



Qubus Hotel®

*** Głogów

OFERTA WESELNA

A po weselu podróż po ślubna za 1 PLN

OFERUJEMY:

- Brak opłaty organizacyjnej oraz ZAiKS
- Kompleksową organizację Ceremonii Zaślubin w plenerze
- Klimatyzowaną salę restauracyjną dla 90 osób
- Romantyczną kolację dla Nowożeńców w I rocznicę ślubu
- Apartament dla Młodej Pary ze śniadaniem do łóżka
- Profesjonalną obsługę kelnerską
- Wcześniejsza degustację potraw dla Pary Młodej po podpisaniu umowy
- Zaproszenie na podróż poślubną w wybranym hotelu sieci Qubus Hotel w cenie organizacji wesela
- Promocyjne ceny na pokoje dla Gości weselnych
- Dwa pokoje dwuosobowe dla rodziców
- Bogate menu przygotowane przez doświadczonych Szefów Kuchni

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



”

Pani zajmująca się organizacją przyjęcia wykazała się ogromnym profesjonalizmem, była otwarta na każdą sugestię Pary Młodej. Obsługa sprawiła, że w tym ważnym dla nas dniu czuliśmy się wyjątkowo. Duży wybór potraw, jedzenie było smaczne, a jego różnorodność sprawiła, że każdy z Gości znalazł coś dla siebie. Sala przystrojona pięknie, dużo miejsca, rozmieszczenie stołów i ułożenie poszczególnych elementów związanych z weselem było odpowiednie, tak że każdy czuł się swobodnie. Atrakcje dla dzieci były strzałem w dziesiątkę.

Magdalena
Czerwiec 2016



”

Dziękujemy za niezapomniane wesele! Nasi Goście są bardzo zadowoleni, a to dla nas najważniejsze. Współpraca z hotelem przebiegała wyśmienicie, nasze oczekiwania zostały spełnione.

Niesamowicie miła obsługa. Serdecznie dziękujemy i pozdrawiamy wszystkich, którzy przyczynili się do organizacji naszego wesela. Udziec płonący zaskoczył wszystkich Gości. Pyszne jedzenie, ilość spokojnie wystarczyła nawet na poprawiny

i jeszcze ciastem obdarowaliśmy Gości na pożegnanie.

Ps. desery w sweet stołach były rewelacyjne, na pewno jeszcze skorzystamy. Sala piękna, dekoracje zgodne z naszymi oczekiwaniami. Bukiety z żywych, świeżych kwiatów były przepiękne.

Sala zabaw dla dzieci-rewelacja. Dzieciaki zadowolone, rodzice również.

“

Ilona i Tomasz
Wrzesień 2015



”

Bardzo profesjonalne i indywidualne podejście do Klienta. Pomoc i wsparcie naszej wizji wesela na każdym kroku. Przepiękna aranżacja w stylu jesiennym. Jeszcze raz pełen profesjonalizm! Przepyszne posiłki, Finger Foody - magia :) Wsparcie Szefa Kuchni przy wyborze menu weselnego było bardzo pozytywnym zaskoczeniem. Dzięki bogatej wyobraźni Szefów Kuchni możliwości, jeśli chodzi o wybór posiłków, były nieograniczone :) Sala pięknie ustrojona, zgodnie z naszym wyobrażeniem.

“

Edyta i Gracjan
Wrzesień 2015





PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

ZUPA

- Bulion królewski z makaronem i aromatycznymi warzywami

DANIE GŁÓWNE

- Sznycel z jajkiem i szczypiorkiem;
- Kurczak faszerowany musem szpinakowo-serowym,
- Grillowana karkówka w ziołach i musztardzie,
- Cordon Blue,

DODATKI

- Maślane ziemniaki
- Kluski śląskie
- Bukiet surówek sezonowych

PRZKĄSKI ZIMNE

- Duet Matiasów w dwóch odsłonach: z sosem jabłkowym i sałsa pomidorową
- Wytrawne Crepes z szynką dojrzewającą, łososiem i warzywami
- Delikatne tymbaliki drobiowe
- Roladki z łososia z musem chrzanowym
- Terina drobiowa;

- Półmisek swojskich wędlin z Naszej wędzarni (karkówka, schab, połówiczka wieprzowa, kabanos swojski, swojska kielbasa)
- Duży wybór świeżego pieczywa.

