



Qubus Hotel®

★★★★ Wrocław

OFERTA WESELNA

OFERUJEMY:

- Powitanie chlebem i solą oraz lampką wina musującego
 - Elegancką, klimatyzowaną salę restauracyjną do 80 osób bez opłaty za jej wynajem
 - Organizację ślubu cywilnego na tarasie z widokiem na katedrę oraz rynek
 - Indywidualnie komponowane menu
 - Profesjonalną, bezpłatną obsługę kelnerską do godz. 4 nad ranem
 - Apartament dla Pary Młodej i dwa pokoje dla rodziców lub Gości weselnych w prezencie **
- Voucher na Podróż poślubną za 1 PLN
- Romantyczną kolację w I Rocznicę Ślubu
- Menu dla dzieci do lat 3 bezpłatnie, od 4 do 7 lat – rabat 50%
- Menu osób funkcyjnych - rabat 50%
 - Możliwość zrealizowania sesji zdjęciowej na tarasie na 6. piętrze hotelu
- Pomoc przy organizacji wszelkich szczegółów związanych z przyjęciem
 - Wcześniejsze degustacje potraw dla Pary Młodej po podpisaniu umowy
 - Wynajem Apartamentu na wieczór Paniński / Kawalerski

*Apartament i pokoje - przy organizacji imprezy na kwotę co najmniej 4000 PLN netto

PODRÓŻ POŚLUBNA ZA 1 PLN

A PO WESELU U NAS...

otrzymasz voucher na podróż poślubną do jednego z naszych 12 hoteli w całej Polsce za 1 PLN



Voucher



LUB



JEDNODNIOWY
w przypadku
organizacji imprezy
za kwotę minimum
4000 PLN netto

DWUDNIOWY
przy organizacji imprezy
za kwotę
minimum
8000 PLN netto



Ślub na tarasie

6 piętra z widokiem na Katedrę oraz zabytkowy wrocławski rynek

Oferta ślubu cywilnego zawiera:

- Wynajem apartamentu z tarasem (do 50 osób),
- Dekorację,
- Obsługę uroczystości,
- Przygotowanie miejsca dla Pary Młodej, urzędnika oraz gości,
- Pomoc specjalisty podczas organizacji





PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

PRZYSTAWKA

- Grillowany pomidor obsypany świeżą bazylią podany na włoskim serku mascarpone oraz chipsem z ciasta filo

ZUPA

- Włoska zupa minestrone z dodatkiem aromatycznego pesto z bazylii oraz tartym parmezanem

DANIE GŁÓWNE *

- Filety z soli podane na liściach świeżego szpinaku z sosem marchewkowym
- Grillowana pierś z kurczaka podana z sosem z winnej musztardy francuskiej
- Aromatyczny stek z karkówki podany z greckim sosem tzatziki
- Młode ziemniaki z dodatkiem wiejskiego masła oraz świeżego kopru
- Ziemniaki gratin z dodatkiem śmietany, czosnku oraz świeżego koperku
- Bukiet sezonowych surówek

* dania obiadowe podane są na półmiskach

DESER

- Mus malinowo-jogurtowy w towarzystwie świeżych truskawek oraz aromatycznej mięty

ZIMNA PŁYTA

- Pieczona karkówka lukrowana miodem
- Rolada wieprzowa pachnąca chrzanem i rozmarynem
- Aromatyczny kabanos drobiowy
- Chrupiąca sałata lodowa serwowana z wędzoną makrelą, skropiona sokiem z cytryny
- Włoska sałatka podana z mini-pomidorkami, serem mozzarella i balsamicznym sosem pesto
- Filety śledziowe z aromatycznym sosem pomidorowym
- Galaretką z piersi kurczaka w asyście blanszowanych warzyw
- Łosoś wędzony podany w otoczcze karmelizowanej cebuli czerwonej
- Pieczywo mieszane wraz z masłem

DANIA CIEPŁE

- Szaszłyk jako soczyste mięso wieprzowe w towarzystwie chrupiących warzyw

BUFET SŁODKI

- Ciasta domowe do wyboru

NAPOJE (bez ograniczeń)

- Kawa
- Herbata
- Soki owocowe
- Woda
- Lemoniada

MENU WESELNE II 239 PLN / osobę



PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

PRZYSTAWKA

- Grillowane warzywa skropione oliwą z aromatem cytrynowym podane z soczystym melonem oraz włoską szynką parmeńską

ZUPA

- Puszysty krem z brokuł podany z prażonymi migdałami oraz kwaśną śmietaną

DANIE GŁÓWNE *

- Grillowana pierś kaczki otulona świeżymi figami
- Smażone filety halibuta w cieście kokosowym aromatyzowane cytryną
- Duszona polędwiczka wieprzowa otulona boczkiem wędzonym w towarzystwie liści szalwii
- Grillowana pierś z kurczaka podana ze złocistymi pieczarkami z dodatkiem aromatycznej kolendry
- Włoskie kluski gnocchi podane w aksamitnym sosie śmietanowym
- Młode ziemniaki z dodatkiem wiejskiego masła oraz świeżego kopru
- Puszyste kalafiorowe risotto podane z aromatyczną kolendrą
- Bukiet surówek sezonowych

