



Qubus Hotel®

★★★★ Bielsko-Biała

OFERTA WESELNA

OFERUJEMY:

- Wykwintne menu z bogactwem dań głównych oraz zimnych przekąsek
- Profesjonalną obsługę kelnerską
- Eleganckie sale udekorowane świeżymi kwiatami
- Apartament dla Nowożeńców w prezencie
- Podróż poślubną za 1 PLN*
- Samochód Mercedes E-Klasa do ślubu GRATIS przy wyborze menu Wariant II lub Wariant III weselu dla min. 70 Gości
- Romantyczną kolację dla Pary Młodej w I Rocznicę Ślubu
- Wcześniejszą degustację potraw przez Młodą Parę (po podpisaniu umowy)
- Promocyjne ceny pokoi dla Gości weselnych
- Menu dla dzieci do lat 3 bezpłatnie, od 4 do 7 lat – 50% zniżki
- Salę zabaw dla dzieci

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



”

Bardzo dziękujemy całej obsłudze
Hotelu Qubus za super organizację
naszego przyjęcia weselnego!
Macie bardzo przytulną restaurację!
Będziemy Państwa polecać, jako miejsce,
z miłą obsługą i dobrym jedzeniem!

“

Jolanta i Tymoteusz



”

Obsługa miła, uprzejma, pomocna.
Bardzo dobrze zorganizowana.
Nie mamy żadnych zastrzeżeń.
Ceny rozsądne, menu bogate, wykwintne.
Sala piękna, bardzo ładnie ustrojona
i dobrze klimatyzowana.
Dużym atutem jest taras - można się na nim
przewietrzyć i odpocząć.

“

Klaudia i Sylwester



”

W skali 1-5, zdecydowanie "5".
Bardzo duża pomoc, świetne przygotowanie.
Pyszne jedzenie. Wystrój piękny,
dużo miejsca, bardzo swobodnie.

“

Aleksandra i Jakub





MENU WESELNE I 170 PLN / osobę

PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

LAMPKA WINA MUSUJĄCEGO

ZUPA

- Aromatyczny rosół z mięsnymi kluseczkami i makaronem

DANIE GŁÓWNE (do wyboru)

- Polędwiczki wieprzowe zapiekane z oscypkiem, sosem żurawinowym, w towarzystwie opiekanych ziemniaków i grillowanych warzyw
- Schab kurkowo - parmezanowy podawany z ziemniaczanym puree i bukietem kruchych sałat z sosem vinegrette
- Drobiowy devolay serwowany z frytkami i zestawem trzech surówek (marchewka z brzoskwinia, buraczki, coleslaw)

DESER

- Puchar lodowy (3 gałki lodów, bita śmietana, owoce sezonowe, beziki, polewa)

SPECJALNOŚĆ WIECZORU

- Karkówka z grilla w marynacie musztardowej podana z ziemniakami pieczonymi w łupinach i surówką ze świeżych warzyw z dressingiem vinegrette lub majonezem

BUFET

- Paleta mięs pieczystych (rostbef, schab, karczek) z dipami
- Deska regionalna (wędlina, kabanosy, boczek, pasztet, smalec, pikle, chleb wiejski)
- Deska serów z winogronami i prażonymi orzechami
- Galantyna z kurczaka ze szpinakiem, żurawiną
- Tymbaliki wieprzowe z warzywami
- Kompozycja śledzi na trzy smaki (śledź w śmietanie, sosie pomidorowym, w pesto z cebulą)
- Tradycyjna sałatka jarzynowa z majonezem
- Sałatka brokułowa z serem feta i dipem czosnkowym
- Kosz pieczywa, masło

BUFET SŁODKI

- Sernik z pomarańczową skórką
- Tradycyjna szarlotka
- Ciasto czekoladowe z musem z białej czekolady
- Kruche ciasteczka
- Filetowane owoce sezonowe

NAPOJE (bez ograniczeń)

- Kawa
- Herbata
- Soki owocowe
- Woda



MENU WESELNE II 199 PLN / osobę

PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

LAMPKA WINA MUSUJĄCEGO

PRZYSTAWKA

- Filet ze śledzia w sosie śmietanowym w otulinie z zielonego ogórka podany z chrupiącą grzanką

ZUPA

- Krem z pieczonych pomidorów i papryki z grzanką prowansalską

DANIE GŁÓWNE *

- Roladki wołowe nadziewane tradycyjnym farszem
- Schab zapiekany z grzybami i parmezanem
- Pierś z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami
- Ziemniaki pieczone w ziołach prowansalskich, ziemniaczane puree, kluski śląskie, bukiet sałatek

