



Qubus Hotel®
**** Kraków

OFERTA WESELNA 2017/2018

OFERUJEMY:

- ❖ Wykwintne elastyczne menu
- ❖ Profesjonalną obsługę kelnerską i pomoc organizacyjną
- ❖ Eleganckie, klimatyzowane sale
- ❖ Apartament dla Nowożeńców w prezencie
- ❖ Podróż poślubną za 1 PLN *
- ❖ Voucher na uroczystą kolację dla Pary Młodej w I Rocznicę Ślubu **
- ❖ Bezpłatną degustację menu obiadowego ***
- ❖ 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 pobytu weekendowego 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

*** degustacją objęte są wyłącznie dania obiadowe

Obługa spisała się na medal. Profesjonalnie i 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.

“

Ewelina i Artur

”



Wszystkie potrawy smakowały wyśmienicie i były serwowane w odpowiednich porcjach, w sposób idealnie wywarzony.

Iwona i Cezary

“

”



Obługa na najwyższym możliwym poziomie, począwszy 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!

“

Dorota i Piotr

”



MENU WESELNE | 205 PLN / osobę



PRZYSTAWKA

- Sałatka z zielonymi szparagami, zielonym groszkiem i jajkiem zawijana, podana w rulonikach z szynki

ZUPA (do wyboru)

- Krem z pomidorów dojrzewających na słońcu z grzankami skropionymi oliwą truflową
- Bulion drobiowy z kurczaka zagrodowego z makaronem

DANIE GŁÓWNE (do wyboru)

- Delikatny filet z indyka faszerowany szpinakiem, boczkiem i pieczarkami, podany w sosie śmietanowym z młodymi ziemniakami i surówką z białej kapusty
- Zawijane zrazy schabowe w delikatnym sosie pieczeniowym podane z ziemniakami i surówką z białej kapusty

DESER (do wyboru)

- Sernik z wiśniami
- Gorąca szarlotka z lodami waniliowymi

BUFET ZIMNY

- 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 vinaigrette
- Wybór pieczywa
- Masło czosnkowe, pietruszkowe, szczypiorkowe

BUFET SŁODKI

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

SPECJALNOŚĆ WIECZORU (do wyboru jedno danie)

- Bitki schabowe w sosie myśliwskim podane z kluskami śląskimi i bukietem kolorowych sałat z warzywami
- Pikantny szaszлык z kurczaka podany z frytkami i bukietem kolorowych sałat

NA ZAKOŃCZENIE

- Barszcz czerwony z kapuśniaczkiem

NAPOJE bez limitu

- Kawa
- Herbata
- Woda mineralna gazowana i niegazowana
- Wybór soków

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 II 225 PLN / osobę



PRZYSTAWKA (do wyboru)

- Pieczony łosoś marynowany w koprze i gorczycy podany z rukolą i kremem balsamicznym
- Kolorowa roladka z polędwiczki wieprzowej i włoskiej kapusty podana z pietruszkowym pesto i rukolą

ZUPA (do wyboru)

- Krem z zielonego groszku z groszkiem ptysiowym i emulsją koperkową
- Staropolski rosół z gęsiny podany z domowym makaronem

DANIE GŁÓWNE (do wyboru)

- Sakiewka z polędwicy wieprzowej z farszem grzybowo-porowym podana z gruszką ryżową i zestawem surówek
- Polędwiczka wieprzowa podana z grzybami duszonymi w śmietanie z młodymi ziemniakami i bukietem surówek

DESER (do wyboru)

- Sorbet z sosem jogurtowym i chrupiącymi płatkami, dekorowany świeżą miętą
- Strudel jabłkowy z ciasta francuskiego podany z lodami waniliowymi i bitą śmietaną

BUFET ZIMNY

- Paszтет domowy z grzybami marynowanymi w oliwie
- Wędliny z naszej wędzarni (karkówka, indyk, kielbasa wiejska)
- Szyńska szwardzwałdzka 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

BUFET SŁODKI

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

SPECJALNOŚĆ WIECZORU (do wyboru dwa dania ciepłe)

- Polędwica 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
- Młoda polska wołowina duszona w czerwonym winie z dodatkiem warzyw podana z kaszotto z pęczku
- Pieczony filet z łososia z parmezanową kruszonką podany na gorącej

