

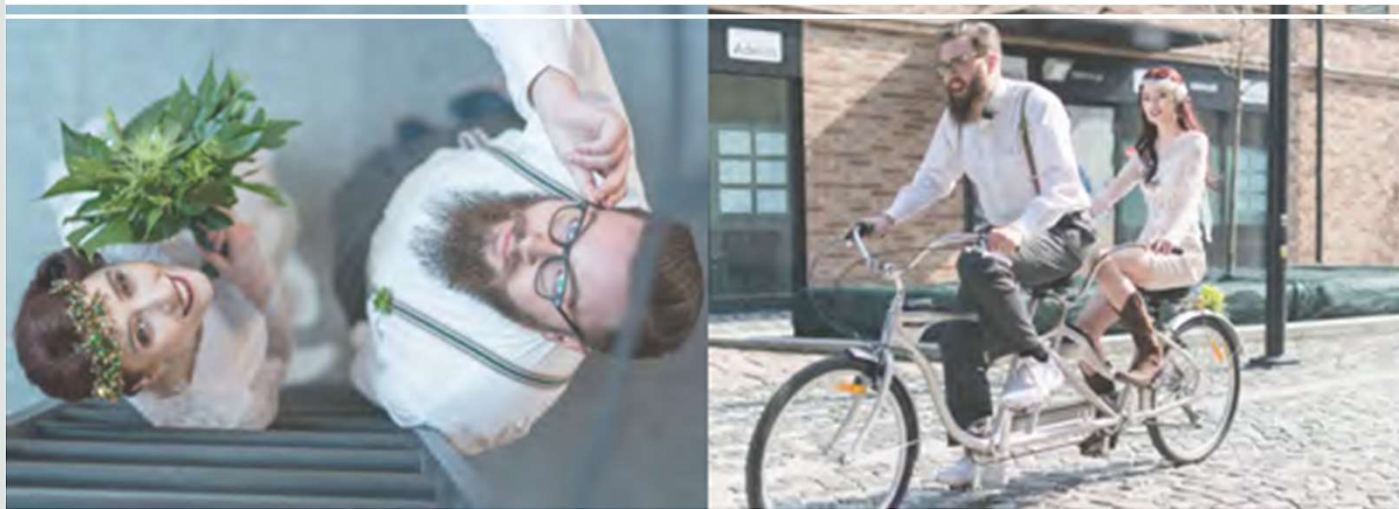


BROWAR

LUBICZ

**OFERTA WESELNA
2024**

BROWAR LUBICZ



BROWARNY OBIAD WESELNY

89 zł/os.

Powitanie

Powitalny drink w formie kieliszka wina musującego lub małego kufla piwa (125 ml) prosto z browaru

Uroczysty obiad serwowany

Zupa (prosimy o wybór jednej pozycji)

Krem grzybowy z łazankami

Rosół z makaronem

Danie główne (prosimy o wybór jednej pozycji)

Roladki z piersi kurczaka nadziewane suszonymi pomidorami, na purée ziemniaczanym z pietruszką, gotowanymi warzywami i sosem kremowym

Karkówka pieczona à la maczanka krakowska w sosie własnym z pieprzem, cebulą, kminkiem i musztardą gorczycową

Filet z limandy w sosie tymiankowym lub kaparowo-cytrynowym, ziemniaki z wody i bukiet warzyw gotowanych

Deser

Mus czekoladowy z sosem pomarańczowym

Napoje bezalkoholowe: kawa, herbata, woda, soki owocowe



CHMIELOWY OBIAD WESELNY

119 zł/os.

Powitanie

Powitalny drink w formie kieliszka wina musującego lub małego kufła piwa (125 ml) prosto z browaru

Uroczysty obiad serwowany

Przystawka (prosimy o wybór jednej pozycji)

Terrina z kurczaka z orzechami w sosie żurawinowym

Carpaccio z buraczków z oscypkiem i konfiturą z wiśni

Zupa (prosimy o wybór jednej pozycji)

Francuska zupa cebulowa z grzankami

Krem z białych warzyw z oliwą truflową oraz płatkami migdałów

Danie główne (prosimy o wybór jednej pozycji)

Medaliony z polędwiczki wieprzowej z kluskami śląskimi i brokołami w sosie serowym

Duszona wołowina w sosie pieczeniowym z ziemniaczanym gratin i kalafiolem romanesco

Deser (prosimy o wybór jednej pozycji)

Brownie z sosem truskawkowym

Crème brûlée

Napoje bezalkoholowe: kawa, herbata, woda, soki owocowe



PIWOWARSKI OBIAD WESELNY

199 zł/os.