DESER

- Panna Cotta z musem malinowym i świeżą miętą

BUFET

- Paleta mięs pieczystych (rostbef, schab, karczek) z dipami
- Galantyna z kurczaka z pieczarkami i pietruszką
- Ruloniki z szynki ze szparagami
- Roladka z łososia ze szpinakiem i delikatnym serkiem
- Deska serów z winogronami i prażonymi orzechami
- Polska kompozycja śledzi na trzy smaki (śledź w śmietanie, sosie pomidorowym, w pesto z cebulą)
- Soczysta sałatka grecka z serem feta i oliwkami
- Sałatka Waldorfa z plastrami kurczaka, orzechami włoskimi, jabłkiem i rukolą
- Kosz pieczywa, masło

SPECJALNOŚĆ WIECZORU (do wyboru)

- Soczysty szaszłyk drobiowy z papryką, cebulą i boczkiem, podany z sosem greckim i pieczonymi ziemniakami
- Smażony filet z sandacza na puree ziemniaczano-selerowym z emulsją limonkową

NA ZAKOŃCZENIE

- Tradycyjny śląski żurek z gotowanym jajkiem

BUFET SŁODKI

- Krucha tarta jabłkowa
- Czekoladowe ciasto brownies
- Sernik wiedeński
- Filetowane owoce sezonowe
- Kruche ciasteczka o różnych smakach

NAPOJE (bez ograniczeń)

- Kawa
- Herbata
- Soki owocowe
- Woda

* dania obiadowe podane są na półmiskach



PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

LAMPKA WINA MUSUJĄCEGO

PRZYSTAWKA

- Terrina (szlachetny pasztet) z dziczyzny podany na konfiturze z jagód w towarzystwie chrupiącej grzanki

ZUPA

- Delikatny krem ze szparagów z ziołowymi grzankami i aromatyczną pianką

DANIE GŁÓWNE *

- Połędwiczki wieprzowe faszerowane jabłkami i majerankiem
- Złocisty drumstick faszerowany wieprzowiną
- Pieczeń staropolska
- Pieczony łosoś na flanie szpinakowym
- ziemniaki opiekane z ziołami, ziemniaki puree, kluski śląskie, zestaw sosów, bukiet sałatek

DESER

- Parfait (krem mrożony) z czekolady z sałatką z sezonowych owoców śródziemnomorskich i nutą likieru pomarańczowego

BUFET

- Paleta mięs pieczystych w aromatycznych marynatach
- Półmisek soczystych wędlin
- Szynka wiejska wędzona na drewnie bukowym z musem chrzanowym
- Roladka drobiowa faszerowana szpinakiem i suszonymi pomidorami w delikatnej glazurze
- Koreczki serowe na ostro
- Półmisek serów z winogronami
- Koreczki z mozzarelli i pomidorka cherry
- Sałatka makaronowa z szynką dojrzewającą, suszonymi pomidorami, serem feta i pestkami dyni
- Sałatka z warzyw śródziemnomorskich z sosem balsamico
- Bukiet sałat z wędzonym łososiem i pomarańczowym sosem vinegrette
- Dorsz w towarzystwie greckiego sosu
- Pikle
- Pieczywo, masło

SPECJALNOŚĆ WIECZORU (do wyboru)

- Udziec wieprzowy wędzony na drewnie bukowym krojony i serwowany na sali z kapustą i dodatkami
- Marynowany łosoś pieczony w piecu podany w aromatycznym sosie berneńskim z młodymi ziemniaczkami

NA ZAKOŃCZENIE

- Czerwony barszcz podany z mięsnym krokietem

BUFET SŁODKI

- Szarlotka babuni
- Czekoladowe ciasto Sahera
- Sernik z brzoskwinia
- Ciasto makowe z rodzynkami
- Kruche ciasteczka o różnych smakach
- Filetowane owoce sezonowe
- Fontanna czekoladowa z dodatkami (owoce, herbatniki, biszkopty, orzechy laskowe, wiórki kokosowe, migdały)

Czas trwania do 4h.

NAPOJE (bez ograniczeń)

- Kawa
- Herbata
- Soki owocowe
- Woda

* dania obiadowe podane są na półmiskach



DODATKOWE OFERTY

WINO * (0,75l)	CENA	GRAMATURA
Charles de Beaucour (musujące , białe, półsłodkie)	38 PLN	0,75
Puente la Dehesa semi dry white (półwytrawne białe)	36 PLN	0,75
Puente la Dehesa semi dry red (półwytrawne czerwone)	36 PLN	0,75
Vina Oria Macabeo (wytrawne białe)	45 PLN	0,75
Vina Oria Tempranillo (wytrawne czerwone)	45 PLN	0,75
Puente la Dehesa semi sweet white (półsłodkie białe)	35 PLN	0,75
Puente la Dehesa semi sweet red (półsłodkie czerwone)	35 PLN	0,75
WÓDKA (0,5l)	CENA	GRAMATURA
Pan Tadeusz	34 PLN	0,5
Finlandia	44 PLN	0,5
Wyborowa	32 PLN	0,5
Luksusowa / Soplica	28 PLN	0,5

* Dostępność na zapytanie, ceny mogą ulec zmianie.

