



Qubus Hotel®

★★★★ Wrocław

OFERTA WESELNA

OFERUJEMY:

- Menu serwowane już od 79 PLN za osobę
- Wyśmienitą kuchnię
- Klimatyczne wnętrze restauracji Maria Magdalena lub apartament zapewniający wyjątkową atmosferę
- Lokalizacja w samym centrum miasta
- Klimatyzowane wnętrza
- Atrakcyjne ceny na noclegi
- Indywidualne podejście do każdego zapytania

”
Wyjątkowo urokliwa lokalizacja, eleganckie wnętrza, urządzone z gustem i dobrym smakiem, a do tego te promocje (apartament, pokoje, podróż, itd.). To wszystko sprawia, że nie było dyskusji nad wyborem miejsca na nasze wesele.

Oczywiście nie zawiedliśmy się.

“
Agata i Przemek
Styczeń 2015



”
Serdecznie dziękujemy za przygotowanie pięknego przyjęcia weselnego, fantastyczną kuchnię oraz "pałacową obsługę".
Z czystym sumieniem polecimy Państwu lokal przyszłym małżonkom.

“
Agata i Piotr
Wrzesień 2014

”
Serdecznie dziękujemy za organizację wspaniałego przyjęcia. Dzięki Wam mogliśmy w tym dniu wspaniale się bawić, wiedząc, że nasi goście są w dobrych rękach i że niczego im nie zabraknie. Goście docenili to mówiąc, że nigdy nie widzieli tak zrelaksowanej pary młodej.
To wszystko dzięki Wam.

“
Iga i Krzysztof
Czerwiec 2014





PROPOZYCJA I - SERWOWANA 79 PLN / osobę

ZUPA

- Consome pomidorowa z płatkami parmezanu i świeżą bazylią

DANIE GŁÓWNE

- Rolada z kurczaka z porem, boczkiem i sosem pieczarkowym, gotowane ziemniaki z dodatkiem wiejskiego masła oraz świeżego kopru, zestaw sezonowych surówek

DESER

- Parfait Straciatella z musem owocowym

NAPOJE

- Herbata, kawa, woda mineralna, sok - bez limitu

PROPOZYCJA II – SERWOWANA 88 PLN / osobę

ZUPA

- Tradycyjny polski rosół podany z makaronem oraz aromatyczną marchewką i pietruszką

DANIE GŁÓWNE

- Eskalopki wieprzowe w sosie pieczarkowym, tradycyjne kluski śląskie, zestaw sezonowych surówek i bukietem surówek

DESER

- Ciasto do wyboru (200g/os) - brownie, szarlotka, jogurtowe z morelami, sermakowe, sernik, makowe

NAPOJE

- Herbata, kawa, woda mineralna, sok - bez limitu



PROPOZYCJA III - SERWOWANA 117 PLN / osobę

ZUPA

- Krem z pieczonego buraka podany z chipsem boczkowym oraz kwaśną śmietaną

DANIE GŁÓWNE

- Łosoś faszerowany fetą w otulinie bekonu na ziemniaczanym rostii z mini marchewkami

DESER

- Mus jogurtowy z dodatkiem musu z mango podany z owocami sezonowymi

NAPOJE

- Herbata, kawa, woda mineralna, sok - bez limitu

PROPOZYCJA IV – SERWOWANA 137 PLN / osobę

PRZYSTAWKA

- Włoska Sałatka Caprese podana na aromatycznej rukoli z sosem Pesto

ZUPA

- Krem z pieczonej papryki podany z winnym porem i ziołowymi grzankami

DANIE GŁÓWNE

- Polędwiczka wieprzowa w cieście francuskim podana z sosem muślinowym z dodatkiem kaparów oraz aromatycznymi pieczonymi ziemniakami i fasolką szparagową

DESER

- Tort czekoladowy podany z sosem malinowym

NAPOJE

- Herbata, kawa, woda mineralna, sok - bez limitu



MENU WIELOPORCJOWE

PROPOZYCJA I - 99 PLN/os.

ZUPA

- Puszysty krem z brokuł podany z prażonymi migdałami oraz kwaśną śmietaną

DANIE GŁÓWNE

- Duszona polędwiczka wieprzowa otulona boczkiem wędzonym w towarzystwie liści szałwii
- Grillowana pierś z kurczaka podana ze złocistymi pieczarkami z dodatkiem aromatycznej konedry

DODATKI

- Włoskie kluski gnocchi podane w aksamitnym sosie śmietanowym
- Zestaw surówek sezonowych
- Chrupiące warzywa otulone wiejskim masłem i mieszanką świeżych ziół

DESER

- Brzoskwiniowe Ragu z syropem trzcinowym podane z lodami z prawdziwej wanilii oraz bitą śmietaną

NAPOJE

- Herbata, kawa, woda mineralna, soki

PROPOZYCJA II – 120 PLN/os.

