



Qubus Hotel®

★★★★ Wrocław

OFERTA WESELNA

OFERUJEMY:

- Powitanie chlebem i solą na czerwonym dywanie *
- Elegancką, klimatyzowaną salę restauracyjną do 80 osób bez opłaty za jej wynajem
- Indywidualnie komponowane menu
- Profesjonalną, bezpłatną obsługę kelnerską do godz. 4 nad ranem
- Apartament dla Pary Młodej i dwa pokoje dla rodziców lub Gości weselnych w prezencie **
- Podróż poślubną za 1 PLN
- Romantyczną kolację w I Rocznicę Ślubu
- Menu dla dzieci do lat 3 bezpłatnie, od 4 do 7 lat – rabat 50%
- Menu osób funkcyjnych - rabat 50%
- Możliwość zrealizowania sesji zdjęciowej na tarasie na 6. piętrze hotelu
- Pomoc przy organizacji wszelkich szczegółów związanych z przyjęciem
- Wcześniejsze degustacje potraw dla Pary Młodej po podpisaniu umowy

* Opcjonalnie

** Apartament i pokoje - przy organizacji imprezy na kwotę co najmniej 4000 PLN netto

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



”

Specjalista ds. organizacji przyjęć weselnych bardzo pomocny, zawsze dostępny, otwarty na pomysły państwa młodych. Obsługa profesjonalna, dyskretna oraz niezmiennie pomocna. Każde z podanych dań wyśmienite. Wszystko zostało zorganizowane tak, jak sobie wymarzyliśmy. Ogólny wystrój Sali na ocenę celującą, świetnie dobrana muzyka, ilość miejsc idealnie odpowiadająca wielkości imprezy.

Martyna i Paweł
Wrzesień 2016

“



”

Zarówno obsługa i specjalista ds. organizacji przyjęć weselnych na najwyższym poziomie. Wspaniały kontakt i genialne podejście do tematu. Jesteśmy bardzo zadowoleni. Oferta gastronomiczna rewelacyjna. Bardzo podobało się nam przygotowanie osobnego menu dla osoby na diecie wegańskiej. Wszystko godne polecenia!

Katarzyna i Jakub
Lipiec 2017

“



”

Pani Dominika ma ogromną wiedzę, doradza i pomaga. Taka organizatorka to skarb! Bardzo smaczne jedzenie, consome z grzybów – niebo w gębie! Wszyscy bardzo zadowoleni!

Edyta i Marcin
Czerwiec 2016

“



MENU WESELNE I 189 PLN / osobę



PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

PRZYSTAWKA

- Grillowany pomidor obsypany świeżą bazylią podany na włoskim serku mascarpone oraz chipsem z ciasta filo

ZUPA

- Włoska zupa minestrone z dodatkiem aromatycznego pesto z bazylii oraz tartym parmezanem

DANIE GŁÓWNE *

- Filety z soli podane na liściach świeżego szpinaku z sosem marchewkowym
- Grillowana pierś z kurczaka podana z sosem z winnej musztardy francuskiej
- Aromatyczny stek z karkówki podany z greckim sosem tzatziki
- Młode ziemniaki z dodatkiem wiejskiego masła oraz świeżego kopru
- Włoski makaron tagliatelle podany w sosie truflowo-serowym oprószoney aksomitnym parmezanem
- Ziemniaki gratin z dodatkiem śmietany, czosnku oraz świeżego koperku
- Zestaw sezonowych surówek
- Smażone chrupiące warzywa w towarzystwie L'Aceto Balsamico di Modena

* dania obiadowe podane są w półmiskach na stołach

DESER

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

ZIMNA PŁYTA

- 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 otocze karmelizowanej cebuli czerwonej
- Pieczywo mieszane wraz z masłem

DANIA CIEPŁE

- Szaszłyk jako soczyste mięso wieprzowe w towarzystwie chrupiących warzyw

BUFET SŁODKI

- Ciasto domowe do wyboru

NAPOJE (bez ograniczeń)

- Kawa
- Herbata
- Soki owocowe
- Woda



MENU WESELNE II 219 PLN / osobę

PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

PRZYSTAWKA

- Grillowane warzywa skropione oliwą z aromatem cytrynowym podane z soczystym melonem oraz włoską szynką parmeńską

ZUPA

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

DANIE GŁÓWNE *

- Grillowana pierś kaczki otulona świeżymi figami
- Smażone filety halibuta w cieście kokosowym aromatyzowane cytryną
- Duszona polędwiczka wieprzowa otulona boczkiem wędzonym w towarzystwie liści szalwii
- Grillowana pierś z kurczaka podana ze złocistymi pieczarkami z dodatkiem aromatycznej kolendry
- Włoskie kluski gnocchi podane w aksamitnym sosie śmietanowym
- Młode ziemniaki z dodatkiem wiejskiego masła oraz świeżego kopru
- Puszyste kalafiorowe risotto podane z aromatyczną kolendrą
- Zestaw surówek sezonowych
- Chrupiące warzywa otulone wiejskim masłem i mieszanką świeżych ziół

DANIA CIEPŁE

- Grillowana pierś kurczaka podana na fasolce szparagowej al dente
- Klasyczny barszcz czerwony podany z pasztecikiem mięsnym
- Tradycyjny stroganof podany z ogórkiem konserwowym