DANIA CIEPŁE

- Klasyczny barszcz czerwony podany z pasztecikiem mięsny
- Tradycyjny strogonof podany z ogórkiem konserwowym

BUFET SŁODKI

- Ciasta domowe do wyboru

DESER

- Brzoskwińowe Ragù z syropem trzciniowym podane z lodami z prawdziwej wanilii oraz bitą śmietaną

ZIMNA PŁYTA

- Chrupiący schab faszerowany musem z grzybów leśnych
- Staropolska rolada z boczku pachnąca ziołami oraz czosnkiem
- Galaretką wieprzowa aromatyzowana czosnkiem
- Duszona rolada z kurczaka nadziewana aromatyzowaną morelą cytrynową
- Pieczona karkówka pachnąca czosnkiem i tymiankiem
- Egzotyczna sałatka z sałaty lodowej podana z pieczonym kurczakiem z sosem czimi-czuri
- Wiosenne szparagi zawinięte w szynkę wędzoną
- Pieczywo mieszane wraz z masłem

NAPOJE (bez ograniczeń)

- Kawa
- Herbata
- Soki owocowe
- Woda mineralna
- Lemoniada

* dania obiadowe podane są na półmiskach



PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

PRZYSTAWKA

- Wędzony łosoś podany na grzance nadziewany musem z sera włoskiego mascarpone otulony sosem z ziarnistej musztardy francuskiej

ZUPA

- Tradycyjny polski rosół podany z makaronem oraz aromatyczną marchewką i pietruszką

DANIE GŁÓWNE

- Wieprzowa rolada nadziewana boczkiem, podana z sosem tymiankowym
- Pieczona pierś z indyka na miodzie aromatyzowanym kolendrą
- Chrupiąca połówka z dorsza smażona na delikatnym wiejskim maśle
- Filet z sandacza serwowany na grillowanych paprykach z dodatkiem gałązek rozmarynu
- Młode ziemniaki z dodatkiem wiejskiego masła oraz świeżego kopru
- Włoskie kluseczki gnocchi oprószone czarnym sezamem
- Zapiekane talarki ziemniaczane
- Aromatyczny ryż z cząstkami chrupiących warzyw
- Bukiet sezonowych surówek
- Warzywna rolada zapiekana w cieście francuskim z dodatkiem ziela tymianku

* dania obiadowe podane są na półmiskach nastolach

DANIA CIEPŁE

- Pieczona szynka wieprzowa podana z bałkańskim aj-warem
- Golonka wieprzowa w majeranku i naturalnym piwie podana na grillowanych warzywach
- Meksykański gulasz podany z chrupiącą wołowiną i aromatycznymi warzywami

BUFET SŁODKI

- Ciasta domowe do wyboru

DESER

- Delikatny mus śmietankowy aromatyzowany skórką z cytryny, podany z sorbetem truskawkowym

ZIMNA PŁYTA

- Sałatka z kalafiora ze świeżym aromatycznym koperkiem
- Sałatka z brokuł z greckim serem feta, obsypana aromatycznym tymiankiem
- Pieczona połówka wieprzowa nadziewana kalifornijską śliwką
- Cytrynowo-śmietankowa, rybna galaretka z łososia bałtyckiego
- Wędzony filet z kaczki w rozmarynie
- Staropolski pasztet wędzony podany ze smażonymi grzybami z dodatkiem tymianku
- Azjatycka sałatka z chruchymi warzywami w towarzystwie chrupiącego kurczaka
- Jajka z łososiem posypane szlachetnym kawiozem czarnym
- Galaretka z pstrąga wędzonego podana z kwaśną śmietanką oraz czerwonym kawiozem
- Pieczony rostbef podany z musem chrzanowo-koperkowym
- Pieczywo mieszane wraz z masłem

NAPOJE (bez ograniczeń)

- Kawa
- Herbata
- Soki owocowe
- Woda mineralna
- Lemoniada

TEMATYCZNE STOŁY 39 PLN / os.

Stół staropolski

Na zimno: kielbasa jałowcowa, pieczona karkówka, salceson, kaszanka, smalec z jabłkami i majerankiem, pasztet z dzika, śledzie po kaszubsku, sery korycińskie, wiejski chleb, masło szczypiorkowe
Na ciepło: Żurek z białą kielbasą i jajkiem

Stół rosyjski

Na zimno: Sałatka z pieczonych ziemniaków z koprem korniszonem i cebulą, śledzie w cebuli z pikantną musztardą, pasztet z dorsza, bliny z pastą z sardynek, pomidory faszerowane sałatką ryżową, kulebiak z mięsem kiszona kapustą
Na ciepło: Grillowane kielbaski z pikantnym sosem, pieczywo, pasta serowo czosnkowa.