SAŁATKI:

- Sałatka śledziowa po meksykańsku
- Sałatka makaronowa- specjał Szefa Kuchni;
- Bukiet aromatycznych sałat z kurczakiem w sosie słodko-kwaśnym;

DANIA CIEPŁE NOCNE

I danie ciepłe

- Teksańskie żeberka BBQ

II danie ciepłe

- Boeuf Bourguignon czyli wołowina po burgundzku;

III danie ciepłe

- Tradycyjny barszcz czerwony na zakwasie z krokietem

W skład zestawu wchodzi: przywitanie chlebem i solą, zupa, danie główne (1,5 porcji mięsa na osobę) wraz z dodatkami, 6 porcji zakąsek zimnych na osobę, 3 dania ciepłe, bufet napojów gorących.



PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

LAMPKA WINA MUSUJĄCEGO

ZUPA

- Bulion królewski z mięsnymi pulpecikami

DANIE GŁÓWNE

- Medaliony ze schabu przeplatane boczkiem i ananasem w aromatycznym czosnkowym maśle z kolendrą
- Filet z indyka przekładany szpinakiem pod serową pierzynką
- Roladki ze schabu faszerowane leśnymi grzybami
- Schab a`la Provance
- Filet z kurczaka w towarzystwie mozzarelli oraz orzechów włoskich

DODATKI

- Ziemniaki oprószone koperkiem,
- Kluski śląskie
- Ziemniaki opiekane z ziołami
- Bukiet surówek sezonowych
- Kompozycja sosów

PRZKĄSKI ZIMNE

- Mus z łososia serwowany na plastrach zielonego ogórka
- Roladki z kurczaka z serem pleśniowym, orzechami włoskimi i natką pietruszki
- Terina drobiowa z chutney cebulowym w trzech kolorach
- Sakiewka ze schabu z trzema rodzajami musów
- Rolmops po kaszubsku na sałatce z pieczonych ziemniaków
- Pate z galaretką jabłkową
- Plastry wieprzowej polędwiczki pieczonej w boczku serwowanej z musem chrzanowym i odrobiną buraczka
- Filet z indyka faszerowany grzybami
- Ruloniki z szynki z polską sałatką jarzynową
- Mini Tatarski z przepiórczym jajkiem
- Półmisek swojskich wędlin z Naszej wędzarni (karkówka, schab, polędwiczka wieprzowa, kabanos swojski, swojska kiełbasa) Podawane na deskach ze świeżymi ziołami
- Duży wybór świeżego pieczywa

SAŁATKI

- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem w towarzystwie grzanek w sosie Aioli
- Makaronowa sałatka z salami i pachnącą bazylią

- Sałatka z grillowanym kurczakiem, świeżymi warzywami w sosie słodko-kwaśnym

DANIA CIEPŁE NOCNE

I danie ciepłe

- Bogracz z bułeczkami z pieca
- Soczysty szaszłyk drobiowy z papryką, cebulą i boczkiem podany z sosem greckim