NA ZAKOŃCZENIE

- Barszcz czerwony z mięsnym pasztecikiem z ciasta francuskiego

NAPOJE bez limitu

- Kawa
- Herbata
- Woda mineralna gazowana i niegazowana
- Wybór soków

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/pl/wesela/krakow/1/

MENU WESELNE III 245 PLN / osobę



PRZYSTAWKA (do wyboru)

- Wędzony filet z łososia (z naszej wędzarni) podany z sosem miodowo-musztardowym i grzanką
- Carpaccio czyli plastry aromatycznej wołowiny, skropione oliwą z oliwek i octem winnym oraz posypane płatkami sera dojrzewającego

ZUPA (do wyboru)

- Capucinno borowikowe
- Krem z cukinii z płatkami migdałowymi i kremem balsamicznym

DANIE GŁÓWNE (do wyboru)

- Pieczeń cielęca w naturalnym sosie podana z włoskimi gnocchi i sałatką z młodego szpinaku i suszonych pomidorów w miodowym sosie
- Schab z dzika w naturalnym sosie z dodatkiem wina podany z młodymi ziemniakami i czerwoną kapustą duszoną w winie

DESER (do wyboru)

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

BUFET ZIMNY

- Pasztet 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

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

BUFET SŁODKI

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

SPECJALNOŚĆ WIECZORU (do wyboru dwa dania ciepłe)

- 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
- Morska Impresja czyli placki z cukinii przekładane białą rybą podane z sosem cytrynowo koperkowym
- Fantazja Barbecue - grillowana karkówka, polędwiczka wieprzowa i filet z indyka podane z grillowanymi warzywami i sosem barbecue oraz bagietką czosnkową

NA ZAKOŃCZENIE

- Żurek z jajkiem i białą kiełbasą

NAPOJE bez limitu

- Kawa
- Herbata
- Woda mineralna gazowana i niegazowana
- Wybór soków

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/pl/wesela/krakow/1/

MENU WESELNE IV 265 PLN / osobę

PRZYSTAWKA (do wyboru)

- Tradycyjny pieczony paszтет z dziczyzny z chutney żurawinowym
- Krewetki smażone na maśle imbirowym podane z bukietem sałat, melonem cantalupa i koperkowym sosem.

ZUPA (do wyboru)

- Krem z kurek
- Zupa z czerwonej soczewicy z dodatkiem pieczonego łososia i nutą aromatycznej kolendry

DANIE GŁÓWNE (do wyboru)

- Rolada cielęca z trufkami w naturalnym sosie podana z sałatką ze szpinaku z miodowym winiegretem i ziemniakami
- Pieczona podhalańska jagnięcina podana z młodymi ziemniakami i bukietem kolorowych sałat

DESER (do wyboru)

- Puszysty mrożony mus ze śmietanki z dodatkiem chałwy i delikatnej czekolady, podany ze świeżymi owocami
- Mus czekoladowy z chilli, owocami granatu i świeżą miętą

BUFET SŁODKI

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

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, kielbasa wiejska, rostbef)
- Roladki z polędwicy wieprzowej ze szpinakiem
- Wędzony gotowany boczek
- Szynka dojrzewająca
- Kabanosy

WYBÓR SAŁATEK

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

SPECJALNOŚĆ WIECZORU (do wyboru dwa dania)

- Delikatny filet z perliczki z nutą aromatycznego tymianku, podany na ciecierzycy z granatem i dodatkiem białego wina
- Polędwica wołowa faszerowana delikatnym musem z drobiu i borowikami podana w delikatnym sosie pieprzowym w towarzystwie kaszotto z pęczaku
- Pieczony filet z łososia podany z sałatką z rukoli, gruszek i filetowanych pomarańczy oraz ryż jaśminowy
- Polędwiczka wieprzowa zapiekana, mozzarellą, szalwią i szynką parmeńską podana z bukietem sałat i malinowym sosem vinegrett

NA ZAKOŃCZENIE

- Bogracz

NAPOJE bez limitu

- Kawa
- Herbata
- Woda mineralna gazowana i niegazowana
- Wybór soków

Do w/w kosztów należy doliczyć 1000 PLN za wynajem sali bankietowej.
Cena zawiera dekorację kwiatową stołów, eleganckie pokrowce na krzesła oraz opłatę ZAKS.
Minimalna liczba gości: 90 osób.

