

BEZTROSKE WESELE

Qubus Hotel®

★★★★ Kraków

295 PLN/os. 1 cena bez limitów



OFERTA 2016

| OFERUJEMY:

- Wykwintne elastyczne menu z bogactwem dań głównych oraz zimnych i gorących przekąsek
- Profesjonalną obsługę kelnerską i pomoc przy organizacji wszelkich szczegółów związanych z przyjęciem
- Eleganckie, klimatyzowane sale
- Apartament dla Nowożeńców w prezencie
- Voucher na podróż poślubną za 1 PLN*
- Voucher na uroczystą kolację dla Pary Młodej w I Rocznicę Ślubu**
- Bezpłatna degustacja menu
- Możliwość zrealizowania sesji zdjęciowej na naszej Q- łódce
- Promocyjne ceny na pokoje dla Gości weselnych
- Zniżki dla dzieci: do 3 lat-gratis, od 4-7 lat - 50%
- 5 miejsc parkingowych gratis

*dotyczy voucheru na pobyt weekendowy w pokoju 2-osobowym ze śniadaniem: jednodniowy w przypadku organizacji imprezy za kwotę minimum 5 000 PLN netto lub dwudniowy przy organizacji imprezy za kwotę minimum 10 000 PLN netto.

**Voucher weselny o wartości 150 PLN. Voucher możliwy do zrealizowania wyłącznie pod warunkiem dokonania zakupów w restauracji na kwotę minimum 160 zł. Osoba realizująca voucher jest zobowiązana do pokrycia różnicy pomiędzy wartością zakupu a wartością voucheru

Dział Sprzedaży i Marketingu

tel. 12 374 5 100

marketing_krakow@qubushotel.com

Qubus Hotel Kraków

Ulica Nadwiślańska 6

30-527 Kraków

tel.: (+48 12) 374 5 100

fax: (+48 12) 374 5 200

qubushotel.com/beztroskie-wesele



Zapraszamy Państwa do zapoznania się z opiniami na temat imprez, które zostały zorganizowane w naszym hotelu:

Karolina i Szymon

czerwiec 2015

Obsługa spisała się na medal. Profesjonalnie, szybko. Na stołach panował porządek, a bufet nie świecił pustkami. Każda prośba była spełniana od ręki. Nie trzeba było o nic się upominać wszystko było jak należy, a nawet lepiej.

Małgorzata i Bartłomiej

czerwiec 2014

Przygotowania do naszego ślubu i wesela przebiegały w bezproblemowej i miłej atmosferze. Wszystko zostało zorganizowane zgodnie z naszymi życzeniami, z dbałością o każdy, najdrobniejszy szczegół. Dzięki czemu ten ostatni czas przed ślubem zapamiętamy

Justyna i Darren

sierpień 2014

Sala bankietowa jest bardzo przestronna i elegancka. Wszyscy goście czuli się komfortowo. Bardzo dobrym rozwiązaniem jest to, że w Sali zarówno stoliki, jak i parkiet są w jednym pomieszczeniu.

Dorota i Piotr

sierpień 2015

Obsługa na najwyższym możliwym poziomie, poczynwszy od recepcji, która skutecznie rozlokowała gości po wszystkich przypisanych pokojach poprzez serwis kelnerski/obsługę kuchni, który do ostatniej minuty w bardzo sprawny sposób obsługiwał przyjęcie na bieżąco serwując wszelkie potrawy czy uzupełniając bufet a kończąc na koordynatorze przyjęcia. Całość godna polecenia!

**Dział Sprzedaży i Marketingu**

tel. 12 374 5 100

marketing_krakow@qubushotel.com**Qubus Hotel Kraków**

Ulica Nadwiślańska 6

30-527 Kraków

tel.: (+48 12) 374 5 100

fax: (+48 12) 374 5 200



| MENU WESELNE I

| NA OBIAD

PRZYSTAWKA

- Ruloniki z szynki z sałatką szparagową lub
- Roladka z wędzonego łososia z twarogiem koperkowym

ZUPA

- Krem z pomidorów z grzankami

DANIE GŁÓWNE

- Delikatny filet z indyka faszerowany szpinakiem, boczkiem i pieczarkami, podany w sosie śmietanowym z młodymi ziemniakami oraz surówką z białej kapusty

DESER

- Lody z owocami i bitą śmietaną

KOSZT

295 PLN/osobę

| BUFET

- Pasztet domowy z żurawiną
- Wyśmienita szynka z chrzanem
- Pieczony filet z indyka
- Śledzie w śmietanie
- Kabanosy

