



KATALOG CIAST

Wybierz, spróbuj, zachwyć się!

20 lat
DOŚWIADCZENIA



Szanowni Państwo,

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

Przyjmujemy zamówienia zarówno od Klientów indywidualnych, jak i instytucjonalnych. Odbiór zamówień jest możliwy na naszych placówkach w Lubinie, Polkowicach, Legnicy, Głogowie i Rudnej. Czas realizacji zamówienia to dwa dni robocze (przy zamówieniach złożonych do godziny 10:00). W ofercie posiadamy również ciasta z kategorii „ekspres” z 24-godzinnym terminem realizacji.

Zamówienia prosimy składać pod numerem telefonu:

+48 726 944 444



Amerykański MULATEK

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

BISZKOPT z pianką

Delikatne ciasto biszkoptowe przełożone pianką z galaretki oraz bitej śmietany.



BISZKOPTOWE z galaretką

Puszysta 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 śliwkowymi, kremem budyniowym i nadzieniem toffi. Całość obłana polewą czekoladową.



CAPPUCINO

Ciekawa kompozycja ciasta biskoptowego połączonego masą cappucino, obłanego polewą czekoladową z wiórkami kokosowymi.



Chrupiąca KRÓWKA

Rozpływający się w ustach biszkopt przełożony budyniową masą z toffi i czarną porzeczką oraz chrupiącą masą czekoladową. Całość zwieńczona wiórkami czekoladowymi.



CYTRYNOWIEC

Orzeźwiające ciasto z cytrynową masą budyniową i delikatną pianką.



CZEKOLADOWO - wiśniowe

Mocno czekoladowe ciasto przekładane mussem czekoladowym, wiśniami i powidłami śliwkowymi.



Góra LODOWA

Ciasto biszkoptowe z kremem budyniowym, bezą orzechową, biszkoptami i polewą mleczno - czekoladową.

JABŁECZNIK *biszkoptowy*

Delikatne ciasto biszkoptowe z dodatkiem jabłek, przełożone kremem.



JABŁECZNIK *kruchy (szarlotka)*

Kruche ciasto z prażonymi jabłkami, doprawione cynamonem.



KOKOSANKA

Połączenie kruchego ciasta, wypiekanego na mące pszennej, kokosu i powideł śliwkowych. Klasyka polskich wypieków. Króluje na naszych stołach i towarzyszy kawie od pokoleń.

KORA *dębu*

Ciasto z orzechami, wiórkami kokosowymi oraz rodzynekami, przełożone kremem budyniowym, biszkoptami i brzoskwiniami, oblane galaretką.



KRÓLEWIEC

Delikatny budyniowy krem otulony kruchym i biszkoptowym ciastem, oblany polewą czekoladową z wiórkami kokosowymi.

KUBANKA

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



LEŚNY mech

Efektowne 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 wiórkami kokosowymi. Idealne ciasto na świąteczny stół.



CIASTO BEZGLUTENOWE



MAKOWIEC *z jabłkiem*

Tradycyjny domowy makowiec z rodzynkami i 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, bitych śmietany z mascarpone oraz malin zanurzonych w galaretki. 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 z masą i powidłami śliwkowymi, obłany polewą czekoladową.



PIRAMIDA *ptysiowa*

Ptysiowe ciasto z budyniową masą, w kształcie piramidy.



PLEŚNIAK

Ciasto na kruchym spodzie, orzeźwiające, kwaśne za sprawą porzeczki i jabłka.

PRZEKŁADANIEC (kaszak)

Półkruche ciasto miodowe przełożone powidłami śliwkowymi i masą z kaszy manny. Wierzch oblany polewą czekoladową i obsypany orzeszkami.



RAFAELLO

Jasnozłote ciasto, połączone warstwowo z delikatnym biszkoptem, ciastem kokosowym i masą ananasową, posypane wiórkami kokosowymi.



ROGALIKI

Rozpływające się w ustach ciastka, długo zachowujące swoją kruchość, wypełnione aromatycznym nadzieniem.

ROLADA *śmietankowa*

Puszysta rolada biszkoptowa z bitą śmietaną, powidłami śliwkowymi i galaretką owocową, obsypana orzeszkami.



SERNIK *Smakosz*

Delikatne ciasto serowe na kruchym spodzie z pianą z białek i kokosa.

Numer 1 naszej oferty.



SERNIK *wiedeński*

Przepyszna masa serowa na kruchym spodzie, oblana czekoladą. Król wśród serników.



SERNIK *z brzoskwiniami*

Tradycyjny sernik na kruchym spodzie. Składa się z kremowej masy serowej, brzoskwiń oraz subtelnej warstwy ciasta na wierzchu.







