacja z warstwą chrupiącą
- Czekolada z pomarańczą
- Kinder bueno z maliną
- Donut z kremem

Bufety:

Bufet wiejski 1

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, ketchup), chleb wiejski na zakwasie, proziaki.

Danie gorące w bufecie: Bigos z pieczywem

Bufet wiejski 2

Pieczona szynka z prosięcia wraz 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

Dodatkowo:

Pierogi ruskie

Pierogi z kapustą i grzybami

Gołąbek z ryżem i mięsem

Pierogi sezonowe z owocami

Pierogi ze szpinakiem

Kreplachy (pierogi z żurawiną, wątróbką i wołowiną)

Pierogi z serem na słodko

Bufet włoski

Wędliny dojrzewające: Salami Milano, Bresaola, mortadela z pistacjami, Coppa di Parma
Sery: Pecorino Romano, Pecorino Primosale, Gorgonzola Dolce
Pieczywo: Focaccia z rozmarynem, ciabatta, grissini
Owoce i warzywa: winogrono jasne i ciemne, figi, pomarańcze, kolorowe pomidorki koktajlowe, grillowana cukinia
Dodatki: oliwki czarne i zielone, oliwki kalamata, suszone pomidory, karczochy marynowane w oliwie, kapary, pasta truflowa, oliwy smakowe, krem balsamiczny

Bufet hiszpański

Wędliny/ Kiełbasy: Chorizo, Serrano, Salchichón, Fuet
Sery: Manchego Semi
Hiszpańskie tapas: oliwki marynowane z rozmarynem, oliwki nadziewane anchois, smażone kalmary z cytryną, małże z vinegret, gazpacho, papryczki smażone z solą, ośmiorniczki baby w sosie aioli

Bufet wędzonych ryb i owoców morza

wędzony pstrąg i halibut, wędzony jesiotr, łosoś gravlax z majonezem koperkowym i sałatami karbowanymi, pstrąg w zalewie octowej z warzywami, carpaccio z ośmiornicy z sałatką z marynowanego fenkułu z imbirem, koreczki śledziowe, raki gotowane z koprem i cytryną, krewetki
Dodatki: bagietki, masła czosnkowe z anchois, makrelowe i koperkowe

RADO RESORT

www.radoresort.pl

Rado Resort

radoresort

Lubaszka

Smak • Gościnność • Zabawa

www.restauracjalubaszka.pl

Lubaszka

salabankietowa_lubaszka

KONTAKT:

Specjalista ds. konferencji i bankietów

Kinga Bieniek

☎ +48 785 659 007

✉ k.bieniek@radoresort.pl

Recepcja

☎ +48 17 773 73 73

✉ info@radoresort.pl

Wola Chorzelowska 56B,
39-333 Sarnów

Oferta obowiązuje do 31.12.2025 r.