BUFET SAŁATEK

- Sałatka z brokułów
- Tradycyjna polska sałatka jarzynowa
- Bukiet sałat z warzywami i serem greckim skropiony sosem vinegrett
- Wybór pieczywa
- Masło czosnkowe, pietruszkowe, szczypiorkowe

| SPECJALNOŚĆ WIECZORU

- Bitki schabowe w sosie myśliwskim podane z kluskami śląskimi i bukietem kolorowych sałat z warzywami

| NA ZAKOŃCZENIE

- Barszcz czerwony z kapuśniaczkiem

| BUFET SŁODKI

- Śmietankowy sernik, szarlotka,
- Mini babeczki z owocami,
- Makowiec
- Owoce

| NAPOJE

- Kawa/herbata
- Soki 100%
- Napoje gazowane
- Woda mineralna gaz./niegaz.
- Wódka bez limitu
- Wino bez limitu
- Lampka wina musującego na powitanie

Dział Sprzedaży i Marketingu

tel. 12 374 5 100

marketing_krakow@qubushotel.com

Do w/w kosztów należy doliczyć 1000 PLN za wynajem sali bankietowej.

Cena zawiera dekorację kwiatową stołów, eleganckie pokrowce na krzesła oraz opłatę ZAIKS.

Minimalna liczba gości: 90 osób.

qubushotel.com/wesele



| MENU WESELNE II

| NA OBIAD

PRZYSTAWKA

- Wędzony filet z łososia (z naszej wędzarni) podany z sosem miodowo-musztardowym i grzanką

ZUPA

- Rosół drobiowy z domowym makaronem

DANIE GŁÓWNE

- Sakiewka z polędwicy wieprzowej z farszem grzybowo porowym podana z gruszką ryżową i zestawem surówek

DESER

- Sorbet z sosem jogurtowym i chrupiącymi płatkami, dekorowany świeżą miętą

KOSZT

315 PLN/osobę

Dział Sprzedaży i Marketingu

tel. 12 374 5 100

marketing_krakow@qubushotel.com

| BUFET

- Pasztet domowy z grzybami marynowanymi w oliwie
- Wędliny z naszej wędzarni (karkówka, indyk, kiełbasa wiejska)
- Szynka szwarczwaldzka z rukolą i suszonymi pomidorami
- Pieczony schab z musem chrzanowym i szczypiorkiem
- Śledzie w śmietanie

BUFET SAŁATEK

- Tradycyjna polska sałatka jarzynowa
- Sałatka z grillowanych warzyw marynowanych w oliwie z serami
- Sałatka ze szparagami
- Ćwikła z chrzanem
- Sos tatarski
- Sos tzatziki
- Wybór pieczywa
- Masło szczypiorkowe

| SPECJALNOŚĆ WIECZORU

- Poledwica z dorsza w złocistej panierce z orzeszków ziemnych z salsą limonkowo-paprykową w towarzystwie pomidorów cherry w sosie balsamico, podana z bagietką
- Gulasz z dzika podany z kaszą gryczaną z boczkiem i rukolą

| NA ZAKOŃCZENIE

- Barszcz czerwony z mięsnym pasztecikiem z ciasta francuskiego

| BUFET SŁODKI

- Śmietankowy sernik
- Mini babeczki z owocami
- Owoce sezonowe
- Szarlotka
- Makowiec

| NAPOJE

- Kawa/herbata
- Soki 100%
- Napoje gazowane
- Woda mineralna gaz./niegaz.
- Wódka bez limitu
- Wino bez limitu
- Lampka wina musującego na powitanie

Do w/w kosztów należy doliczyć 1000 PLN za wynajem sali bankietowej.

Cena zawiera dekorację kwiatową stołów, eleganckie pokrowce na krzesła oraz opłatę ZAIKS.

Minimalna liczba gości: 90 osób.



| MENU WESELNE III

| NA OBIAD

PRZYSTAWKA

- Kolorowa roladka z polędwiczki wieprzowej i włoskiej kapusty podana z pietruszkowym pesto i rukolą

ZUPA

- Capucinno borowikowe

DANIE GŁÓWNE

- Pieczeń cielęca w naturalnym sosie podana z kluskami śląskimi i glazurowaną młodą marchewką z groszkiem

DESER

- Krucha tarta z marynowanymi w Amaretto suszonymi śliwkami i powidłami z polskich węgierek oraz prażonymi migdałami, podana z waniliowymi lodami