SHREK

Puszysty biszkopt przełożony masą serową, obłany galaretką.



SŁONECZNIKOWIEC

Ciemny biszkopt z masą kajmakową oraz dużą ilością prażonego słonecznika.



SOBÓTKA

Wyśmienite ciasto kruche z dodatkiem kakao, przełożone masą budyniowo - kokosową z porzeczkami.





TIRAMISU

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

TOFFI

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



W-Z

Czekoladowe ciastko z powidłami śliwkowymi i grubą warstwą lekkiego kremu śmietankowego, oblane polewą czekoladową.

TORTY

Przyjmujemy zamówienia na:

- torty urodzinowe
- torty weselne
- torty z okazji I Komunii Świętej
- torty z okazji Chrztu Świętego
- torty na szczególne okazje



WYKAZ ALERGENÓW

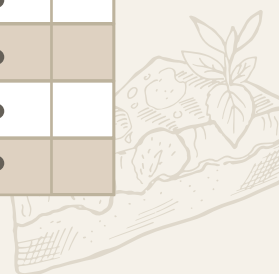
Ciasta i wypieki

	GLUTEN	SKORUPIAKI	JAJA	RYBY	ORZECHY ZIEMNE	SOJA	MLEKO	ORZECHY	SELER	GORCZYCA	SEZAM	ŁUBIN	DWUTLENEK SIARKI I SIARCZYNY	MIĘCZAKI
Ciasto amerykański mulatek	•		•		•	•	•	•			•		•	
Ciasto biszkopt z pianką	•		•				•						•	
Ciasto biszkoptowe z galaretką	•		•				•						•	
Ciasto bounty	•		•		•	•	•	•			•		•	
Ciasto camargo	•		•			•	•						•	
Ciasto cappucino	•		•		•	•	•	•			•		•	
Ciasto chrupiąca krówka	•		•			•	•						•	
Ciasto cytrynowiec	•		•				•						•	
Ciasto czekoladowo-wiśniowe	•		•			•	•						•	
Ciasto góra lodowa	•		•		•	•	•	•			•		•	
Ciasto jabłecznik biszkoptowy	•		•				•						•	
Ciasto jabłecznik kruchy	•		•				•						•	
Ciastko kokosanka	•		•		•		•	•			•		•	
Ciasto kora dębu	•		•		•		•	•			•		•	
Ciasto królewiec	•		•		•		•	•			•		•	
Ciasto kubanka	•		•			•	•						•	
Ciasto leśny mech	•		•				•						•	
Ciasto makowa panienka			•		•		•	•			•		•	
Ciasto makowiec z jabłkiem	•		•		•		•	•			•		•	
Ciasto makowiec z kruszonką	•		•		•		•	•			•		•	
Ciasto malinowa chmurka	•		•		•		•	•			•		•	
Ciasto malinowa księżniczka	•		•			•	•				•		•	
Ciasto orzechowiec	•		•		•		•	•			•		•	
Ciasto owocowe	•		•				•						•	
Ciasto piernik	•		•		•	•	•	•			•		•	
Ciasto piramida ptysiowa	•		•				•						•	
Ciasto pleśniak	•		•				•						•	

	GLUTEN	SKORUPIAKI	JAJA	RYBY	ORZECHY ZIEMNE	SOJA	MLEKO	ORZECHY	SELER	GORCZYCA	SEZAM	ŁUBIN	DWUTLENEK SIARKI I SIARCZYNY	MIĘCZAKI
Ciasto przekładanec	●		●		●		●	●			●		●	
Ciasto rafaello	●		●		●		●	●			●		●	
Ciasto rogaliki kruche	●		●				●						●	
Ciasto rolada śmietankowa	●		●		●		●	●			●		●	
Ciasto sernik smakosz	●		●		●		●	●			●		●	
Ciasto sernik wiedeński	●		●			●	●						●	
Ciasto sernik z brzoskwiniami	●		●				●						●	
Ciasto shrek	●		●		●	●	●	●			●		●	
Ciasto słonecznikowiec	●		●		●	●	●	●			●		●	
Ciasto sobótka	●		●		●	●	●	●			●		●	
Ciasto tiramisu	●		●			●	●						●	
Ciasto toffi	●		●		●		●	●			●		●	
Ciastko W-Z	●		●			●	●						●	
Ciasto tort	●		●		●	●	●	●			●		●	

**Producent: PHU Lubinpex Sp. z o.o. - Bar Bratek;
ul. Przemysłowa; 59-100 Polkowice**

Na terenie zakładu wykorzystywane są różne surowce zawierające alergeny:
gluten, jaja, orzechy ziemne, soję, mleko, orzechy, sezam.



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.

