

A PO WESELU U NAS PODRÓŻ POŚLUBNA ZA 1 PLN!*

**OFERTA 2017****Apartament dla nowożeńców gratis****Ceny menu od 195 PLN/os.**

| 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 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/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

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 do wyboru

- Sałatka z zielonymi szparagami zielonym groszkiem i jajkiem zawijana podana w rulonikach z szynki
- Roladka z wędzonego łososia z twarogiem koperkowym

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 oraz 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

KOSZT

195 PLN/osobę

| 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 vinegrett
- 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 szaszłyk z kurczaka podany z frytkami i bukietem kolorowych sałat

| NA ZAKOŃCZENIE

- Barszcz czerwony z kapuśniaczkiem

| NAPOJE

- Kawa
- Herbata
- Woda mineralna gazowana i niegazowana
- Wybór soków - 12 PLN/os



| MENU WESELNE II

| NA OBIAD

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

- Zupa krem z zielonego groszku z groszkiem ptysiowym i emulsją koperkową
- Staropolski rosół z gęsiną 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 bita śmietaną

KOSZT

225 PLN/osobę

Dział Sprzedaży i Marketingu
tel. 12 374 5 100
marketing_krakow@qubushotel.com

| BUFET ZIMNY

- 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
- Cwikła 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

- 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
- 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 sałatce z pomidorków cherry i bazylii

| NA ZAKOŃCZENIE

- Barszcz czerwony z mięsnym pasztecikiem z ciasta francuskiego

| NAPOJE

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

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 III

| NA OBIAD

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

- Capuccino 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 węgierków oraz prażonymi migdałami, podana z waniliowymi lodami
- Tiramisu

KOSZT

245 PLN/osobę

| BUFET ZIMNY

Paszтет pieczony w bekonie z grzybami marynowanymi w oliwie
 Wędliny z naszej wędzarni (karkówka, indyk, kiełbasa wiejska)
 Szyńka 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 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

| 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

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



| MENU WESELNE IV

| NA OBIAD

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 łososa i nutą aromatycznej kolendry

DANIE GŁÓWNE do wyboru

- Rolada cielęca z truflami w naturalnym sosie podana z sałatką ze szpinaku z miodowym winogretem 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 chili, owocami granatu i świeżą miętą

KOSZT

265 PLN/osobę

| BUFET ZIMNY

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 porem podana w szynce
Sos tatarski
Sos paprykowy
Chutney z mango, dyni i chili
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 łososa 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

| BUFET SŁODKI

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

| NAPOJE

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



| ALKOHOLE

WINO

Contenda Chardonnay, białe, Hiszpania, wytrawne	30 PLN	0,75
Contenda Cabernet Sauvignon, czerwone, Hiszpania, wytrawne	30 PLN	0,75
SOL del Rey białe, Hiszpania, (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie)	30 PLN	0,75
SOL del Rey czerwone, Hiszpania (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie)	30 PLN	0,75
Vitorinio bianco, białe, Włochy, wytrawne	30 PLN	0,75
Vitorinio rosso, czerwone, Włochy, wytrawne	30 PLN	0,75
Canepa Classico Sauvignon Blanc, białe, Chile, wytrawne	40 PLN	0,75
Canepa Classico Sauvignon Merlot, czerwone, Chile, wytrawne	40 PLN	0,75

WÓDKA WESELNA

Soplica 0,5 l	30 PLN
Wyborowa 0,5 l	35 PLN
Pan Tadeusz 0,5 l	36 PLN
Czysta de Lux 0,5 l	35 PLN
Krupnik 0,5 l	40 PLN
Finlandia 0,5 l	44 PLN

PAKIET SOFT DRINKÓW

Pepsi	bez ograniczeń
7 UP	bez ograniczeń
Mirinda	bez ograniczeń
Tonic	bez ograniczeń
Cena pakietu	30 PLN/osobę

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.



SAHER

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



MINIPTYSIE

Delikatny krem budyniowy ukryty we wnętrzu puszystego ciasta parzonego.

JOGURTOWE Z KREMEM I BRZOSKWINIAMI

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



MAKOWE Z RODZYNKAMI

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



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

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

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 kapusta

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 (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.

od 300 PLN

Fontanna czekoladowa lub alkoholowa

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.

Pozdrawiamy

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