



**OFERTA  
WESELNA 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 Rocznicy 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

**Qubus Hotel®**  
\*\*\*\* Kraków

Obsługa 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**



”



Obsługa na najwyższym możliwym poziomie, poczawszy od recepcji, która skutecznie rozlokowała gości po wszystkich przypisanych pokojach poprzez serwis kelnerski/obsługi 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**

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

**Iwona i Cezary**

”



# MENU WESELNE I 205 PLN / osobę



## PRZYSTAWKA

- Sałatka z zielonymi szparagami, zielonym groszkiem i jajkiem 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 vinegrette
- 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 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](http://qubushotel.com/pl/wesela/krakow/1)

# 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 połędwiczki 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 gęsiną podany z domowym makaronem

## DANIE GŁÓWNE (do wyboru)

- Sakiewka z połędwicy wieprzowej z farszem grzybowo-porowym podana z gruszką ryżową i zestawem surówka
- Połędwiczka wieprzowa podana z grzybami duszonymi w śmietanie z młodymi ziemniakami i bukietem surówka

## 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

- Pasztet domowy z grzybami marynowanymi w oliwie
- Wędliny z naszej wędzarni (karkówka, indyk, kiełbasa wiejska)
- Szynka szwardzwaldzka 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)

- Połędwica z dorsza w złocistej panierce z orzeszków ziemnych z sałatką limonkowo-paprykową w towarzystwie pomidorów cherry w sosie balsamiczo-bagietkowym
- Gulasz z dzika podany z kaszą gryczaną z bocznikiem i rukolą
- Młoda polska wołowina duszona w czerwonym winie z dodatkiem warzyw podana z kaszotto z pęczkiem
- 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.

# 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)

- 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 czerwona kapusta duszona w winie

## DESER (do wyboru)

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

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.

## 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 winegretem
- 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 szczypiórkowe

## 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

# MENU WESELNE IV 265 PLN / osobę



## PRZYSTAWKA (do wyboru)

- Tradycyjny pieczony pasztecik z dziczyzną z chutney żurawinowym
- Krewetki smażone na maśle imbirowym podane z bukietem sałatkowym, 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 truflami w naturalnym sosie podana z sałatką ze szpinakiem z miodowym winegretem i ziemniakami
- Pieczona podhalańska jagnięcina podana z młodymi ziemniakami i bukietem kolorowych sałatek

## DESER (do wyboru)

- Puszysty mrożony mus ze śmietanką 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, kiełbasa wiejska, rostbeef )
- Roladki z połędwicy wieprzowej ze szpinakiem
- Wędzony gotowany boczek
- Szynka dojrzewająca
- Kabanos

## WYBÓR SAŁATEK

- Sałatka caprese
- Sałatka z makaronem ryżowym, cebulą dymką i chilli
- 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 chilli
- Wybór pieczywa
- Masło szczypiórkowe

## SPECJALNOŚĆ WIECZORU (do wyboru dwa dania)

- Delikatny filet z perliczki z nutą aromatycznego tymianku, podany na ciecierzyce z granatem i dodatkiem białego wina
- Połędwica 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
- Poledwiczka wieprzowa zapiekana, mozzarella, 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 ZAIKS.  
Minimalna liczba gości: 90 osób.



**PROPOZYCJE DLA NAJMŁODSZYCH**  
do 3 lat - gratis  
od 3 do 8 lat - 50% rabatu z ceny wybranego menu

**PRZYSTAWKA ( 1 DO WYBORU )**

Mini tortilla z kurczakiem  
Tartinki z serem i szynką  
Tosty serowe z sosem pomidorowym

**ZUPA ( 1 DO WYBORU )**

Zupa pomidorowa z ryżem  
Rosół z makaronem

**DANIE GŁÓWNE ( 1 DO WYBORU )**

Kąski kurczaka panierowane w płatkach kukurydzianych podane z frytkami

Makaron z sosem bolońskim

**DESER ( 1 DO WYBORU )**

Amerykańskie mini naleśniki z bananami i sosem czekoladowym

Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną



## 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

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 lase	Bez ograniczeń



## DODATKOWE ATRAKCJE

### ATRAKCJE

### CENA

Fontanna czekoladowa lub  
alkoholowa

od 500 PLN

LIVE COOKING  
(gotowanie na żywo  
oraz nauka flambrownia 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:** kiełbasa jałowcowa, pieczona karkówka, salceson, kaszanka, smalec z jabłkami i majerankiem, pasztet z dzika, śledzie po kaszubsku, sery korycińskie, wiejski chleb, masło szczypiórkowe  
**Na ciepło:** Żurek z białą kiełbasą 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 kiełbaski z pikantnym sosem, pieczywo, pasta serowo czosnkowa.

#### Stół śródziemnomorski

**Na zimno:** Caprese z bazyliowym pesto Indyk marynowany w occie balsamicznym i rozmarynem 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](mailto: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

