

# Domowe wypieki

**WYBIERZ, SPRÓBUJ, ZACHWYĆ SIĘ!**





## *Szanowni Państwo,*

serdecznie zapraszamy do zapoznania się z naszą bogatą ofertą domowych wypieków na każdą okazję. Nasze ciasta charakteryzują się najwyższą jakością, są przygotowane według sprawdzonych receptur, na bazie najlepszych i naturalnych produktów, bez wzmacniaczy smaku, konserwantów i barwników. Przygotowujemy je z myślą o Was – naszych Klientach, spełniając wszystkie wyrafinowane gusta i oczekiwania.

Przyjmujemy indywidualne zamówienia na imprezy okolicznościowe. Ich czas realizacji wynosi maksymalnie 3 dni robocze.



## *Amerykański mulatek*

kakaowe ciasto z dodatkiem prażonych jabłek, orzechów i rodzynek, oblane polewą czekoladową i posypane orzechami.

## *Biszkopt z pianką*

delikatne ciasto biszkoptowe przełożone pianką z galaretki i bitej śmietany, oblane polewą czekoladową i posypane wiórkami kokosowymi.



## *Biszkoptowe z galaretką*

delikatna pianka ułożona na biszkopcie, udekorowana owocami i galaretką.





## *Bounty*

biskopt z gęstym kremem budyniowo-kokosowym, obłany płynną czekoladą. To istna rozkosz dla podniebienia.

## *Camargo*

ucierane ciasto przekładane powidłami, kremem budyniowym i nadzieniem toffi. Całość obłana polewą czekoladową.



## *Cappuccino*

ciekawa kompozycja ciasta biskoptowego połączonego masą cappuccino, obłanego polewą czekoladową z wiórkami kokosowymi.



## *Cytrynowiec*

orzeźwiająca ciasto z cytrynową masą budyniową i delikatną pianką.

## *Czekoladowo-wiśniowe*

mocno czekoladowe ciasto przekładane musem czekoladowym z wiśniami i powidłami śliwkowymi.



## *Góra lodowa*

ciasto biskoptowe z kremem budyniowym, bezą orzechową, biskoptami i polewą mleczno-czekoladową.





## Jabłecznik biskoptowy

ciasto biskoptowe z dodatkiem jabłek, przełożone kremem.

## Jabłecznik kruchy (szarlotka)

kruche ciasto, połączone z prażonymi jabłkami, doprawione cynamonem i cukrem pudrem.



## Kokosanka

świetna słodka przekąska dla wielbicieli kokosa i oczywiście czekolady. Jest przepyszne, lekko chrupiące z wierzchu i miękkie w środku.



## Kora dębu

ciasto z orzechami, wiórkami kokosowymi oraz rodzynekami, przełożone kremem budyniowym, biskoptami i brzoskwiniami, oblane galaretką.

## Królewiec

delikatny budyniowy krem, otulony kruchym i biskoptowym ciastem, obłany polewą czekoladową.



## Kubanka

efektywne ciasto deserowe przełożone kremem toffi, powidłami śliwkowymi z lekko wyczuwalnym smakiem kawy.





## *Leśny mech*

efektywne ciasto ze szpinakiem, przełożone kremem mascarpone i udekorowane kuleczkami granatu.

## *Makowa panienka*

makowo-kokosowy biszkopt przełożony wiśniami i kremem z białą czekoladą i mascarpone, obsypany prażonymi wiórkami kokosowymi. Idealne ciasto na świąteczny stół.



## *Makowiec z jabłkiem*

tradycyjny domowy makowiec z rodzynekami, z dodatkiem jabłek, idealnie wilgotny.



## *Makowiec z kruszonką*

kruchy spód, wilgotna masa makowa i złocista kruszonka – to one tworzą to wyśmienite ciasto. Goście będą zachwyceni.

## *Malinowa chmurka*

delikatne ciasto, które uwodzi smakiem. Składa się z biszkoptowego spodu, dużej ilości malin w galaretkę, śmietanowej masy z mascarpone, a dopełnieniem całości jest przepyszna beza z płatkami migdałowymi.



## *Malinowa księżniczka*

lekki, słodko-kwaskowy przekładaniec na bazie biszkoptu, bitej śmietany z mascarpone i malin zanurzonych w galaretkę. I jak na księżniczkę przystało – wygląda pięknie.





## Orzechowiec

pyszne ciasto miodowe, przełożone masą budyniową z dużą ilością orzechów.



