



Qubus Hotel®

★★★★ Gdańsk

OFERTA WESELNA

OFERUJEMY:

- Powitanie chlebem i solą
- Wykwintne menu z bogactwem dań głównych oraz zimnych i gorących przekąsek
- Pokój dla Nowożeńców wraz ze "śniadaniem do łóżka" w prezencie
- Voucher na podróż poślubną za 1 PLN
- Romantyczną kolację w rocznicę ślubu w Restauracji Qubus Hotel
- Konsultację florystyczną
- Czerwony dywan na wejście Młodej Pary
- Pełną dekorację stołów i aranżację świetlną LED w cenie wynajmu sali (1000 PLN)
- Organizację sesji zdjęciowej Pary Młodej na hotelowej Q-Łódce
- Możliwość organizacji zaślubin na tarasie nad Motławą
- Wsparcie oraz opieka doświadczonego konsultanta ślubnego
- Degustację menu weselnego
- Pakiet rabatów dostępnych jedynie dla par organizujących wesele w Qubus Hotel Gdańsk

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



”

Serdecznie Dziękujemy za organizację tego najważniejszego dla nas dnia. Zapamiętamy wspaniały smak potraw, miłą obsługę z barmanem na czele, Panią Florystkę oraz Menagera dzięki, któremu organizacja tej uroczystości była dla nas przyjemnością.

Anna i Sebastian
Czerwiec 2017

“



”

Dziękujemy za wspaniałe wesele,. Było cudownie, Goście zadowoleni. Jedzenie pyszne, obsługa wspaniała. Po prostu petarda ☺

Monika i Krystian
Sierpień 2017

“



”

Bardzo dziękujemy za organizację wesela. Dzięki Wam przeżyliśmy wspaniałe chwile. Zapamiętamy ten dzień do końca życia. Obsługa spisała się na medal. Jedzenie było przepyszne, a drinki kolorowe. Nigdy nie zapomnimy wspaniałej atrakcji przypiłynięcia tódką !!

Karolina i Mariusz
Wrzesień 2017

“



ZAŚLUBINY

Hotelowy taras nad brzegiem Motławy może posłużyć do zaślubin z malowniczą scenérią w tle.

- niezapomniana ceremonia w centrum historycznego miasta, tuż nad brzegiem Motławy
- elegancka dekoracja podkreślająca podniosły charakter wydarzenia,
- romantyczny rejs łódką poprzedzający rozpoczęcie ceremonii
- oprawa muzyczna

„Możliwość podpłynięcia łódką pod sam hotel, bezpośrednio przed rozpoczęciem ceremonii – coś wspaniałego. Cudowna dekoracja i czerwony dywan sprawiły, że czuliśmy się wyjątkowo”

MARTA I GRZEGORZ



MENU WESELNE | 185 PLN / osobę



PRZYSTAWKA

- Sałatka z wędzonego półgęsa z dodatkiem fasolki szparagowej

ZUPA

- Rosół z kaczki z pierożkami fagotinin (orzechowo-serowe)

DANIE GŁÓWNE*

- Filet z dorsza panierowanego w sezamie na sosie z włoskich pomidorów
- Policzki wołowe gotowane w piecu z warzywami
- Staropolskie zrazy wieprzowe z boczkiem, cebulą i ogórkiem kiszonym w sosie własnym
- Zestaw surówek sezonowych
- Kiszona kapusta zasmażana
- Ziemniaki gotowane posypane pachnącym koperkiem
- Ziemniaki pieczone z czosnkiem i rozmarynem

DESER

- Gorąca szarlotka z lodami waniliowymi

SALAŃKI

- Sałatka z arbuza, fety i młodego szpinaku (sezonowo)
- Sałatka z wędzonym kurczakiem

ZIMNE ZAKĄSKI

- Kaszubski rolmops na sałatce z grillowanych ziemniaków
- Tatar ze śledzia
- Schab w winnej glazurze
- Polędwiczka z mussem brokułowym
- Zawijaniec z kurczaka z kurkami i sosem tatarskim
- Rolada z indyka z morelą i aromatem rozmarynu

DODATKI

- Masło w trzech smakach
- Wybór świeżego pieczywa
- Wybór sosów
- Ćwikła z chrzanem

BUFET SŁODKI

- Mini babeczki z kremem czekoladowym
- Mus truskawkowy
- Ciasto półkruche ze śliwkami

SPECJALNOŚĆ WIECZORU

- Antrykot z kurczaka podany z sałatką z pieczonych ziemniaków, fasolki i marchewki z masłem ziołowym

NA ZAKOŃCZENIE

- Żurek z aromatem chrzanu podany z jajkiem

NAPOJE (bez limitu)

- Kawa
- Herbata (6 rodzajów)
- Soki owocowe (3 rodzaje)
- Woda mineralna

- Dzieci 0 - 3 lat gratis
- Dzieci 4 - 10 lat 50% ceny menu

* dania obiadowe podane są na półmiskach na stołach

qubushotel.com/pl/wesela/gdansk/2/



MENU WESELNE II 205 PLN / osobę

PRZYSTAWKA

- Marynowany łosoś podany z emulsją z musztardy francuskiej i sałatką z grejfruta i kopru włoskiego