Powitanie

Powitalny drink w formie kieliszka wina musującego lub małego kufła piwa (125 ml) prosto z Browaru

Uroczysty obiad serwowany

Zupa

Rosół z makaronem

Danie główne (prosimy o wybór jednej pozycji)

Roladki z piersi kurczaka nadziewane suszonymi pomidorami, na purée ziemniaczanym z pietruszką, gotowanymi warzywami i sosem kremowym

Karkówka pieczona à la maczanka krakowska w sosie własnym z pieprzem, cebulą, kminkiem i musztardą gorczycową

Filet z limandy w sosie tymiankowym lub kaparowo-cytrynowym, ziemniaki z wody i bukiet warzyw gotowanych

Deser

Mus czekoladowy z sosem pomarańczowym

Zimna płyta (wystawiona po uroczystym obiedzie i uzupełniana przez 3h)

Karczek marynowany w musztardzie Dijon

Schab nadziewany morelą

Rolada z boczku pieczona w majeranku

Szynka glazurowana w miodzie z goździkami

Pasztet z dziczyzny

Sałatka Caprese ze świeżą bazylią

Sałatka grecka

Tymbaliki z dorsza

Tarta szpinakowa

Sosy: Cumberland, brzosznica, krem chrzanowy

Pieczywo, masło

Panna cotta waniliowa, sernik z brzoskwiniami i czekoladą, świeże owoce sezonowe

Napoje bezalkoholowe: kawa, herbata, woda, soki owocowe



WESELE SŁODOWE

299 zł/os.

Powitanie

Tradycyjne powitanie chlebem i solą przy Warzelni
Powitalny drink w formie kieliszka wina musującego lub małego kufła piwa (125 ml) prosto z browaru

Uroczysty obiad serwowany

Zupa (prosimy o wybór jednej pozycji)

Krem grzybowy z łazankami
Rosół z makaronem

Danie główne (prosimy o wybór jednej pozycji)

Pieczony schab w pieprzu z opiekanymi ziemniakami w sosie pieczeniowo- ziołowym z gołąbkami nadziewanym warzywami
Roladki drobiowe faszerowane serem gouda i papryką z grillowanymi ziemniakami oraz kompozycją sałat

Deser (prosimy o wybór jednej pozycji)

Panna cotta z sosem malinowym
Sernik po krakowsku z ciepłymi wiśniami

Danie ciepłe w nocy (prosimy o wybór jednej pozycji)

Eskalopki z indyka z kopytkami, glazurowaną marchewką i sosem serowym
Grillowany łosoś w sosie koperkowym z czerwonym ryżem oraz brokułami

Zimna płyta (wystawiona po uroczystym obiedzie i uzupełniana przez 10h)

Tymbaliki drobiowe
Paszтет tradycyjny z żurawiną
Rolada wieprzowa nadziewana grzybami
Śledź z kremowym musem, jabłkiem i cebulą
Sałatka z marynowaną gruszką i oscypkiem
Kolorowe sałaty ze świeżymi warzywami, grzankami i dressingiem
Półmiski z wędzonymi szynkami i kabanosami
Deska serów z winogronami
Sos tatarski, chrzanowy, Cumberland
Pieczywo, masło
Sernik, ciasto migdałowe, szarlotka, świeże owoce sezonowe

Napoje bezalkoholowe: kawa, herbata, woda, soki owocowe



WESELE PIWOWARA

399 zł/os.

