



**Qubus Hotel®**

★★★★ Wrocław

## **UROCZYSTY OBIAD WESELNY**

### **OFERUJEMY:**

- Menu serwowane już od 129 PLN za osobę
  - Wyśmienite dania
- Klimatyczne wnętrze restauracji Maria Magdalena lub apartament zapewniający wyjątkową atmosferę
- Lokalizacja w samym centrum miasta
  - Atrakcyjne ceny na noclegi
- Indywidualne podejście do każdego zapytania
- Możliwość zorganizowana różnego rodzaju atrakcji
  - Rabat dla dzieci oraz dla osób funkcyjnych



## PROPOZYCJA III - SERWOWANA 129 PLN / osobę

### ZUPA

- Krem z pieczonego buraka podany z chipsem boczkowym oraz kwaśną śmietaną

### DANIE GŁÓWNE

- Łosoś faszerowany fetą w otulinie bekonu na ziemniaczanym rosti z mini marchewkami

### DESER

- Mus jogurtowy z dodatkiem musu z mango podany z owocami sezonowymi

### NAPOJE

- Herbata, kawa, woda mineralna, soki, lemoniada - bez limitu

## PROPOZYCJA IV – SERWOWANA 149 PLN / osobę

### PRZYSTAWKA

- Włoska sałatka Caprese podana na aromatycznej rukoli z sosem pesto

### ZUPA

- Krem z pieczonej papryki podany z winnym porem i ziołowymi grzankami

### DANIE GŁÓWNE

- Polędwiczka wieprzowa w cieście francuskim podana z sosem muślinowym z dodatkiem kaparów oraz aromatycznymi , pieczonymi ziemniakami i fasolką szparagową

### DESER

- Tort czekoladowy podany z sosem malinowym

### NAPOJE

- Herbata, kawa, woda mineralna, soki, lemoniada- bez limitu



## MENU WIELOPORCJOWE

### PROPOZYCJA I - 129 PLN/os.

#### PRZYSTAWKA

- Wędzona pierś kaczki na rukoli podana z sosem żurawinowym

#### ZUPA

- Consomme pomidorowe z płatkami parmezanu i świeżą bazylią

#### DANIE GŁÓWNE

- Duszona połóweczka wieprzowa otulona boczkiem wędzonym w towarzystwie liści szałwii
- Grillowana pierś z kurczaka podana ze złocistymi pieczarkami z dodatkiem aromatycznej kolendry

#### DODATKI

- Włoskie kluski gnocchi podane w aksamitnym sosie śmietanowym
- Bukiet sezonowych surówek
- Chrupiące warzywa otulone wiejskim masłem i mieszanką świeżych ziół

#### DESER

- Brzoskwińskie ragu z syropem trzciniowym podane z lodami z prawdziwej wanilii oraz bitą śmietaną

#### NAPOJE

- Herbata, kawa, woda mineralna, soki, lemoniada – bez limitu

### PROPOZYCJA II – 149 PLN/os.

#### PRZYSTAWKA

- Grillowany pomidor obsypany świeżą bazylią, podany na włoskim serku mascarpone

#### ZUPA

- Puszysty krem brokułowy, podany z prażonymi migdałami oraz kwaśną śmietaną

#### DANIE GŁÓWNE

- Grillowana pierś kaczki otulona świeżym i figami
- Filety z soli podane na liściach świeżego szpinaku z sosem marchewkowym
- Grillowana pierś z kurczaka podana z sosem z winnej musztardy francuskiej

#### DODATKI SKROBIOWE

- Młode ziemniaki z dodatkiem wiejskiego masła oraz świeżego kopru
- Bukiet sezonowych surówek
- Smażone chrupiące warzywa w towarzystwie L'Aceto Basamico di Modena

