



Qubus Hotel
**** Kielce

OFERTA WESELNA

Oferujemy:

- Organizację przyjęć weselnych dla 60-70 osób
- Elegancką, klimatyzowaną salę
- Dekoracje kwiatowe
- Apartament dla Nowożeńców w prezencie, z możliwością podania śniadania do pokoju
- Promocyjne ceny na pokoje dla Gości weselnych
- Bezpłatne korzystanie z parkingu
- Voucher na podróż poślubną za 1 PLN
- Wykwintne menu z bogatym wyborem dań głównych oraz zimnych i gorących przekąsek
- Elastyczność w komponowaniu menu
- Nielimitowane napoje
- Menu dla dzieci do lat 3 bezpłatnie, dla dzieci od 4 do 7 lat - 50% zniżki
- Wcześniejsze degustacje wybranych potraw (po podpisaniu umowy)
- Możliwość organizacji obiadów zapoznawczych dla rodziców Pary Młodej
- Voucher na uroczystą kolację dla Pary Młodej w I Rocznice Ślubu
- Profesjonalną obsługę kelnerską

O nic nie musieliśmy się martwić, wszystko odbyło się bez najmniejszego zacięcia i zgrzytu. Wrażenie na naszych gościach zrobiła przede wszystkim dobrze zorganizowana przestrzeń oraz pięknie przygotowany wystrój sali. Kuchnia była przepyszna a dania główne zachwyciły nawet najbardziej wybredne podniebienia. Z czystym sumieniem polecamy Qubus Hotel Kielce jako partnera w organizacji przyjęć weselnych.

Elżbieta i Andrzej



Obsługa idealna. Bardzo dobry kontakt mailowy i telefoniczny. Mimo, że nie mieszkamy w Kielcach i mieliśmy niewiele czasu na organizację przyjęcia wszystko udało się ustalić szybko i sprawnie. Wybieraliśmy spośród bardzo dobrze przedstawionych propozycji, nie musieliśmy podejmować szczegółowych decyzji, wszystko zostało doskonale zorganizowane.

Monika i Radosław



Obsługa na najwyższym poziomie, dyskretna, bardzo sprawna w obsłudze i miła. Jedzenie bardzo dobre, zarówno dania ciepłe jak i tzw. zimna płyta. Ilości nie do przejedzenia. Wystrój sali sprostał naszym oczekiwaniom, było elegancko i z klasą. Na stołach świeże kwiaty, na sali zapalone świece.

Dagmara i Wojciech



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



Oprócz doskonałego śniadania składającego się z ponad 100 produktów, w wybranych hotelach Czekają wyjątkowe atrakcje:



W Gdańsku i Krakowie bezpłatny rejs Q-Łódką



Możliwość skorzystania z centrum fitness, basenu, sauny oraz siłowni



Legnicki Irish Pub z oryginalnymi irlandzkimi napojami



I wiele więcej...

Sam zdecyduj w którym z naszych hoteli spędzisz romantyczny weekend poślubny!



Voucher dotyczy pobytu weekendowego w pokoju 2-osobowym ze śniadaniem:



LUB



JEDNODNIOWY
w przypadku organizacji imprezy za kwotę minimum 4000 PLN netto

DWUDNIOWY
przy organizacji imprezy za kwotę minimum 8000 PLN netto



MENU WESELNE I - 205 PLN/osobę



POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ ORAZ LAMPKĄ WINA MUSUJĄCEGO

OBIAD SERWOWANY

- Sandacz gotowany w białym winie na sałatce polskiej
- Tradycyjny bulion z makaronem i warzywami
- Pieczeń wieprzowa aromatyzowana koniakiem z sosem borowikowym i warzywami

BUFET – ok. 500g/osobę

- Polska sałatka jarzynowa
- Sałatka brokułowa z kurczakiem, prażonym słonecznikiem i sosem jogurtowym
- Wybór mięs pieczonych
- Wybór wędlin
- Tymbaliki drobiowe
- Śledzie marynowane w koprze na sałatce z jabłek i moreli
- Ryba po grecku
- Paleta jaj faszerowanych
- Wybór pieczywa
- Masło w trzech smakach