KOSZT

335 PLN/osobę

Dział Sprzedaży i Marketingu

tel. 12 374 5 100

marketing_krakow@qubushotel.com



| BUFET

Paszтет pieczony w bekonie z grzybami marynowanymi w oliwie
Wędliny z naszej wędzarni (karkówka, indyk, kiełbasa wiejska)
Szynka wiejska z chrzanem
Roladka z kurczaka z suszoną morelą
Śledzie w oliwie po wiejsku
Łosoś wędzony na dwóch pastach (chrzanowej i cytrynowej)

BUFET SAŁATEK

Salatka ze szpinaku i gorgonzoli z prażonymi orzechami skropiona malinowym vinegrettem
Tradycyjna polska sałatka jarzynowa
Sałatka z szynki z indyka i melona miodowego
Ćwikła z chrzanem
Sos tatarski
Sos tzatziki
Chutney z mango, dyni i chili
Wybór pieczywa
Masło szczypiorkowe



| SPECJALNOŚĆ WIECZORU

- Kurczak duszony w białym winie w sosie śmietanowym i zielonym groszkiem podany z makaronem
- Polędwica wieprzowa z patelni, podana z sosem z suszonych śliwek aromatyzowanych brandy, gorącą sałatką z kaszy gryczanej, awokado i rukoli

| NA ZAKOŃCZENIE

- Żurek z jajkiem i białą kiełbasą

| BUFET SŁODKI

- Śmietankowy sernik
- Szarlotka
- Mus z białej czekolady z pistacjami
- Mini babeczki z owocami
- Owoce
- Creme brulee

| NAPOJE

- Kawa/herbata
- Soki 100%
- Napoje gazowane
- Woda mineralna gaz./niegaz.
- Wódka bez limitu
- Wino bez limitu
- Lampka wina musującego na powitanie

Do w/w kosztów należy doliczyć 1000 PLN za wynajem sali bankietowej.

Cena zawiera dekorację kwiatową stołów, eleganckie pokrowce na krzesła oraz opłatę ZAIKS.

Minimalna liczba gości: 50 osób.



| MENU WESELNE IV

| NA OBIAD

PRZYSTAWKA

- Tradycyjny pieczony pasztet z dziczyzny z chutney żurawinowym

ZUPA

- Krem z cukinii z płatkami migdałowymi i kremem balsamicznym

DANIE GŁÓWNE

- Rolada cielęca z trufkami w naturalnym sosie podana z sałatką ze szpinaku z miodowym winegretem i ziemniakami

DESER

- Lody czekoladowo-chałwowe podane ze świeżymi owocami

KOSZT

355 PLN/osobę

Dział Sprzedaży i Marketingu

tel. 12 374 5 100

marketing_krakow@qubushotel.com



| BUFET

WYBÓR RYB

Koreczki śledziowe ze śliwką kalifornijską
Śledzie po wiejsku w oliwie
Łosoś marynowany w koprze i musztardzie francuskiej
Łosoś z naszej wędzarni
Halibut z naszej wędzarni
Dodatki: kapary, szalotka marynowana

WYBÓR MIĘS

Wędliny z naszej wędzarni (szynka, karkówka, indyk, kiełbasa wiejska, rostbef)
Roladki z polędwicy wieprzowej ze szpinakiem
Wędzony gotowany boczek
Szynka dojrzewająca
Kabanos

BUFET SAŁATEK

Sałatka caprese
Sałatka z makaronem ryżowym, cebulą dymką i chili
Sałatka z kalafiora z zielonym groszkiem i orzechami w delikatnym sosie jogurtowo-ziołowym
Sałatka ziemniaczana z porek podana w szynce
Sos tatarski
Sos paprykowy
Chutney z mango, dyni i chili
Wybór pieczywa
Masło szczypiorkowe

Do w/w kosztów należy doliczyć 1000 PLN za wynajem sali bankietowej.

Cena zawiera dekorację kwiatową stołów, eleganckie pokrowce na krzesła oraz opłatę ZAIKS.

Minimalna liczba gości: 90 osób.



| SPECJALNOŚĆ WIECZORU

- Delikatny filet z perliczki z nutą aromatycznego tymianku, podany na ciecierzycy z granatem i dodatkiem białego wina
- Fantazja Barbecue - grillowana karkówka, polędwiczka wieprzowa i filet z indyka podane z grillowanymi warzywami i sosem barbecue oraz bagietką czosnkową

| NA ZAKOŃCZENIE

- Bogracz

| BUFET SŁODKI

- Śmietankowy sernik
- Szarlotka
- Ciasto bananowe
- Mini babeczki z owocami
- Owoce
- Creme brulee
- Śmietankowy sernik

| NAPOJE

- Kawa/herbata
- Soki 100%
- Napoje gazowane
- Woda mineralna gaz./niegaz.
- Wódka bez limitu
- Wino bez limitu
- Lampka wina musującego na powitanie