## Owocowe

lekkie i delikatne ciasto z dodatkiem owoców, z kruszonką, posypane cukrem pudrem. Rewelacyjne połączenie świeżości i kruchości ze słodyczą.



## Piernik

puszysty piernik korzenny przekładany masą i dżemem, oblany polewą kakaową.



## Piramida ptysiowa

ptysiowe ciasto z budyniową masą w kształcie piramidy.

## Pleśniak

ciasto na kruchym spodzie, orzeźwiające, kwaśne za sprawą porzeczek i jabłka.



## Przekładaniec (kaszak)

półkruche ciasto miodowe przełożone marmoladą owocową i masą z kaszy manny. Wierzch oblany polewą czekoladową.





## Rafaello

jasnozłote ciasto, połączone warstwowo z delikatnym biszkoptem, ciastem kokosowym i masą ananasową, oblane polewą czekoladową.

## Rolada biszkoptowa

puszysta rolada z ciasta biszkoptowego z bitą śmietaną i galaretką owocową.



## Sernik Smakosz

Numer 1 naszej oferty!  
Delikatne ciasto serowe na kruchym spodzie z pianą z białek.



## Sernik wiedeński

przepyszna masa serowa na kruchym spodzie, oblane czekoladą. Król wśród serników.

## Sernik z brzoskwiniami

tradycyjny sernik na kruchym spodzie, z kremową masą serową, brzoskwiniami z puszki oraz subtelną warstwą ciasta na wierzchu.



## Sobótka

wyśmienite ciasto kruche z dodatkiem kakao, przełożone masą budyniowo – kokosową z porzeczkami.





## Słonecznikowiec

ciemny biszkopt z masą kajmakową, z dodatkiem dużej ilości prażonego słonecznika.



## Tiramisu

ciasto biszkoptowe inspirowane włoskim deserem, z wyczuwalnym smakiem aromatycznego espresso.



## Toffi

biszkopt makowo-kokosowy przełożony powidłami i kremem budyniowym. Całość udekorowana masą toffi i obsypana prażonymi migdałami.



## W-Z

czekoladowe ciastko przełożone powidłami śliwkowymi i grubą warstwą lekkiego kremu śmietankowego, oblane polewą czekoladową.

## Kokosanki

połączenie kruchego ciasta, kokosu i dżemu, klasyka polskich wypieków, króluje na naszych stołach i towarzyszy kawie od pokoleń.



## Rogaliki

rozpływające się w ustach ciastko, długo zachowujące swoją kruchość, wypełnione aromatycznym nadzieniem.



# Wykaz alergenów

	GLUTEN	SKORUPIAKI	JAJA	RYBY	ORZECHY ZIEMNE	SOJA	MLEKO	ORZECHY	SELER	GORCZYCA	SEZAM	ŁUBIN	DWUTLENEK SIARKI I SIARCZYNY	MIĘCZAKI
Amerykański mulatek	*		*		*		*	*			*		*	
Biskopt z pianką	*		*				*						*	
Biskoptowe z galaretką	*		*				*						*	
Bounty	*		*		*		*	*			*		*	
Camargo	*		*				*						*	
Cappucino	*		*		*		*	*			*		*	
Cytrynowiec	*		*				*						*	
Czekoladowo-wiśniowe	*		*				*						*	
Góra lodowa	*		*		*		*	*			*		*	
Jabłecznik biskoptowy	*		*				*						*	
Jabłecznik kruchy	*		*				*						*	
Kokosanka	*		*		*		*	*			*		*	
Kora dębu	*		*		*		*	*			*		*	
Królewiec	*		*				*						*	
Kubanka	*		*				*						*	
Leśny mech	*		*				*						*	
Makowa panienka			*		*		*	*			*		*	
Makowiec z jabłkiem	*		*		*		*	*			*		*	
Makowiec z kruszonką	*		*		*		*	*			*		*	
Malinowa chmurka	*		*		*		*	*			*		*	

	GLUTEN	SKORUPIAKI	JAJA	RYBY	ORZECHY ZIEMNE	SOJA	MLEKO	ORZECHY	SELER	GORCZYCA	SEZAM	ŁUBIN	DWUTLENEK SIARKI I SIARCZYNY	MIĘCZAKI
Malinowa księżniczka	*		*				*				*		*	
Orzechowiec	*		*		*		*	*			*		*	
Owocowe	*		*				*						*	
Piernik	*		*		*		*	*			*		*	
Piramida ptysiowa	*		*				*						*	
Pleśniak	*		*				*						*	
Przekładaniec	*		*		*		*	*			*		*	
Rafaelo	*		*		*		*	*			*		*	
Rolada biskoptowa	*		*				*						*	
Sernik smakosz	*		*		*		*	*			*		*	
Sernik wiedeński	*		*				*						*	
Sernik z brzoskwiniami	*		*				*						*	
Słonecznikowiec	*		*		*	*	*	*			*		*	
Sobótka	*		*		*		*	*			*		*	
Tiramisu	*		*				*						*	
Toffi	*		*		*		*	*			*		*	
W-Z	*		*				*						*	
Kokosanki	*		*		*		*	*			*		*	
Rogaliki kruche	*		*				*						*	