II danie ciepłe

- Udziec płonący zapiekany w chlebie serwowany przez Szefa Kuchni

III danie ciepłe

- Tradycyjny barszcz czerwony na zakwasie z krokietem

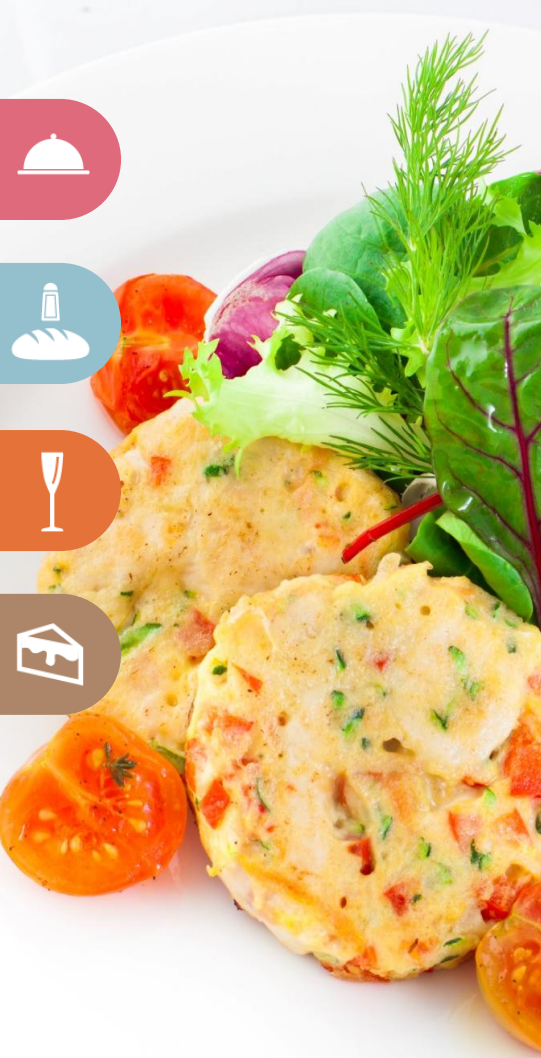
NAPOJE

- Kawa/herbata bez limitu
- Pepsi/Mirinda/Sprite
- Soki owocowe
- Woda mineralna niegazowana
- * Napoje zimne 1,5l/os.

BUFET SŁODKI

- Tiramisu
- Krem Brulle
- Panna Cotta z marakują / maliną
- Owoce w całości
- Owoce filetowane

W skład zestawu wchodzi: przywitanie chlebem i solą, lampka wina musującego na powitanie, zupa, danie główne (2 porcje mięsa na osobę) wraz z dodatkami, 7 porcji zakąsek zimnych na osobę, 3 dania ciepłe nocne, bufet z napojami (2l/os), bufet słodki bez ciasta



PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

LAMPKA WINA MUSUJĄCEGO

ZUPA

- Rosół z kury z makaronem domowego wyrobu lub z kołdunami

DANIE GŁÓWNE

- Zraz staropolski z cebulką, ogórkiem i wędzonym boczkiem
- Żeberka wieprzowe serwowane na zasmażanej kapuście
- Golonka w kapuście kiszzonej z boczkiem
- Rolada z drobiu faszerowana boczkiem i warzywami
- Sakiewki staropolskie z kapusty włoskiej z pęczakiem i cebulką

DODATKI

- Ziemniaki oprószone koperkiem,
- Kluski śląskie
- Ziemniaki opiekane z ziołami
- Bukiet surówek sezonowych: buraczki zasmażane, kapusta kwaszona, bukiet sałat
- Kompozycja sosów

W skład zestawu wchodzi: przywitanie chlebem i solą, lampka wina musującego na przywitanie, zupa, danie główne (2,5 porcji mięsa na osobę) wraz z dodatkami, 8 porcji zakąsek zimnych na osobę, stół wiejski, 3 dania ciepłe nocne, bufet z napojami (2l/os), bufet słodki

PRZEKĄSKI ZIMNE

- Bigos staropolski z grzybami
- Karkówka pieczona marynowana w musztardzie i czosnku
- Pasztet z pieczonych żeberek podany z kruszonką z ziaren zbóż z sosem z brzosnicy
- Śledź po polski serwowany na białej cebuli z jajkiem na soku z ogórków kwaszonych
- Gałat z golonki podany z musem chrzanowym na sałatce z polskich jabłek
- Roladki z kurczaka z grzybami leśnymi
- Plastry wieprzowej polędwiczki pieczonej w boczku serwowanej z musem ziołowym
- Sałatka śledziowa z burakami i sosem jogurtowym
- Polska sałatka jarzynowa
- Sałatka Gyros
- Wybór pieczywa

DANIA CIEPŁE NOCNE

I danie ciepłe

- Bogracz z bułeczkami z pieca – węgierska zupa gulaszowa z wołowina
- Gołąbki tradycyjne w sosie pomidorowym

II danie ciepłe

- Płonący udziec serwowany z sosem tzatziki i bułeczką

III danie ciepłe

- Rozgrzewające flaki z mięsa wołowego

WIEJSKI STÓŁ

- Półmisek mięs wędzonych w naszej wędzarni: szynka, baleron, boczek, schab
- Kielbasa swojska, Kaszanka
- Smalec domowy z prażoną cebulą i jabłkiem z nutą cząbrku
- Wybór pikli, m.in ogórków kiszonych, pieczarki, papryka
- Staropolski pasztet
- Pajdy swojskiego chleba

NAPOJE

- Kawa/herbata bez limitu
- Pepsi/Mirinda/Sprite
- Soki owocowe
- Woda mineralna niegazowana
- * Napoje zimne 2l/os.