W przypadku wyboru opcji własnego alkoholu pobieramy opłatę korkową w wysokości 5 PLN / za każdą otwartą butelkę.



DODATKOWE OFERTY

PAKIET SOFT DRINKÓW	15 PLN / os.	
Pepsi	Bez ograniczeń	
7 UP	Bez ograniczeń	
Mirinda	Bez ograniczeń	
TRANSPORT GOŚCI DO HOTELU	CZAS / ILOŚĆ KM	CENA
Bus Mercedes Vito do 8 osób	Max. 1h / do 100 km	100 PLN
Bus Mercedes Sprinter do 20 osób	Max. 1h / do 100 km	300 PLN

OFERTA CIAST



MINIPTYSIE

Delikatny krem budyniowy ukryty we wnętrzu puszystego ciasta parzonego.



SZARLOTKA

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



MAKOWE Z RODZYNKAMI

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



SACHER

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



BROWNIE

Mocno czekoladowe, wilgotne ciasto pokryte chrupiącą warstwą karmelu i orzechów



SERNIK BISZKOPTOWY Z CIEMNĄ KAKAOWĄ KRUSZONKĄ

Delikatny sernik pokryty aromatyczną, kakaową kruszonką



PÓŁKRUCHE ZE ŚLIWKAMI

Półkruche ciasto pokryte warstwą aromatycznych śliwek, całość udekorowana kruszonką



SEROMAKOWE

Soczyste ciasto jogurtowe udekorowane delikatną masą serową i makiem.



OFERTA ZEŚNIADANIEM
miejsce w pokoju jednoosobowym

150 PLN / doba
Terminy weekendowe lipiec-sierpień

180 PLN / doba
Pozostałe weekendy



OFERTA ZEŚNIADANIEM
JUNIOR SUITE
Pokój dwuosobowy z możliwością wstawienia
dostawki

250 PLN / doba
Terminy weekendowe lipiec-sierpień

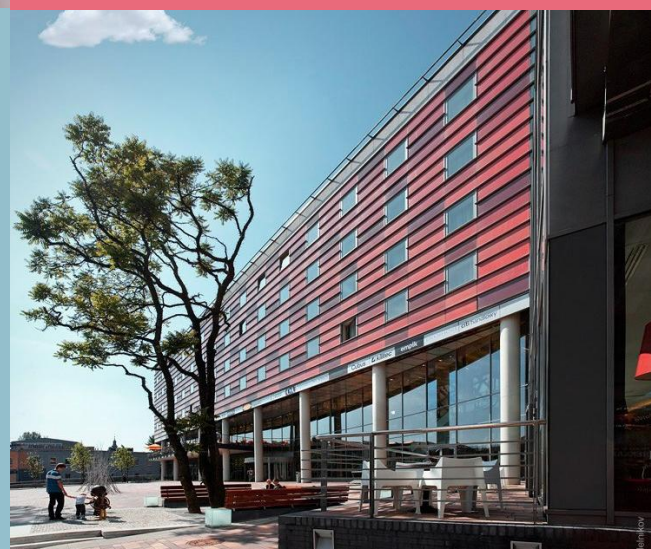
320 PLN / doba
Pozostałe weekendy



OFERTA ZE ŚNIADANIEM
miejsce w pokoju dwuosobowym

180 PLN / doba
Terminy weekendowe lipiec-sierpień

250 PLN / doba
Pozostałe weekendy



WYJĄTKOWE SALE:

Na naszych salach bankietowych możemy zorganizować dla Państwa przyjęcie do 120 osób

- Dysponujemy okrągłymi stołami bankietowymi, jak i tradycyjnymi- prostokątnymi
- Dekoracje z żywych kwiatów, świeczniki, a także przystrojone krzesła

SERDECZNIE ZAPRASZAMY

Dział Sprzedaży i Marketingu

Tel: (+48) 33 470 2 182/183/189

bielskobiala@qubushotel.com

ul. Mostowa 2

43-300 Bielsko-Biała

Tel.: (+48) 33 470 2 100

Fax: (+48) 33 470 2 200

Qubus Hotel®

★★★★ Bielsko-Biała