Powitanie

Tradycyjne powitanie chlebem i solą przy Warzelni
Powitalny drink w formie kieliszka wina musującego lub małego kufła piwa (125 ml) prosto z browaru

Uroczysty obiad serwowany

Przystawka (prosimy o wybór jednej pozycji)

Terrina z kurczaka z orzechami w sosie żurawinowym
Carpaccio z buraczków z oscypkiem i konfiturą z wiśni

Zupa (prosimy o wybór jednej pozycji)

Francuska zupa cebulowa z grzankami
Krem z białych warzyw z oliwą truflową oraz płatkami migdałów

Danie główne (prosimy o wybór jednej pozycji)

Medaliony z polędwiczki wieprzowej z kluskami śląskimi i brokułami w sosie serowym
Duszona wołowina w sosie pieczeniowym z ziemniaczanym gratin i kalafiolem romanesco

Deser (prosimy o wybór jednej pozycji)

Brownie z sosem truskawkowym
Crème brûlée

Danie ciepłe nr 1 (prosimy o wybór jednej pozycji)

Wędzona szynka wieprzowa w sosie chrzanowym z ziemniakami po krakowsku i surówką z czerwonej kapusty
Bitki cielęce w delikatnym sosie szatniowym z pieczonymi ziemniakami i młodą marchewką

Danie ciepłe nr 2

Barszcz z pieczonych buraków z krokietem z mięsem

Zimna płyta (wystawiona po uroczystym obiedzie i uzupełniana przez 10h)

Rolada schabowa nadziewana morelami
Terrina rybna z surimi w morskich glonach
Mini vol-au-vent z pastą orzechową, mini vol-au-vent z musem z wędzonej makreli i sera ricotta
Galantyna drobiowa z sosem porzeczkowym
Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem, parmezanem i ziołowymi grzankami
Tradycyjna bawarska sałatka ziemniaczana z boczkem
Półmiski wędzonych szynki i kabanosów
Deska serów w żurawinie
Pikle
Sosy: tatarski, chrzanowy, Cumberland
Pieczywo, masło
Ciasto czekoladowe, sernik, rolada kawowa, świeże owoce sezonowe

Napoje bezalkoholowe: kawa, herbata, woda, soki owocowe



WESELE LUBICZ

449 zł/os.

Powitanie

Tradycyjne powitanie chlebem i solą przy Warzelni
Powitalny drink w formie kieliszka wina musującego lub małego kufła piwa (125 ml) prosto z browaru

Uroczysty obiad serwowany

Przystawka (prosimy o wybór jednej pozycji)

Aromatyczny tatar z łososia ze świeżym ogórkiem i grzanką
Terrina z piersi kaczki z żurawiną

Zupa (prosimy o wybór jednej pozycji)

Rosół wołowo-drobiowy z domowym makaronem i spaghetti warzywnym
Krem pomidorowo-paprykowy z klopsikami drobiowymi

Danie główne (prosimy o wybór jednej pozycji)

Zrazy wołowe nadziewane leśnymi grzybami z gratin ziemniaczanym i kremowym sosem z sera gorgonzola
Polędwiczki wieprzowe z sosem musztardowo-miodowym, pieczonym ziemniakiem i grillowaną cukinią
Wolno pieczone udko z kaczki z kulkami z ryżu jaśminowego z oscypkiem, sosem żurawinowo-winnym i sałatką z jabłek z zieloną pietruszką

Deser (prosimy o wybór jednej pozycji)

Crème brûlée
Suflet czekoladowy z sosem kokosowym
Sernik z gruszkami i konfiturą pomarańczową

Danie ciepłe nr 1 (prosimy o wybór jednej pozycji)

Schab faszerowany ogórkiem i papryką z sosem winnym z zapiekanką ziemniaczaną i zasmażanymi buraczkami
Medaliony z kurczaka w sosie grzybowym na pieczonym purée ziemniaczanym i miksem świeżych sałat z dressingiem cytrynowym

Danie ciepłe nr 2 (prosimy o wybór jednej pozycji)

Grillowany łosoś w sosie koperkowym z ziemniaczkami opiekаныmi i brokułem
Wołowina po burgundzku z obsmażanymi kopytkami

Danie ciepłe nr 3 (prosimy o wybór jednej pozycji)

Żurek na maślanie podawany w chlebie
Barszcz czerwony z uszkami z kapustą i grzybami



WESELE LUBICZ - kontynuacja

449 zł/os.