gubushotel.com/pl/wesela/krakow/1/



PROPOZYCJE DLA NAJMŁODSZYCH

PROPOZYCJA I

- Rosół za makaronem
- Makaron z sosem bolońskim
- Mały pupiar lodowy ze świeżymi owocami i bitą śmietaną

PROPOZYCJA II

- Zupa pomidorowa z ryżem
- Kąski kurczaka panierowane w płatkach kukurydźnianych podane z frytkami
- Amerykańskie mini naleśniki z bananami i sosem czekoladowym

PROPOZYCJA III

- Zupa kalafiorowa
- Naleśniki z serem i czekoladą
- Koktajl truskawkowy

DANIA DODATKOWE :

Pieczona roladka z kurczaka zagrodowego faszerowana serem podana z gotowanymi na parze ziemniakami oraz mizerią 30 zł

Razowy makaron Penne podany z wieprzową połówką, pomidorami i tartym serem 30 zł

Pieczony filet z dorsza w pomidorach z oliwkami podany z gotowanymi na parze ziemniakami 35 zł

Naleśniki z mąki żytniej razowej z konfiturą jagodową 15 zł

Burger z bułki razowej z zagrodowym kurczakiem i warzywami 25 zł



DODATKOWE OFERTY

WINO * (0,75l)		CENA
Contenda Chardonnay, białe, Hiszpania, wytrawne		35 PLN
Contenda Cabernet Sauvignon, czerwone, Hiszpania, wytrawne		35 PLN
SOL del Rey białe, Hiszpania, (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie)		35 PLN
SOL del Rey czerwone, Hiszpania (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie)		35 PLN
Canepa Classico Sauvignon Blanc, białe, Chile, wytrawne		40 PLN
Canepa Classico Sauvignon Merlot, czerwone, Chile, wytrawne		40 PLN
WÓDKA WESELNA		CENA
Soplica 0,5 l		30 PLN
Wyborowa 0,5 l		35 PLN
Pan Tadeusz 0,5 l		36 PLN
Czysta de Lux v		35 PLN
Krupnik 0,5 l		40 PLN
Finlandia 0,5 l		44 PLN
PAKIET NAPOJÓW GAZOWANYCH		30 PLN / os.
Pepsi		Bez ograniczeń
7 UP		Bez ograniczeń
Mirinda		Bez ograniczeń
Tonic		Bez ograniczeń
PAKIET ALKOHOLI BEZ LIMITU I		85 PLN / os.
Wódka		Bez ograniczeń
Wino		Bez ograniczeń
PAKIET ALKOHOLI BEZ LIMITU II		100 PLN / os.
Wódka		Bez ograniczeń
Wino		Bez ograniczeń
Piwo lane		Bez ograniczeń



DODATKOWE ATRAKCJE

ATRAKCJE	CENA
Fontanna czekoladowa lub alkoholowa	od 500 PLN
LIVE COOKING (gotowanie na żywo oraz nauka flambirowania przez Szefa Kuchni)	Od 15 PLN / os.
Profesjonalny bar wraz z obsługą Gości	1200 PLN
Wynajem baru bez obsługi	500 PLN
Fotobudka	Od 1000 PLN



DODATKOWE ATRAKCJE

TEMATYCZNE STOŁY KULINARNE (dla min. 50 osób)

20 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.



WYJĄTKOWE SALE:

- Trzy sale do wyboru na wyłączność (bankietowa , klubowa , dwupoziomowa)
- Sala na Ślub Cywilny- zaakceptowana przez USC
- Kwiatowa dekoracja i pokrowce na krzesła w cenie
- Widok na Wisłę i Kazimierz

ZAREZERWUJ JUŻ DZIŚ SWÓJ TERMIN NA PRZYJĘCIE !

Dział Sprzedaży i Marketingu

Tel. 12 374 5 100

marketing_krakow@qubushotel.com

Ulica Nadwiślańska 6

30-527 Kraków

Tel.: (+48 12) 374 5 100

Fax: (+48 12) 374 5 200

Qubus Hotel®

★★★★ Kraków