## Wykaz naszych placówek

Zamówienia na wypieki można składać w każdej placówce prowadzonej przez PHU „Lubinpex”. Czas realizacji wynosi maksymalnie 3 dni robocze. Gotowe ciasta można odebrać w miejscu złożenia zamówienia lub innym, wcześniej uzgodnionym punkcie z poniższej listy.

- Bar przy KGHM Polska Miedź S.A. o/ZG Polkowice Zachodnie, tel. 76 748 19 63
- Bufet przy KGHM Polska Miedź S.A. o/ZG Rudna Główna, tel. 76 748 54 04
- Bufet przy KGHM Polska Miedź S.A. o/ZG Rudna Północna (Szyb R-VII), tel. 76 748 58 04
- Bar przy KGHM Polska Miedź S.A. o/ZG Rudna Zachodnia, tel. 76 748 52 14
- Bar przy KGHM Polska Miedź S.A. o/ZG Rudna Szyb R-IX, tel. 76 748 66 54
- Bar przy KGHM Polska Miedź S.A. o/ZG Polkowice Główny, tel. 76 748 13 60
- Bar przy KGHM Polska Miedź S.A. o/ZG Polkowice (Szyb SW-1), tel. 76 748 49 81
- Bar przy KGHM Polska Miedź S.A. o/ZG Polkowice (Szyb SG-1), tel. 76 748 48 95
- Bar przy KGHM Polska Miedź S.A. o/ZG Lubin (Szyb Główny), tel. 76 748 22 60/24/34
- Bufet przy KGHM Polska Miedź S.A. o/ZG Lubin (Szyb Wschodni), tel. 76 748 23 64
- Bufet przy KGHM Polska Miedź S.A. o/ZG Lubin (Szyb Rynarcice), tel. 76 748 24 46
- Bar przy KGHM Polska Miedź S.A. o/Huta Miedzi Legnica, tel. 76 724 33 58
- Kantyna w Centrali KGHM Polska Miedź S.A. Lubin, tel. 785 995 981
- Stołówki w KGHM Polska Miedź S.A. o/Huta Miedzi Głogów, tel. 76 747 62 95
- Kantyna w KGHM Polska Miedź S.A. o/Huta Miedzi Cedynia w Orsku, tel. 661 398 446
- Kantyna w siedzibie Mercus Logistyka sp. z o.o., tel. 76 724 81 06
- Pawilon nr 26 na Targowisku Skorpion w Lubinie, tel. 887 860 689

\* Zamówienia i odbiór ciast jest możliwy tylko przez pracowników zatrudnionych na terenie danego zakładu pracy



## Sieć restauracji Oberża

Restauracje Oberża to przede wszystkim doskonałe menu, znakomite smaki oraz tradycja.

Wyjątkowość naszych restauracji to także elegancja, aranżacja i styl, które nawiązują do XVIII-wiecznego zajazdu.

Oprócz obsługi klientów a la carte zajmujemy się kompleksową oprawą przyjęć okolicznościowych, a także eventów firmowych oraz szkoleń. Naszym atutem jest bogate doświadczenie organizatorskie, miła i zaangażowana obsługa kelnerska, znajomość rynku i nowości dekoratorskich.



OBERZA

tel. +48 695 987 577



OBERZA

tel. +48 601 449 816



OBERZA

tel. +48 695 987 577



OBERZA

tel. +48 601 449 816

[www.restauracjaoberza.pl](http://www.restauracjaoberza.pl)



*Zapraszamy do skorzystania  
z naszej oferty*



**PHU „Lubinpex” Sp. z o.o.**

📍 59-300 Lubin, ul. Księcia Ludwika I nr 1

✉ sekretariat@lubinpex.com.pl

☎ (76) 746 78 78

🌐 [www.lubinpex.com.pl](http://www.lubinpex.com.pl)

**Lubinpex**<sup>®</sup>  
gastronomia *catering*