Zimna płyta (wystawiona po uroczystym obiedzie i uzupełniana przez 10h)

Tortilla z wiosennym twarożkiem i rukolą

Roladki z indyka z brzoskwiniami i żurawiną

Mini tarta ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i serem feta

Roladki z rostbefu z serem feta i kiełkami z limonkowym vinaigrette

Sałatka ze świeżego kalafiora z młodymi ziemniaczkami, boczkiem i szczypiorkiem

Mix sałat z kiełkami i dressingami

Schab z morelami

Półmiski wędzonych szynki i kabanosów

Deska serów z winogronami

Sosy tatarski, chrzanowy, Cumberland

Pikle

Pieczywo, masło

Ciasto migdałowe, babeczki z owocami, ciastko czekoladowe, świeże owoce sezonowe

Napoje bezalkoholowe: kawa, herbata, woda, soki owocowe



W każdym pakiecie

W cenie każdego pakietu:

- Konsultacja i profesjonalna pomoc w przygotowaniach przyjęcia
- Klimatyzowana sala bankietowa z miejscem do tańczenia
- Białe pokrowce na krzesła, białe serwety płócienne, białe obrusy
- Voucher o wartości 150 zł na kolację z okazji pierwszej rocznicy ślubu
- Powitalny drink (wino musujące lub mały kufelek piwa 125ml – prosimy o wybór jednej pozycji)
- Napoje bezalkoholowe: kawa, herbata, woda, soki – bez ograniczeń przez cały czas trwania przyjęcia
- Możliwość przygotowania menu dla osób z restrykcjami żywieniowymi i na specjalnych dietach
- Rabat 10% na imprezę okolicznościową zorganizowaną w naszej restauracji w ciągu roku od daty przyjęcia weselnego
- Możliwość przygotowania menu na dla dzieci

Menu dziecięce:

Zupa (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Rosół z makaronem i marchewką
- Krem pomidorowy z groszkiem ptysiowym

Danie główne (prosimy o wybór jednej pozycji)

- Fileciki z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki
- Naleśniki z serem i czekoladą

Deser, bufet i dania ciepłe w nocy – takie, jak dla osób dorosłych

Dzieci do lat 6 – gratis, dzieci do lat 12 – 50% ceny menu wybranego dla osób dorosłych



Dodatkowo proponujemy

Możliwość wzbogacenia menu o bufety

Stół śródziemnomorski – 2 500 zł/ do 30 osób (jednorazowe wystawienie)

- Melon w szynce parmeńskiej
- Hummus w trzech odstonach
- Deska wędlin włoskich
- Oliwki
- Papryczki faszerowane
- Sałatka koktajlowa z krewetek, mango, pomidorów koktajlowych
- Roladki z cukinii z musem z bakłażana z granatem
- Sałatka z marynowanych grillowanych warzyw w oliwie i ziołach
- Mini caprese
- Baklawa z orzechami i miodem
- Mus czekoladowy z figami

Stół wiejski – 1 500 zł/ do 30 osób (jednorazowe wystawienie)

- Schab ze śliwką i morelą
- Filet z indyka pieczony w pomarańczach i żurawinie
- Karczek pieczony w kminku
- Kiełbasa wiejska
- Wędliny
- Ogórki kiszone
- Smalec z boczkiem i jabłkiem
- Chleb wiejski



Dodatkowo proponujemy

Open bary serwowane do 12h

Open bar bezalkoholowy – 54 zł/os.

Napoje gazowane: Pepsi, Pepsi Light, Mirinda, 7UP

Open bar piwny – 70 zł/os.

Wszystkie dostępne w danym momencie piwa z naszego browaru

Open bar nr 1 – 120 zł/os.

Napoje gazowane: Pepsi, Pepsi Light, Mirinda, 7UP

Wszystkie dostępne w danym momencie piwa z naszego browaru

Wino białe Conquesta Chardonnay

Wino czerwone Conquesta Cabernet Sauvignon

Open bar nr 2 – 140 zł/os.

Napoje gazowane: Pepsi, Pepsi Light, Mirinda, 7UP

Wszystkie dostępne w danym momencie piwa z naszego browaru

Wódka Wyborowa

Open bar 3 – 160 zł/os.

Napoje gazowane: Pepsi, Pepsi Light, Mirinda, 7UP

Wszystkie dostępne w danym momencie piwa z naszego browaru

Wino białe Conquesta Chardonnay

Wino czerwone Conquesta Cabernet Sauvignon

Wódka Wyborowa



BROWAR LUBICZ

Restauracja Browar Lubicz mieści się w Krakowie przy ulicy Lubicz 17J w bliskim sąsiedztwie Dworca Głównego.