BUFET SŁODKI

- Ciasto domowe do wyboru

DESER

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

ZIMNA PŁYTA

- Chrupiący schab faszerowany musem z grzybów leśnych
- Pieczona polędwiczka wieprzowa nadziewana pomidorem suszonym
- Staropolska rolada z boczku pachnąca ziołami oraz czosnkiem
- Pieczona wołowina podana z musem chrzanowym
- Galaretką wieprzowa aromatyzowana czosnkiem
- Duszona rolada z kurczaka nadziewana aromatyzowaną morelą cytrynową
- Pieczona karkówka pachnąca czosnkiem i tymiankiem
- Egzotyczna sałatka z sałaty lodowej podana z pieczonym kurczakiem z sosem czimi-czuri
- Wiosenne szparagi zawinięte w szynkę wędzoną
- Pieczywo mieszane wraz z masłem

NAPOJE (bez ograniczeń)

- Kawa
- Herbata
- Soki owocowe
- Woda mineralna

* dania obiadowe podane są w półmiskach na stołach

MENU WESELNE III 259 PLN / osobę



PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

PRZYSTAWKA

- Wędzony łosoś podany na grzance nadziewany musiem z sera włoskiego mascarpone otulony sosem z ziarnistej musztardy francuskiej

ZUPA

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

DANIE GŁÓWNE

- Wieprzowa rolada nadziewana boczkiem, podana z sosem tymiankowym
- Pieczona pierś z indyka na miodzie aromatyzowanym kolendrą
- Chrupiąca polędwica z dorsza smażona na delikatnym wiejskim maśle
- Filet z sandacza serwowany na grillowanych paprykach z dodatkiem gałązek rozmarynu
- Młode ziemniaki z dodatkiem wiejskiego masła oraz świeżego kopru
- Włoskie klusieczki gnocchi oprószone czarnym sezamem
- Zapiekane talarki ziemniaczane
- Aromatyczny ryż z częstkami chrupiących warzyw
- Zestaw sezonowych surówek
- Warzywna rolada zapiekana w cieście francuskim z dodatkiem ziela tymianku
- Delikatna wiosenna sałata w towarzystwie truskawkowego sosu Vinaigrette

DANIA CIEPŁE

- Pieczona szynka wieprzowa podana
- z bałkańskim aj-warem
- Golonka wieprzowa w majeranku i naturalnym piwie podana na grillowanych warzywach
- Meksykański gulasz podany z chrupiącą wołowiną i aromatycznymi warzywami

BUFET SŁODKI

- Ciasto domowe do wyboru

DESER

- Delikatny mus śmietankowy aromatyzowany skórą z cytryny, podany z sorbetem truskawkowym

* dania obiadowe podane są w półmiskach na stołach

ZIMNA PŁYTA

- Sałatka z kalafiora ze świeżym aromatycznym koperkiem
- Sałatka z brokuł z greckim serem feta, obsypana aromatycznym tymiankiem
- Pieczona polędwiczka wieprzowa nadziewana kalifornijską śliwką
- Cytrynowo-śmietankowa, rybna galaretką z łososia bałtyckiego
- Wędzony filet z kaczki w rozmarynie
- Staropolski pasztet wędzony podany ze smażonymi grzybami z dodatkiem tymianku
- Roladki z włoskiej szynki parmeńskiej nadziewane soczystym melonem
- Azjatycka sałatka z kruchymi warzywami w towarzystwie chrupiącego kurczaka
- Jajka z łososiem posypane szlachetnym kawiolem czarnym
- Galaretką z pstrągą wędzonego podana z kwaśną śmietanką oraz czerwonym kawiolem
- Pieczony rostbef podany z musiem chrzanowo-koperkowym
- Pieczywo mieszane wraz z masłem

NAPOJE (bez ograniczeń)

- Kawa
- Herbata
- Soki owocowe
- Woda mineralna



DODATKOWE OFERTY

WINA CZERWONE	CENA	GRAMATURA
Pluvium Red	35 PLN	0,75
Palacio de Anglona Tempranillo (półsłodkie)	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
WINA BIAŁE	CENA	GRAMATURA
Pluvium White	35 PLN	0,75
Palacio de Anglona Airen (półsłodkie)	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	80 PLN	0,75



DODATKOWE OFERTY

WÓDKA WESELNA	CENA	GRAMATURA
Soplica	28 PLN	0,5
Finlandia	44 PLN	0,5
Wyborowa	32 PLN	0,5
Pan Tadeusz	34 PLN	0,5
Krupnik	30 PLN	0,5



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	1,0
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.



USŁUGI DODATKOWE

USŁUGI		KONTAKT
Planowanie Wizerunek Dekoracje	Niebieskie Drzwi	601 723 490 www.niebieskiedrzwi.pl
Cukiernia	Cukiernia Piekarnia „U Łucji”	604 562 341 608 771 405
Fotografia ślubna	Pro Peloton Studio	www.peloton-studio.com 792 278 277
Wydruki okolicznościowe	magnetCards	726 534 252 www.magnetCards.pl
Kursy tańca	Klub Tańca EXTRA	604117504 www.kt-extra.pl
Kosmetyka, fryzjer	Upiększalnia	71 78 33 782 71 78 78 424 www.upiekszalnia.pl

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. (71) 79 79 850
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