BUFET SŁODKI

- Ciasta
- Tiramisu
- Krem Brulle
- Panna Cotta z marakują/ maliną
- Owoce w całości
- Owoce filetowane



PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

LAMPKA WINA MUSUJĄCEGO

ZUPA

- Krem z sezonowych warzyw z dodatkiem twarogu ziołowego i grzanek

DANIE GŁÓWNE *

- Grillowana pierś z kurczaka z mozzarellą i pomidorem w sosie śmietanowym
- Schab po polsku przeplatany bekonem
- Roladka z polędwiczki wieprzowej z farszem myśliwskim
- Filet z indyka przekładany szpinakiem zapiekany pod serową pierzynką
- Zrazy ze staropolskim nadzieniem
- Eskalopka drobiowa pod pierzynką z pieczonych pomidorów
- Bałtycki dorsz panierowany w prażonych pestkach słonecznika

DODATKI

- Ziemniaki z masłem i koperkiem
- Kluski śląskie
- Ziemniaki opiekane z ziołami
- Gnocchi
- Bukiet surówek sezonowych
- Kompozycja sosów

PRZEKĄSKI ZIMNE

- Tradycyjna ryba po grecku
- Mus z łososia z jajkiem przepiórczym i rucolą
- Kurczak z bekonem i żurawiną
- Ruloniki z pieczonego schabu z musem chrzanowo-buraczanym
- Śledź po marokańsku
- Terina drobiowa z nutą szpinaku i marchewki
- Staropolska rolada z boczku pachnąca ziołami oraz czosnkiem
- Plastry wieprzowej polędwiczki pieczonej w boczku serwowanej z musem chrzanowym i odrobiną buraczka
- Tymbaliki drobiowe
- Filet z indyka faszerowany grzybami
- Tatar z prażonym boczkiem, grzybami, kaparami oraz jajkiem przepiórczym
- Ruloniki z szynki z sałatką jarzynową
- Galareta z golonki z tartym chrzanem
- Półmisek wędlin z naszej wędzarni
- Sałatka z brokułem, fetą i prażonymi pestkami słonecznika
- Kompozycja sałat z dodatkiem serów pleśniowych i owocowym vinegretem
- Sałatka grecka
- Duży wybór świeżego pieczywa

BUFET SŁODKI

- Ciasta
- Czekoladowe ciasto tortowe
- Tiramisu; Crem Brulle
- Panna Cotta z marakują / maliną
- Owoce w całości oraz filetowane

DANIA CIEPŁE NOCNE

I danie ciepłe

- Ragout drobiowe z papryką
- Szaszłyk BBQ z pieczonymi ziemniakami z masłem ziołowym w towarzystwie sosu greckiego

II danie ciepłe

- Płonący udziec serwowany z sosem tzatziki i bułeczką

III danie ciepłe

- Tradycyjny barszcz czerwony na zakwasie serwowany z krokietem z kapustą i pieczarkami

NIELIMITOWANY ALKOHOL

- Wódka Wyborowa
- Wino białe/czerwone

NIELIMITOWANE NAPOJE

- Pepsi, 7UP, Mirinda
- Soki owocowe 100%
- Woda mineralna niegazowana
- Kawa z mlekiem
- Wybór herbat smakowych

W skład zestawu wchodzi: lampka wina musującego na przywitanie, zupa, danie główne (2,5 porcji mięsa na osobę) wraz z dodatkami, 9 porcji zakąsek zimnych na osobę, 3 dania ciepłe nocne, bufet napojów gorących, napoje zimne nielimitowane, ciasto, owoce, alkohol nielimitowany.

MENU NA POPRAWINY



PROPOZYCJA I 39PLN/OS.

DANIE GŁÓWNE

- Filet z kurczaka przekładany włoskimi orzechami z żółtym serem serwowany na ziemniaczanym puree z pietruszkową pomadą i bukietem sałat w dresingu włoskim

NAPOJE

- Kawa /herbata
- Sok owocowy
- Woda mineralna
- * Napoje zimne1,5l/os.

PROPOZYCJA II 49PLN/OS.

ZUPA

- Regionalny żurek z kielbasą

DANIE GŁÓWNE

- Filet z kurczaka z masłem i pietruszką (de volaille) serwowany z maślanymi ziemniakami z koperkiem wraz z surówką coleslaw

DESER

- Creme brulee z sosem malinowym

NAPOJE

- Kawa /herbata
- Sok owocowy
- Woda mineralna
- * Napoje zimne1,5l/os

PROPOZYCJA III 59PLN/OS.