W lokalu znajdują się restauracja oraz dwie sale bankietowe.

Wszystkie nasze sale bankietowe posiadają klimatyzację, projektor z ekranem, udogodnienia dla osób niepełnosprawnych oraz dostęp do Wifi.

SALA DOJRZEWALNIA na pierwszym piętrze

Powierzchnia sali wynosi 150 m² i maksymalna pojemność sali to 80-90 osób.

Wielkość parkietu zależy od ilości gości i ustawienia stołów.

Przyjęcie możemy przygotować w ustawieniu biesiadnym lub przy stołach okrągłych.

SALA SŁODOWNIA I LEŻAKOWNIA na poziomie -1

Powierzchni sali Słodownia wynosi 140m² i maksymalna pojemność sali to 60- 65 osób.

Parkiet jest oddzielony barem i liczba osób na sali nie ma wpływu na jego wielkość.

Powierzchnia sali Leżakownia wynosi 100m² i pomieści do 65 osób.

Przyjęcie w sali Słodownia możemy przygotować przy stołach okrągłych (maks. 5 stołów) lub w ustawieniu biesiadnym.

Przyjęcie w sali Leżakownia możemy przygotować jedynie w ustawieniu biesiadnym.

MENU

W ofercie przygotowaliśmy dla Państwa sześć propozycji menu. Jednocześnie jesteśmy otwarci na propozycje ich modyfikacji tak, aby jeszcze lepiej dostosować ją do Państwa potrzeb.

Bardzo chętnie przygotowujemy również ofertę indywidualną dostosowaną do Państwa wymagań.

ALKOHOL

Zachęcamy do skorzystania z naszej propozycji open barów. W przypadku wniesienia swojego alkoholu zakupionego poza obiektem obowiązuje opłata korkowa w wysokości 25 zł brutto/osobę.

Alkohol serwuje obsługa. Zapewniamy niezbędne warunki do jego przechowywania.

PARKING

Na terenie kompleksu Browar Lubicz znajduje się płatny podziemny parking, dostępny w miarę wolnych miejsc.

NOCLEGI

Współpracujemy z Aparthotelem Browar Lubicz Residence, który ofertuje 116 miejsc noclegowych w 29 apartamentach.



Warunki rezerwacji i płatności

W celu sprawdzenia dostępności oraz dokonania rezerwacji sali zapraszamy do kontaktu z Event Managerem Dominiką Adamek pod numerem +48 786 116 085 lub mailowo: dominika.adamek@browar-lubicz.com.pl

Zapraszamy również do wizyty w restauracji i obejrzenia dostępnych przestrzeni od poniedziałku do piątku w godz. 8:00 – 16:00, po wcześniejszym umówieniu się. Bardzo chętnie się z Państwem spotkamy, pokażemy przestrzeń i odpowiemy na wszystkie pytania. Poza wskazanymi godzinami w Restauracji obecny jest Kierownik Zmiany, który oprowadzi Państwa po obiekcie i udzieli podstawowych informacji.

Wstępnej rezerwacji terminów dokonujemy na okres 2 tygodni. Po tym terminie prosimy o Państwa decyzję. Warunkiem potwierdzenia rezerwacji i gwarancji miejsca jest podpisanie zamówienia oraz dokonanie pierwszej przedpłaty w wysokości 10% wstępnie wyliczonych kosztów. Na 90 dni przed datą przyjęcia prosimy o dokonanie drugiej przedpłaty wysokości 50% kosztów, a na 7 dni przed przyjęciem wpłatę pozostałej kwoty tak, aby suma przedpłat wyniosła 100%. Ostateczne rozliczenie przyjęcia następuje nie później niż 7 dni po przyjęciu na podstawie liczby osób podanych na 7 dni przed weselem i z uwzględnieniem dodatkowych usług.





BROWAR

LUBICZ

WWW.BROWAR-LUBICZ.COM.PL

Dominika Adamek – Event Manager

tel. kom. +48 786 116 085

e-mail: dominika.adamek@browar-lubicz.com.pl