Stół śródziemnomorski

Na zimno: Caprese z bazyliowym pesto Indyk marynowany w occie balsamicznym i rozmarynie podany z sosem balsamiczno-orzechowym, sałatka włoskiego makaronu z suszonymi pomidorami, kaparami, wybór włoskich wędlin, parmezan, wybór włoskich oliw i octów, szparagi w szynce parmeńskiej marynowane karczochy
Na ciepło: Pieczona cielęcina z sosem tuńczykowym i kaparami, ciabata

Stół francuski

Na zimno: Wybór francuskich serów (rougett, camembert, brie, rolada kozia), tarta z bakłażanem i pomidorami, terina z wątróbki drobiowej z galaretką porto, sałatka z dyni i rukoli, pieczony francuski pasztet ze słoniną
Na ciepło: Łosoś ze szpinakiem w cieście francuskim.



DODATKOWE OFERTY

WINA CZERWONE

Contenda Cabernet Sauvignon Spain (półwytrawne)

CENA

45 PLN

POJEMNOŚĆ

0,75l

Palacio de Anglona Tempranillo (półsłodkie)

49 PLN

0,75l

Canepa Classico Merlot Chile (wytrawne)

60 PLN

0,75l

WINA BIAŁE

Contenda Chardonnay Spain (półwytrawne)

CENA

45 PLN

GRAMATURA

0,75l

Palacio de Anglona Airen (półsłodkie)

49 PLN

0,75l

Canepa Classico Sauvignon Blanc Chile (wytrawne)

60 PLN

0,75l

WINA MUSUJĄCE

Imperial Regent Brut (wytrawne)

CENA

45 PLN

POJEMNOŚĆ

0,75l



DODATKOWE OFERTY*

OPEN BAR Cena za osobę

5H
130 PLN

10H
220 PLN

Wino białe i czerwone

Wódka

Whiskey

Piwo

SOFT DRINKI (Pepsi, 7up, Mirinda, Tonic)

CENA

Butelka 1l

7 PLN

Pakiet soft drinków bez limitu

19 PLN / os.

WÓDKA WESELNA

CENA

POJEMNOŚĆ

Pan Tadeusz

49 PLN

0,5 l

Finlandia

59 PLN

0,5 l

*Pełna oferta alkoholi dostępna po uprzednim kontakcie

OFERTA CIAST



MINIPTYSIE

Delikatny krem budyniowy ukryty we wnętrzu puszystego ciasta parzonego



SZARLOTKA

Na kruchym cieście gruba warstwa jabłek z dodatkiem cynamonu. Udekorowany kratką z ciasta francuskiego



MAKOWE Z RODZYNKAMI

Tradycyjne ciasto makowe z rodzynekami na biszkoptowym spodzie. Pachnące migdałami. Wierzch posypyany kruszonką



SACHER

Aromatyczne ciasto kakaowe przełożone marmoladą z moreli. Udekorowane warstwą pasty kakaowej



BROWNIE

Mocno czekoladowe, wilgotne ciasto pokryte chrupiącą warstwą karmelu i orzechów



SERNIK BISZKOPTOWY ZE SKÓRKĄ Z POMARAŃCZY

Delikatny sernik pokryty aromatyczną skórką pomarańczy



PÓŁKRUCHE ZE ŚLIWKAMI

Półkruche ciasto pokryte warstwą aromatycznych śliwek, całość udekorowana kruszonką



SEROMAKOWE

Soczyste ciasto jogurtowe udekorowane delikatną masą serową i makiem



USŁUGI DODATKOWE – dla gości Qubus Hotel Wrocław 5% rabatu

USŁUGI		KONTAKT
Dekoracje	Niebieskie Drzwi	www.niebieskiedrzwi.pl 601 723 490
Cukiernia	Torcik Cafe	www.facebook.com/TorcikCafe tel. 506-600-473
Fotografia Ślubna	Why Not Art	www.whynotart.pl 696242091
Salon Sukien Ślubnych	Loretta	salonloretta@onet.pl 713223061
Muzyka	DJ Zespół	Dj Adamski DeGentlemen http://degentlemen.pl/
Makijaż	Eyeshadow On Point by Katarzyna Michalak	katemichalak994@gmail.com 724970953
Zaproszenia Ślubne Winietki	Magnet Cards	magnetcards.pl kontakt@magnetCards.pl +48 726 534 252



WYJĄTKOWE SALE:

- Na naszych salach bankietowych możemy zorganizować dla Państwa przyjęcie do 80 osób (z parkietem do 65)
- Zapewniamy uroczysty wystrój sali
- Weselne menu zostanie przygotowane przez Szefów Kuchni Restauracji Qubus Hotel.

SERDECZNIE ZAPRASZAMY

Emilia Kwoka

Specjalista ds. Sprzedaży i Marketingu

Tel: +48 695 988 550

Tel.: +48 71 797 9 850

marketing_wroclaw@qubushotel.com

ul. św. Marii Magdaleny 2

50-103 Wrocław

Tel.: +48 71 797 9 800

Qubus Hotel®

**** Wrocław