ZUPA

- Krem kalafiorowy z kluseczkami ziołowymi i prażonym słonecznikiem

DANIE GŁÓWNE

- Grillowany filet z kurczaka faszerowany serem feta oraz szpinakiem, serwowany z frytkami i bukietem surówek

DRUGIE DANIE CIEPŁE

- Barszcz czerwony na zakwasie serwowany z krokietem z kapustą i pieczarkami

NAPOJE

- Kawa /herbata
- Sok owocowy
- Woda mineralna
- * Napoje zimne1,5l/os

Na życzenie w dniu poprawin możemy wyserwować zakąski z przyjęcia weselnego za zgodą Szefa Kuchni Qubus Hotel



DODATKOWE OFERTY

WINO *	CENA	GRAMATURA
Vitorinio bianco (włoskie wytrawne białe)	40 PLN	0,75
Vitorinio rosso (włoskie wytrawne czerwone)	40 PLN	0,75
Pluvium Rose	22 PLN	0,75
Pluvium Red	22 PLN	0,75
Pluvium White	22 PLN	0,75
Wino musujące Charles de Beaucour	25 PLN	0,75

WÓDKA (0,5l) *	CENA	GRAMATURA
Krupnik	30 PLN	0,5
Luksusowa	28 PLN	0,5
Pan Tadeusz	34 PLN	0,5
Wyborowa	32 PLN	0,5
Finlandia	44 PLN	0,5

* Alkohol zakupiony wraz z ofertą gastronomiczną rozliczany jest według faktycznego zużycia. Goście płacą za faktyczną ilość otwartych butelek na przyjęciu weselnym. Butelki alkoholu, które nie zostaną otwarte nie będą doliczane do rachunku.

DODATKOWE OFERTY



PAKIET SOFT DRINKÓW

15 PLN / os.

Pepsi

Bez ograniczeń

7 UP

Bez ograniczeń

Mirinda

Bez ograniczeń

Soki owocowe 100%

Bez ograniczeń

Woda mineralna niegazowana

Bez ograniczeń

SŁODKI BUFET

25 PLN / os.

Ciasto deserowe - mix rodzajów

Bez ograniczeń

Owoce filetowane

Bez ograniczeń

Owoce w całości

Bez ograniczeń



INFORMACJE DODATKOWE

DODATKOWE OFERTY	CENA	GRAMATURA
OPŁATA ZA WYŻYWIENIE (DJ, KAMERZYSTA, FOTOGRAF)	85 PLN	0,75
OPŁATA ZA DZIECI	Dzieci do lat 3 bezpłatnie, od 4 do 7 lat 50 % ceny od osoby	
SWOJSKI STÓŁ	15 PLN / os.	
FONTANNA CZEKOLADOWA	500 PLN	
CENNIK POKOI BEZ ŚNIADANIA		CENA
Pokój jednoosobowy	100 PLN	
Pokój dwuosobowy	130 PLN	
Pokój trzynosobowy	190 PLN	
CENNIK POKOI ZE ŚNIADANIEM		CENA
Pokój jednoosobowy	130 PLN	
Pokój dwuosobowy	180 PLN	
Pokój trzynosobowy	220 PLN	

* Alkohol zakupiony wraz z ofertą gastronomiczną rozliczany jest według faktycznego zużycia. Goście płacą za faktyczną ilość otwartych butelek na przyjęciu weselnym. Butelki alkoholu, które nie zostaną otwarte nie będą doliczane do rachunku.

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 posypany 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.



**APARTAMENT DLA MŁODEJ PARY
I RODZICÓW**
W prezencie



MAŁŻEŃSKIE ŚNIADANIE
Podane do pokoju



ATRAKCJE DLA DZIECI

Specjalny kącik z malowankami
oraz zabawkami edukacyjnymi

Możliwość zorganizowania bezpłatnego mini
kina lub dmuchańców w sali konferencyjnej





Qubus Hotel®

*** Głogów

Pozdrawiam,
Małgorzata Wajdzik
Specjalista ds. Sprzedaży
i Marketingu
kom: +48 603-503-906
mwajdzik@qubushotel.com

ul. Pl. Konstytucji 3-Maja 1
67-200 Głogów
tel.: (+48 76) 833 6 182
fax: (+48 76) 833 6 200