Głogów, Stołówka Nr 18 HM Głogów 1, ul. Żukowicka 1, 67-200 Głogów

Głogów, Stołówka Nr 101 HM Głogów 1, ul. Żukowicka 1, 67-200 Głogów *

Głogów, Stołówka Nr 102 HM Głogów 1, ul. Żukowicka 1, 67-200 Głogów *

Głogów, Stołówka Nr 104 HM Głogów 2, ul. Żukowicka 1, 67-200 Głogów *

Guzice, Bar „Barbarka” Szyb R-IX ZG Rudna Zachodnia, Guzice, 59-100 Polkowice

Jakubów, Bufet Nr 6 Szyb SG Jakubów, 59-160 Jakubów

Legnica, pl. Słowiański 8, 59-220, Bufet Urząd Miasta Legnica

Legnica, Stołówka Nr 16 „Hutnik” HM Legnica, ul. Złotoryjska 194, 59-220 Legnica

Lubin, Bar Centralny ZG Lubin Główny, ul. M. C. Skłodowskiej 188b, 59-301 Lubin

Lubin, Bufet Lubin Wschodni, ul. M. C. Skłodowskiej, 59-301 Lubin *

Lubin, Hotel Skarbek Lubin, ul. Budowniczych LGOM 20, 59-300 Lubin

Orsk, Stołówka Nr 12 „Orsk” HM Cedynia, 59-305 Rudna *

Polkowice, Bar „Kaprys” PHP Mercus Polkowice Gł., ul. Kopalniana 11, 59-100 Polkowice *

Polkowice, Bar „Pod Skipem” ZG Polkowice Główny, ul. Kopalniana 1, 59-100 Polkowice

Polkowice, Bar „Pod Sosenką”, ZG Polkowice Zachodnie, 59-100 Polkowice

Polkowice, Bar „Słoneczna” ZG Polk.-Sieroszowice przy szybie SW1, 59-100 Polkowice

Polkowice, Bufet Nr 1 ZG Rudna Główna, ul. H. Dąbrowskiego 50, 59-100 Polkowice

Polkowice, Stołówka KGHM Zanam, ul. Kopalniana 7, 59-100 Polkowice*

Rynarcice, Bufet Rynarcice, Szyb L VI, Rynarcice 38A, 59-305 Rudna

Sucha Górna, 59-101, Oberża „Pod Szybem”

Tarnówek, Bufet Nr 55 ZG Rudna Północna, ul. Przemysłowa, 59-101 Tarnówek

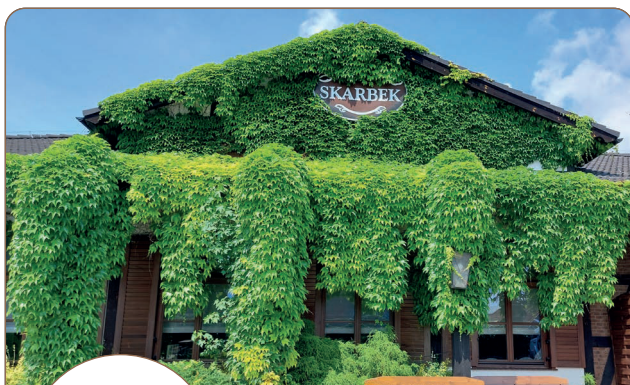
* Zamówienia i odbiór ciast jest możliwy tylko przez pracowników zatrudnionych na terenie danego zakładu pracy



Sieć Restauracji Oberża

Restauracje Oberża to przede wszystkim doskonałe menu, znakomite smaki oraz tradycja. Wyjątkowość naszych restauracji to także elegancja, aranżacja i wnętrza, które z jednej strony nawiązują do XVIII-wiecznego zajazdu, jednocześnie podążając za aktualnymi trendami. Są modernizowane, rozjaśniane, wypełniane roślinnością, tak aby stanowiły uniwersalne miejsca przyjazne dla Gości w każdym wieku.

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.



ul. Budowniczych LGOM 22,
59-300 Lubin
tel. +48 663 493 460



ul. Gwiezdna 4,
59-220 Legnica
tel. +48 695 985 577



Sucha Górna, 59-101 Polkowice
przy O/ZG Polkowice-Sieroszowice (SW1)
tel. +48 725 250 703



67-200 Leśna Dolina
tel. +48 725 250 703

*Zapraszamy do skorzystania
z naszej oferty*



Lubinpex®
gastronomia catering

PHU „Lubinpex” Sp. z o.o.
ul. Księcia Ludwika I nr 1, 59-300 Lubin
tel. +48 726 944 444
ciasta@lubinpex.com.pl
www.lubiwypieki.pl

G/2/2025