



Qubus Hotel®
**** Kraków

OFERTA WESELNA 2019

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 Rocznicę 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 4-8 lat - 50%
- ❖ **Parking gratis**

*Voucher weselny o wartości 150 PLN.

Przy realizacji voucheru jego posiadacz ponosi opłatę w wysokości 1 PLN.

** degustacją objęte są wyłącznie dania obiadowe

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
5000 PLN netto

DWUDNIOWY
przy organizacji imprezy
za kwotę
minimum
10000 PLN netto



Obługa 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



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

”

Iwona i Cezary

“

Obługa na najwyższym możliwym poziomie, począwszy od recepcji, która skutecznie rozlokowała gości po wszystkich przypisanych pokojach poprzez serwis kelnerski/obsługę 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





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 500 PLN za wynajem sali bankietowej.
Cena zawiera dekorację kwiatową stołów, eleganckie pokrowce na krzesła oraz opłatę ZAIKS.
Minimalna liczba gości: 90 osób.



MENU WESELNE II 235 PLN / osobę

PRZYSTAWKA (do wyboru)

- Pieczony łosoś marynowany w koprze i gorczycy podany z rukolą i kremem balsamicznym
- Kolorowa roladka z polędwiczki 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 gęsiny podany z domowym makaronem

DANIE GŁÓWNE (do wyboru)

- Sakiewka z polędwicy wieprzowej z farszem grzybowo-porowym podana z gruszką ryżową i zestawem surówek
- Polędwiczka wieprzowa podana z grzybami duszonymi w śmietanie z młodymi ziemniakami i bukietem surówek

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

- Paszтет domowy z grzybami marynowanymi w oliwie
- Wędliny z naszej wędzarni (karkówka, indyk, kielbasa wiejska)
- Szyńska szwardzwałdzka z rukolą i suszonymi pomidorami
- Pieczony schab z mussem 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)

- Polędwica z dorsza w złocistej panierce z orzeszków ziemnych z salsą limonkowo-paprykową w towarzystwie pomidorów cherry w sosie balsamico, podana z bagietką
- Gulasz z dzika podany z kaszą gryczaną z boczkiem i rukolą
- Młoda polska wołowina duszona w czerwonym winie z dodatkiem warzyw podana z kaszotto z pęczku
- 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 500 PLN za wynajem sali bankietowej.
Cena zawiera dekorację kwiatową stołów, eleganckie pokrowce na krzesła oraz opłatę ZAKS.
Minimalna liczba gości: 90 osób.

qubushotel.com/pl/wesela/krakow/1/



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)

- Capucinno 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 węgierki oraz prażonymi migdałami, podana z waniliowymi lodami
- Tiramisu

BUFET ZIMNY

- Pasztet pieczony w bekonie z grzybami marynowanymi w oliwie
- Wędliny z naszej wędzarni (karkówka, indyk, kielbasa 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 winogretem
- 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 szczypiorkowe

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
- Połędwica 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, połówiczka wieprzowa i filet z indyka podane z grillowanymi warzywami i sosem barbecue oraz bagietką czosnkową

NA ZAKOŃCZENIE

- Żurek z jajkiem i białą kielbasą

NAPOJE bez limitu

- Kawa
- Herbata
- Woda mineralna gazowana i niegazowana
- Wybór soków

Do w/w kosztów należy doliczyć 500 PLN za wynajem sali bankietowej.
Cena zawiera dekorację kwiatową stołów, eleganckie pokrowce na krzesła oraz opłatę ZAKS.
Minimalna liczba gości: 90 osób.

MENU WESELNE IV 275 PLN / osobę



PRZYSTAWKA (do wyboru)

- Tradycyjny pieczony paszтет z dziczyzny z chutney żurawinowym
- Krewetki smażone na maśle imbirowym podane z bukietem sałat, 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 trufkami w naturalnym sosie podana z sałatką ze szpinaku z miodowym winogretem i ziemniakami
- Pieczona podhalańska jagnięcina podana z młodymi ziemniakami i bukietem kolorowych sałat

DESER (do wyboru)

- Puszysty mroźny mus ze śmietanki 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 wjejsku 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, kielbasa wjejska, rostbief)
- Roladki z polędwicy 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-ziolowym
- Sałatka ziemniaczana z porem podana w szynce
- Sos tatarski
- Sos paprykowy
- Chutney z mango, dyni i chilli
- Wybór pieczywa
- Masło szczypiorkowe

SPECJALNOŚĆ WIECZORU (do wyboru dwa dania)

- Delikatny filet z perliczki z nutą aromatycznego tymianku, podany na ciecierzycy z granatem i dodatkiem białego wina
- Polędwica 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
- Polędwiczka wieprzowa zapiekana, mozzarellą, 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 500 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 ALKOHOLI BEZ LIMITU I		85 PLN / os.
Wódka		Bez ograniczeń
Wino		Bez ograniczeń
PAKIET NAPOJÓW GAZOWANYCH		15 PLN / os.
Pepsi		Bez ograniczeń
7 UP		Bez ograniczeń
Mirinda		Bez ograniczeń
Tonic		Bez ograniczeń
PAKIET ALKOHOLI BEZ LIMITU II		100 PLN / os.
Wódka		Bez ograniczeń
Wino		Bez ograniczeń
Piwo lane		Bez ograniczeń



DODATKOWE ATRAKCJE

ATRAKCJE	CENA
Fontanna czekoladowa lub alkoholowa	od 500 PLN
LIVE COOKING (gotowanie na żywo oraz nauka flambirowania 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: kielbasa jałowcowa, pieczona karkówka, salceson, kaszanka, smalec z jabłkami i majerankiem, pasztet z dzika, śledzie po kaszubsku, sery korycińskie, wiejski chleb, masło szczypiorkowe
Na ciepło: Żurek z białą kielbasą 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 kielbaski z pikantnym sosem, pieczywo, pasta serowo czosnkowa.

Stół śródziemnomorski

Na zimno: Caprese z bazyliowym pesto Indyk marynowany w occie balsamicznym i rozmarynie 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.

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.



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 !

Qubus Hotel®
★★★★ Kraków

Dział Sprzedaży i Marketingu
Tel. 12 374 5 100
marketing_krakow@qubushotel.com

Ulica Nadwiślańska 6
30-527 Kraków
Tel.: (+48 12) 374 5 100
Fax: (+48 12) 374 5 200