SPECJALNOŚĆ WIECZORU

- Pierogi z mięsem i kapustą

NA ZAKOŃCZENIE

- Barszcz biały z ziemniakami i chrupiącą okrasą

BUFET SŁODKI

- Wybór świeżych owoców
- Wybór ciast

NAPOJE (bez limitu)

- Kawa/herbata
- Soki owocowe
- Woda mineralna niegazowana

MENU WESELNE II - 235 PLN/osobę



POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ ORAZ LAMPKĄ WINA MUSUJĄCEGO

OBIAD SERWOWANY

- Pierożki z łososiem i mascarpone, podane z sosem z białego wina i rucolą
- Consomme borowikowe z pietruszkowymi kluseczkami
- Delikatne bitki wołowe z sosem myśliwskim, pieczonymi ziemniakami oraz surówką z kapusty

BUFET – ok. 500 g/osobę

- Ruloniki z szynki z sałatką jarzynową
- Farfalle z kurczakiem z suszonymi pomidorami i grillowaną cukinią w sosie musztardowym
- Chrupiąca sałata rzymska z grillowaną polędwicą z tuńczyka, fetą, warzywami i sosem cezar
- Wybór mięs pieczonych
- Pieczony rostbef z sosem kaparowym
- Wędzony półgęsek z mussem chrzanowym
- Grissini w szynce parmeńskiej na rukoli
- Filety z limandy na aromatycznej pomidorowej salsie
- Klasyczne śledzie w śmietanie z chrupiącym jabłkiem antonówka
- Jaja faszerowane mussem rybnym i grzybowym

- Wybór pieczywa
- Masło w trzech smakach

SPECJALNOŚĆ WIECZORU

- Pieczony dorsz w boczku na sałatce z fasolki szparagowej i pomidorów, serwowany z bagietką

NA ZAKOŃCZENIE

- Pikantny gulasz wieprzowy z pieczywem

BUFET SŁODKI

- Wybór świeżych owoców
- Wybór ciast

NAPOJE (bez limitu)

- Kawa/herbata
- Soki owocowe
- Woda mineralna niegazowana

MENU WESELNE III - 255 PLN/osobę



POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ ORAZ LAMPKĄ WINA MUSUJĄCEGO

OBIAD SERWOWANY

- Sakiewki z szynki dojrzewającej z kozim serem
- Krem z pieczonego buraka z puszystą emulsją koperkową
- Pieczone udo kaczki z kluskami ziemniaczanymi oraz czerwoną kapustą

BUFET – ok. 500g/osobę

- Sałatka pennette z grillowanym kurczakiem, chorizo i pieczoną papryką
- Miks zielonych sałat z sosem blue cheese, orzechami i chipsami z boczku
- Klasyczna włoska sałatka z mozarelli i pomidorów
- Śródziemnomorska sałatka z krewetkami i świeżymi warzywami
- Szaszłyk z melona cantalupe z szynką parmeńską na rukoli
- Wybór mięs pieczonych
- Pieczona polędwiczka wieprzowa nadziewana pomidorem i szpinakiem
- Pierś z kaczki sous-vide z fasolką szparagową i żurawiną
- Staropolski pasztet z dziczyzny
- Łosoś wędzony marynowany z zielonym pieprzem
- Polski śledź w oleju ze złocistą cebulą

- Paluszki z soli z sosem jogurtowo-ogórkowym
- Wybór pieczywa
- Masło w trzech smakach

SPECJALNOŚĆ WIECZORU

- Grillowane szaszłyki z polędwicy z dorsza na sałatce tabbouleh

NA ZAKOŃCZENIE

- Gęsta zupa grzybowa z podgrzybków z pieczoną polędwicą wieprzową

BUFET SŁODKI

- Wybór świeżych owoców
- Wybór ciast

NAPOJE (bez limitu)

