



BROWAR

**LUBICZ**

**OFERTA WESELNA**

**2023 - 2024**

**BROWAR LUBICZ**



# BROWARNY OBIAD WESELNY

89 zł/os.

## Powitanie

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)

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 brokułami w sosie serowym  
Duszona wołowina w sosie pieczeniowym z ziemniaczanym gratin i kalafiorem 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 opiekаныmi 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 kalafiorem 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 szafciowym 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

Pieczewo, 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  
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

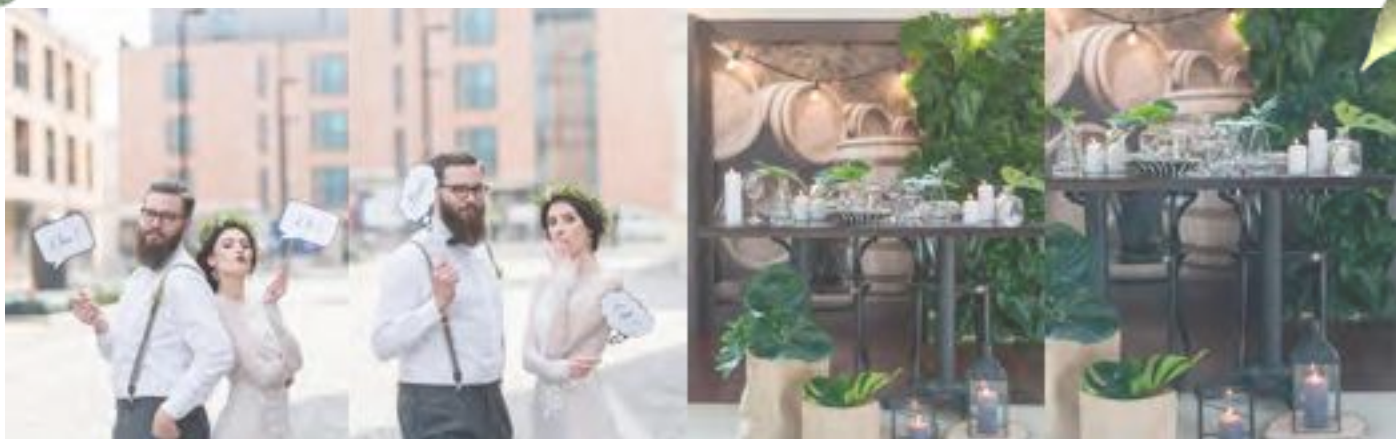
### Możliwość wzbogacenia menu o bufety

#### 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.

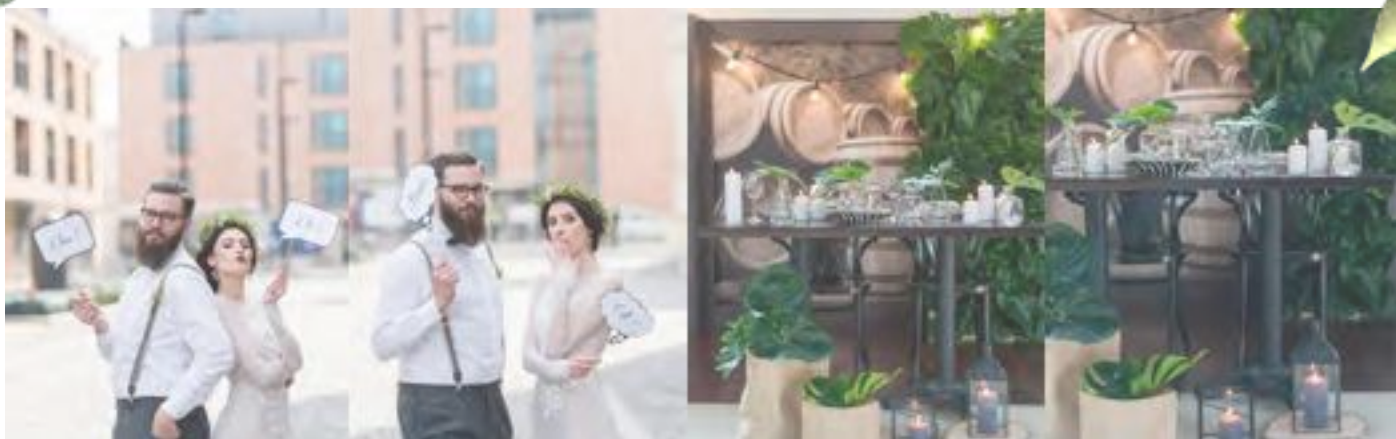
Napoje gazowane: Pepsi, Pepsi Light, Mirinda, 7UP

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 m<sup>2</sup> 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 140m<sup>2</sup> 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 100m<sup>2</sup> 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](mailto: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](http://WWW.BROWAR-LUBICZ.COM.PL)

**Dominika Adamek – Event Manager**  
tel. kom. +48 786 116 085  
e-mail: [dominika.adamek@browar-lubicz.com.pl](mailto:dominika.adamek@browar-lubicz.com.pl)