#### DESER

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

#### NAPOJE

- Herbata, kawa, woda mineralna, soki, lemoniada – bez limitu



#### PRZYSTAWKA

- Włoska Sałatka Caprese podana na aromatycznej rukoli z sosem pesto

#### ZUPA

- Zupa grzybowa z paluszkiem z ciasta francuskiego

#### DANIE GŁÓWNE

- Pieczeń z karczku w sosie tymiankowym
- Sandacz z migdałami i sosem pietruszkowym
- Grillowana pierś z kurczaka podana ze złocistymi pieczarkami z dodatkiem aromatycznej kolendry
- Ryż pilaw z warzywami
- Bukiet surówek sezonowych
- Kolorowe liście sałaty z pomidorkami cherry, pestkami dyni i dressingiem włoskim

#### DESER

- Parfait Straciatella z musem owocowym

#### PRZEKĄSKI ZIMNE (150g/os.)

- Filet z indyka faszerowany szpinakiem i gotowanym jajkiem
- Wybór wędlin polskich
- Pieczony schab z masłem chrzanowym
- Galantynki z drobiu z owocami
- Ruloniki z szynki z sałatką jarzynową
- Śledź po żydowsku z rodzynkami
- Deska serów polskich
- Sałatka z grillowanej piersi kurczaka z ananasem podana z sosem sweet chilli
- Pieczywo mieszane wraz z masłem

#### DANIE CIEPŁE

- Tradycyjna zupa gulaszowa z kminkiem

#### NAPOJE

- Kawa
- Herbata
- Soki owocowe
- Woda
- Lemoniada



## PROPOZYCJE DLA NAJMŁODSZYCH

### **Propozycja I**

- Rosół z makaronem
- Panierowana/grillowana pierś z kurczaka
- Frytki
- Bukiet surówek
- Puchar lodów z musem z malin
- Lemoniada

**59** PLN /os.

### **Propozycja II**

- Pomidorowa z makaronem
- Panierowany/grillowany filet z dorsza
- Młode ziemniaki z dodatkiem wiejskiego masła
- Bukiet surówek
- Naleśniki z owocami
- Lemoniada

**69** PLN /os.

## 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.



### PROPOZYCJA ZAKĄSEK ZIMNYCH - 39 PLN / os.

Pieczona karkówka lukrowana miodem

Rolada wieprzowa pachnąca chrzanem i rozmarynem

Aromatyczny kabanos drobiowy

Chrupiąca sałatka 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

Ruloniki z szynki z sałatką jarzynową

Łosoś wędzony podany w otoczce karmelizowanej cebuli czerwonej



## DODATKOWE OFERTY

WINA CZERWONE	CENA	POJEMNOŚĆ
Contenda Cabernet Sauvignon Spain (półwytrawne)	45 PLN	0,75 l
Sophia (słodkie)	50 PLN	0,75 l
Canepa Classico Merlot Chile (wytrawne)	60 PLN	0,75 l
WINA BIAŁE	CENA	POJEMNOŚĆ
Contenda Chardonnay Spain (półwytrawne)	45 PLN	0,75 l
Sophia (słodkie)	50 PLN	0,75 l
Canepa Classico Sauvignon Blanc Chile (wytrawne)	60 PLN	0,75 l
WINA MUSUJĄCE	CENA	POJEMNOŚĆ
Baron de Rothberg (wytrawne)	45 PLN	0,75 l

Pełna oferta alkoholi po uprzednim kontakcie





## DODATKOWE OFERTY

**OPEN BAR**  
Cena za osobę

**5H**  
130 PLN

**10H**  
220 PLN

Wino białe i czerwone

Wódka

Whisky

Piwo

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

**CENA**

Butelka 1l

7 PLN

Pakiet soft drinków bez limitu

19 PLN / os.

**WÓDKA**

**CENA**

**POJEMNOŚĆ**

Pan Tadeusz

49 PLN

0,5 l

Finlandia

59 PLN

0,5 l

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

## WYJĄTKOWE SALE:

- Na naszych salach bankietowych możemy zorganizować dla Państwa przyjęcie do 80 osób
- Zapewniamy uroczysty wystrój sali
- Weselne menu zostanie przygotowane przez Szeffów 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](mailto:marketing_wroclaw@qubushotel.com)

ul. św. Marii Magdaleny 2

50-103 Wrocław

Tel.: +48 71 797 9 800

# Qubus Hotel®

\*\*\*\* Wrocław