- Kawa/herbata
- Soki owocowe
- Woda mineralna niegazowana



DODATKOWE OFERTY

WINO	CENA	GRAMATURA
Charles de Beaucour (białe półsłodkie)	38 PLN	0,75
Martini Prosecco Italy (białe wytrawne)	85 PLN	0,75
WINO	CENA	GRAMATURA
Palacio de Anglona Airen Spain (białe półsłodkie)	44 PLN	0,75
Palacio de Anglona Tempranillo Spain (czerwone półsłodkie)	44 PLN	0,75
Tenta Chardonnay Chile (białe wytrawne)	46 PLN	0,75
Tenta Cabernet Sauvignon Chile (czerwone wytrawne)	46 PLN	0,75
Contenda Chardonnay Spain (białe wytrawne)	48 PLN	0,75
Contenda Cabernet Sauvignon Spain (czerwone wytrawne)	48 PLN	0,75
Canepa Classico Sauvignon Chile (białe wytrawne)	65 PLN	0,75
Canepa Classico Merlot Chile (czerwone wytrawne)	65 PLN	0,75

DODATKOWE OFERTY



WÓDKA	CENA	GRAMATURA
Luksusowa	35 PLN	0,5
Wyborowa	39 PLN	0,5
Żołądkowa Gorzka	39 PLN	0,5
Finlandia	49 PLN	0,5

PIWO	CENA	GRAMATURA
Żywiec beczkowe	10 PLN	0,5

PAKIET SOFT DRINK	CENA	GRAMATURA
Pepsi, 7UP, Mirinda	15 PLN/osoba	Bez ograniczeń

W przypadku zainteresowania innymi alkoholami cena ustalana jest indywidualnie.

Alkohol zakupiony z ofertą gastronomiczną jest rozliczany według faktycznego zużycia. Goście płacą za faktyczną ilość butelek otwartych na przyjęciu.

Pobieramy opłatę serwisową przy wnoszeniu do hotelu własnego alkoholu oraz napojów. W przypadku alkoholu obowiązuje opłata 8 PLN za każdą otwartą butelkę. W przypadku napojów bezalkoholowych opłata ustalana jest indywidualnie.



OFERTY DODATKOWE

STÓŁ WIEJSKI – od 30 porcji:

kaszanka weselna, kielbasa wiejska,
baleron z wędzarni, kabanosy,
boczek z wędzarni, salceson golonkowy,
pasztetowa wiejska, żeberka wędzone,
smalec domowy, ogórki małosolne, chleb wiejski

40 PLN/OSOBE



OFERTA ZE ŚNIADANIEM
POKÓJ JEDNOOSOBOWY

190 PLN / doba



OFERTA ZE ŚNIADANIEM
POKÓJ DWUOSOBOWY – DO WYBORU
Z ŁÓŻKIEM MAŁŻEŃSKIM LUB DWOMA
POJEDYŃCZYMI ŁÓŻKAMI

210 PLN / doba



OFERTA ZE ŚNIADANIEM
JUNIOR SUITE
POKÓJ RODZINNY – DWOJE DOROSŁYCH
+ DWOJE DZIECI DO 14 LAT

280 PLN / doba





WYJĄTKOWE SALE:

Na naszej restauracji możemy zorganizować dla Państwa przyjęcie do 60 -70 osób.

Zapewniamy podstawowy wystrój sali.

Weselne menu zostanie przygotowane przez Szefów Kuchni Restauracji Qubus Hotel.

SERDECZNIE ZAPRASZAMY

Korina Frencl
Specjalista ds. Marketingu
tel. (+48 41) 243 8 183
kfrencl@qubushotel.com

Qubus Hotel Kielce
ul. Składowa 2
25-505 Kielce
tel.: (+48 41) 243 8 100

Qubus Hotel
**** Kielce