PRZYSTAWKA

- Grillowany pomidor obsypany świeżą bazylią, podany na włoskim serku mascarpone

ZUPA

- Puszysty krem z brokuł, podany z prażonymi migdałami oraz kwaśną śmietaną

DANIE GŁÓWNE

- Grillowana pierś kaczki otulona świeżym i figami
- Filety z soli podane na liściach świeżego szpinaku z sosem marchewkowym
- Grillowana pierś z kurczaka podana z sosem z winnej musztardy francuskiej

DODATKI SKROBIOWE

- Młode ziemniaki z dodatkiem wiejskiego masła oraz świeżego kopru
- Zestaw sezonowych surówek
- Smażone chrupiące warzywa w towarzystwie L' Aceto Basamico di Modena

DESER

- Mus malinowo-jogurtowy w towarzystwie świeżych truskawek oraz aromatycznej mięty

NAPOJE

- Herbata, kawa, woda mineralna, soki



PRZYSTAWKA

- Sałatka Caprese

ZUPA

- Zupa grzybowa z paluszkiem z ciasta francuskiego

DANIE GŁÓWNE

- Pieczeń z karczku w sosie tymiankowym
- Sandacz z migdałami i sosem pietruszkowym
- Ryż pilaw z warzywami
- Zestaw surówek sezonowych
- Kolorowe liście sałaty z pomidorkami cherry, pestkami dyni i dresingiem włoskim

DESER

- Parfait Straciatella z musem owocowym

PRZKĄSKI ZIMNE (150g/os.)

- Filet z indyka faszerowany szpinakiem i gotowanym jajem
- Wybór wędlin polskich
- Pieczony schab z masłem chrzanowym
- Galantynki z drobiu z owocami
- Ruloniki z szynki z sałatką jarzynową
- Śledź po żydowsku z rodzynkami
- Deska serów polskich
- Sałatka z grillowanej piersi kurczaka z ananasem podana z sosem sweet chilli
- Pieczywo mieszane wraz z masłem

DANIE CIEPŁE

- Tradycyjna zupa gulaszowa z kminkiem

NAPOJE

- Kawa
- Herbata
- Soki owocowe
- Woda



PROPOZYCJA ZAKĄSEK ZIMNYCH - 28 PLN / os.

Pieczona karkówka lukrowana miodem

Rolada wieprzowa pachnąca chrzanem i rozmarynem

Aromatyczny kabanos drobiowy

Chrupiąca sałata lodowa serwowana z wędzoną makrelą skropiona sokiem z cytryny

Włoska sałatka podana z mini-pomidorkami, serem mozzarella i balsamicznym sosem pesto

Filety śledziowe z aromatycznym sosem pomidorowym

Galaretką z piersi kurczaka w asyście blanszowanych warzyw

Łosoś wędzony podany w otoczkę karmelizowanej cebuli czerwonej



DODATKOWE OFERTY

WINO CZERWONE	CENA	GRAMATURA
Pluvium Red	35 PLN	0,75
Palacio de Anglona Tempranillo (półslodkie czerwone)	40 PLN	0,75
Tenta Cabernet Sauvignon	40 PLN	0,75
Vina Oria Tempranillo	45 PLN	0,75
Contenda Cabernet Sauvignon Spain	65 PLN	0,75
Canepa Classico Merlot Chile	80 PLN	0,75
WINO BIAŁE	CENA	GRAMATURA
Pluvium White	35 PLN	0,75
Palacio de Anglona Airen (półslodkie białe)	40 PLN	0,75
Tenta Chardonnay	40 PLN	0,75
Vina Oria Macabeo	45 PLN	0,75
Contenda Chardonnay Spain	65 PLN	0,75
Canepa Classico Sauvignon Blanc Chile	65 PLN	0,75



DODATKOWE OFERTY

WÓDKA WESELNA	CENA	GRAMATURA
Soplica	28 PLN	0,5
Soplica wiśniowa	35 PLN	0,5
Wyborowa	32 PLN	0,5
Pan Tadeusz	34 PLN	0,5
Krupnik	30 PLN	0,5
Finlandia	44 PLN	0,5
WINO MUSUJĄCE	CENA	GRAMATURA
Baron de Bellac (wytrawne)	25 PLN	0,75
Baron de Bellac (półslodkie)	25 PLN	0,75
Charles de Beaucour (półslodkie)	30 PLN	0,75



DODATKOWE OFERTY

INNE TRUNKI	CENA	GRAMATURA
Jack Daniels	170 PLN	0,7
Jim Beam	110 PLN	0,7
Likier jajeczny	35 PLN	0,5
Martini Bianco	55 PLN	1
Gordon's Gin	85 PLN	0,7
SOFT DRINKI (Pepsi, 7UP, Mirinda)		CENA
Butelka 0,2 l	4 PLN	
Butelka 0,5 l	6 PLN	
Butelka 1 l	7 PLN	
PAKIET SOFT DRINKÓW BEZ LIMITU		25 PLN / os.

OFERTA CIAST



MINIPTYSIE

Delikatny krem budyniowy ukryty we wnętrzu puszystego ciasta parzonego.



SZARLOTKA

Na kruchym cieście gruba warstwa jabłek z dodatkiem cynamonu. Jego szczególnie 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:

- Na naszych salach bankietowych możemy zorganizować dla Państwa przyjęcie do 80 osób
- Zapewniamy uroczysty wystrój sali
- Na życzenie przygotowujemy efektowną fontannę czekoladową lub stół staropolski
- Weselne menu zostanie przygotowane przez Szefów Kuchni Restauracji Qubus Hotel.

SERDECZNIE ZAPRASZAMY

Jolanta Kryk
Specjalista ds. Sprzedaży i Marketingu
Tel: +48 695 988 550
jkryk@qubushotel.com

ul. św. Marii Magdaleny 2
50-103 Wrocław
Tel.: +48 71 797 9 800
Fax: +48 71 341 0 920

Qubus Hotel®

★★★★ Wrocław