| ALKOHOLE do wyboru

WINO

czerwone Diego de Almango, szczep Tempranillo, Hiszpania

białe Diego de Almango, szczep Airen, Hiszpania

czerwone Corinto, szczep Carmenere, Chile

białe Corinto, szczep Chardonnay, Chile

czerwone Sinfonia Allegro, szczep Tempranillo, Hiszpania

białe Sinfonia Allegro, szczep Verdejo, Hiszpania

czerwone Anando, szczep Bobal i Tempranillo, Hiszpania

białe Anando, szczep Macabeo, Hiszpania

PAKIET SOFT DRINKÓW

Pepsi

7 UP

Mirinda

Schweppes

WÓDKA WESELNA

Wódka weselna
Soplica

Wyborowa

Luksusowa

Dział Sprzedaży i Marketingu

tel. 12 374 5 100

marketing_krakow@qubushotel.com

Qubus Hotel Kraków

Ulica Nadwiślańska 6

30-527 Kraków

tel.: (+48 12) 374 5 100

fax: (+48 12) 374 5 200

| OFERTA CIAST



BROWNIES

Mocno czekoladowe ciasto z dodatkiem orzechów włoskich i masła. Całość obłana ciemną polewą kakaową o intensywnym aromacie i smaku gorzkiej czekolady.



CZEKOLADOWO-WIŚNIOWE Z KREMEM

Aromatyczne ciasto kakaowe udekorowane paskami wiśni w żelu i delikatnym kremem śmietankowym.

SZARLOTKA

Na kruchym cieście gruba warstwa jabłek z dodatkiem cynamonu. Jego szczególnie aromat uwalnia się po podgrzaniu ciasta. Udekorowany kratką z ciasta francuskiego.



SERNIK ZE SKÓRKĄ POMARAŃCZOWĄ

Na cienkim biszkoptowym spodzie delikatna masa serowa na bazie białego sera. Całość posypana kandyzowaną skórką pomarańczy i pokryta delikatną warstwą galaretki.



MINIPTYSIE

Delikatny krem budyniowy ukryty we wnętrzu puszystego ciasta parzonego.



SAHER

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



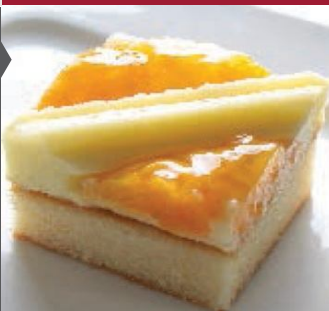
MAKOWE Z RODZYNKAMI

Tradycyjne ciasto makowe z rodzynkami na biszkoptowym spodzie. Pachnące migdałami. Wierzch posypany kruszonką.



JOGURTOWE Z KREMEM I BRZOSKWINIAMI

Soczyste ciasto jogurtowe udekorowane paskami delikatnego kremu śmietankowego i brzoskwiniami w owocowym żelu.



JOGURTOWE Z MORELAMI

Soczyste ciasto jogurtowe wyłożone połówkami moreli. Całość pokryta delikatną warstwą galaretki owocowej.



SEROMAKOWE

Soczyste ciasto jogurtowe udekorowane delikatną masą serową i makiem.



| DODATKOWE ATRAKCJE

Na życzenie przygotowujemy:

Tematyczne stoły kulinarne (dla min. 50 osób):

20 zł/osobę

Stół staropolski

Rosyjski

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

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

Stół francuski

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

Na zimno: Wybór francuskich serów (rouget, 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.

Fotobudka

Fotobudka jest gwarancją świetnej zabawy i wspaniałej rozrywki, oraz doskonałym sposobem na zatrzymanie niezapomnianych chwil Ilość robionych zdjęć jest nieograniczona, dlatego z fotobudki można korzystać przez cały czas jej wynajęcia.

Fontanna czekoladowa lub alkoholowa

od 300 PLN

LIVE COOKING (gotowanie na żywo oraz nauka flambirowania przez Szefa Kuchni)

od 15 PLN/osobę

Stanowisko barmańskie wraz z profesjonalną obsługą Gości

do 5 h - 500 PLN
do 12 h - 900 PLN

Jesteśmy otwarci na Państwa sugestie i z przyjemnością pomożemy w przygotowaniu wymarzonych atrakcji weselnych.

Dział Sprzedaży i Marketingu

tel. 12 374 5 100

marketing_krakow@qubushotel.com

Qubus Hotel Kraków

Ulica Nadwiślańska 6

30-527 Kraków

tel.: (+48 12) 374 5 100

fax: (+48 12) 374 5 200

qubushotel.com/wesele