ZUPA

- Duet kremów z kalafiora i brokułów z nutą kremu balsamicznego

DANIE GŁÓWNE*

- Sandacz na ryżu z sosem z trawy cytrynowej
- Roladki śląskie z tradycyjnym farszem
- Filet z kurczaka w ziołowej panierce
- Zestaw surówek sezonowych
- Buraczki zasmażane z dodatkiem octu winnego
- Warzywa z masłem ziołowym
- Ziemniaki gotowane posypane pachnącym koperkiem
- Ziemniaki pieczone z czosnkiem i rozmarynem

DESER

- Tarta mocno czekoladowa podana z kremem fresh

SALATKI

- Sałatka grecka z sosem vinegrette
- Sałatka brokułowa z serem feta, papryką i prażonymi migdałami w sosie jogurtowo-majonezowym

ZIMNE ZAKĄSKI

- Tatar z łososia podany na grzance
- Śledzik w sosie tatarskim
- Deska serów polskich z winogronami
- Roladki z polędwiczek wieprzowych z paluszkami krabowymi
- Płatki rostbefu z parmezanem i liśćmi rukoli
- Domowy pasztet z marynowaną, czerwoną cebulką
- Galaretki z kurczaka serwowane na plastrach cytryny

DODATKI

- Masło w trzech smakach
- Wybór świeżego pieczywa
- Wybór sosów
- Ćwikła z chrzanem

BUFET SŁODKI

- Sernik Nowojorski
- Ciasto czekoladowe sacher
- Mus brzoskwinowy i truskawkowy na bazie jogurtu

SPECJALNOŚĆ WIECZORU

- Soczysty szaszłyk drobiowy z papryką, cebulą i boczkiem, podany z sosem greckim i ziemniakiem pieczonym

NA ZAKOŃCZENIE

- Barszcz czerwony z chrupiącym pasztecikiem z ciasta francuskiego

NAPOJE (bez limitu)

- Kawa
- Herbata (6 rodzajów)
- Soki owocowe (3 rodzaje)
- Woda mineralna

- Dzieci 0 - 3 lat gratis
- Dzieci 4 - 10 lat 50% ceny menu

* dania obiadowe podane są na półmiskach na stołach

qubushotel.com/pl/wesela/gdansk/2/

MENU WESELNE III 225 PLN / osobę



PRZYSTAWKA

- Soczysta polędwiczka sou-vide z emulsją z musztardy francuskiej i liśćmi rukoli

ZUPA

- Aksamitny krem z cukinii z chrustem ziemniaczanym

DANIE GŁÓWNE*

- Filet z halibuta w sezamie z migdałowym sosem
- Roladka drobiowa z kurkami i serem w chrupiącej panierce
- Udko z kaczki gotowane w bulionie i zapiekane w śliwkowej glazurze
- Zestaw surówek sezonowych
- Marchewka i pietruszka pieczone w miodzie i tymianku
- Ziemniaki gotowane posypane pachnącym koperkiem
- Ziemniaki zapiekane ze śmietaną i ziołami

DESER

- Mus z kokosu i białej czekolady serwowany z sorbetem rabarbarowo-truskawkowym

SALATKI

- Delikatna sałatka z ananasa i paluszków krabowych
- Sałatka Waldorff z selerem naciowym, kwaśnym jabłkiem, orzechami i serem pleśniowym lazur
- Sałata południowa z melonem i grillowanym kurczakiem

ZIMNE ZAKĄSKI

- Paleta ryb wędzonych
- Terina z faszerowanym łososiem
- Mus z szynki i brandy
- Pularda w galantynie z pistacjami
- Wieprzowina faszerowana śliwką kalifornijską
- Pieczony schab z mussem chrzanowym i szczypiorkiem

DODATKI

- Masło w trzech smakach
- Wybór świeżego pieczywa
- Wybór sosów
- Ćwikła z chrzanem

BUFET SŁODKI

- Deser kajmakowy
- Kokosowa panna cotta z marakują
- Deser czarny las
- Muffiny czekoladowe z wiśnią

SPECJALNOŚĆ WIECZORU

- Fantazja BBQ (Soczyste kawałki piersi z kurczaka, polędwiczki i kolorowych warzyw umieszczone na szaszłyku serwowane z ziemniakiem pieczonym z serkiem i sosem z wędzonych śliwek)

NA ZAKOŃCZENIE

- Strogonow drobiowy z papryką i pieczarkami

NAPOJE (bez limitu)

- Kawa
- Herbata (6 rodzajów)
- Soki owocowe (3 rodzaje)
- Woda mineralna

- Dzieci 0 - 3 lat gratis
- Dzieci 4 - 10 lat 50% ceny menu

* dania obiadowe podane są na półmiskach na stołach

qubushotel.com/pl/wesela/gdansk/2/



ALKOHOL

WINO (0,75l)	CENA	GRAMATURA
Los Molinos (Tempranillo) - Hiszpania	36 PLN	0,75
Los Molinos (Verdejo) - Hiszpania	36 PLN	0,75
Contenda (Cabernet Sauvignon) - Hiszpania	38 PLN	0,75
Contenda (Chardonnay) - Hiszpania	38 PLN	0,75
Canepa Classico (Sauvignon Blanc) - Chile	40 PLN	0,75
Canepa Classico (Carmenere)	40 PLN	0,75
Baron Rothberg Demi – Sec - Francja	35 PLN	0,75
WÓDKA (0,5l)	CENA	GRAMATURA
Soplica	30 PLN	0,5
Ślubna (Wódka klasy PREMIUM)	32 PLN	0,5
Luksusowa	34 PLN	0,5
Wyborowa	35 PLN	0,5
Finlandia	44 PLN	0,5

* Przy wniesieniu własnego alkoholu pobieramy opłatę korkowa w wysokości 10zł za każdą otwartą butelkę



DODATKOWE OFERTY

BARMAN

Stanowisko barmańskie wraz z profesjonalną obsługą Gości *

800 PLN / cała impreza

Whiskey Jack Daniels 0,7 l

100 PLN

Rum Bacardi 0,7 l

80 PLN

Gin Gordons 0,7 l

80 PLN

Tequila el Jimador 0,7 l

80 PLN

PAKIET SOFT DRINKÓW

10 PLN / os.

Pepsi

Bez ograniczeń

Pepsi light

Bez ograniczeń

Mirinda

Bez ograniczeń

7 Up

Bez ograniczeń

Schweeps

Bez ograniczeń

*Możliwość dostarczenia własnych alkoholi na bar bez opłaty korkowej



DODATKOWE ATRAKCJE

TEMATYCZNE STOŁY KULINARNE (dla min. 50 osób)

Stół staropolski 29 PLN / os.

Na zimno: smalec z jabłkami i majerankiem, pieczona karkówka, schab wędzony, metka kaszubska, kiełbasa jałowcowa, koreczki po kaszubsku, chleb swojski, masło ziołowe, ogórki kiszane

Stół włoski 29 PLN / os.

Na zimno: caprese z bazyliowym pesto, sałatka włoska z makaronem sojowym i grillowaną papryką, szynka dojrzewająca, octy i oliwy smakowe, focaccia z ziołami, warzywa marynowane: karczochy, pomidor suszony, rukola, papryka grillowana, krem balsamiczny

Stół wędzarniczy 39 PLN / os.

Na zimno: pstrąg, łosoś, halibut, schab, karkówka, sery, warzywa grillowane i marynowane w oliwie

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.



RABATY WESELNE

- **Cukiernia Blikle:** 10% rabatu na tort , www.blikle.pl
- **Kwiaciarnia Floristica:** 10% rabatu, 509-073-509
- **ExcellentQ** salon fryzjersko-kosmetyczny: 10% rabatu na usługi fryzjerski
- **Mini Max** Salon w CH Alfa: 15% rabatu na obrączki ślubne, 10% rabatu na biżuterii
- **Czekoladowy Raj:** Fontanny Czekoladowe- preferencyjne stawki www.czekoladowyraj.com.pl
- **First Lady** salon sukien ślubnych: 5% rabatu przy zakupie do 3 000 PLN i 10% rabatu przy zakupie powyżej 3 000 PLN
- **Jarosław Respondek Fotografia:** oferta ustalana indywidualnie www.facebook.com/70200studio tel. 723 161 195
- **DJ Marcel:** preferencyjne stawki: 602 158 497
- **Zespół muzyczny „ Revers „:** preferencyjne stawki tel. 603 836 803
- **Fofislub** - Fotobudka, Film, Fotografia: Preferencyjne stawki tel. 505 625 015, www.fofislub.pl



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

Zapewniamy dekoracje z żywych kwiatów, świeczniki, a także krzesła przystrojone białymi pokrowcami bez dodatkowych opłat.

Serdecznie zapraszamy na spotkanie w hotelu, podczas którego będziemy mieć przyjemność zaprezentować jego możliwości i porozmawiać o ogólnych warunkach organizacji wesel w Qubus Hotel Gdańsk

SERDECZNIE ZAPRASZAMY!

REZERWACJA: Gwarancją rezerwacji terminu jest wpłata zaliczki w wysokości 1000 PLN. Oferta obowiązuje przy podpisaniu umowy do końca 2018r.

Patrycja Pędzich

nr tel. 58 75 22 189,
kom. 721 76 66 60

ppedzich@qubushotel.com

Krzysztof Banasiak

nr tel. 58 75 22 189,
kom. 605 960 662

kbanasiak@qubushotel.com

ul. Chmielna 47-52

80-748 Gdańsk

Tel.: +48 58 752 2 100

Fax: +48 58 752 2 200

