



Qubus Hotel®

★★★★ Bielsko-Biała

OFERTA WESELNA

OFERUJEMY:

- Wykwintne menu z bogactwem dań głównych oraz zimnych przekąsek
- Profesjonalną obsługę kelnerską
- Eleganckie sale udekorowane świeżymi kwiatami
- Apartament dla Nowożeńców w prezencie
- Podróż poślubną za 1 PLN
- Samochód Mercedes E-Klasa do ślubu GRATIS przy wyborze menu Wariant III w przypadku wesela dla min. 70 Gości
- Romantyczną kolację dla Pary Młodej w I Rocznicę Ślubu
- Wcześniejszą degustację potraw przez Młodą Parę (po podpisaniu umowy)
- Promocyjne ceny pokoi dla Gości weselnych
- Menu dla dzieci do lat 3 bezpłatnie, od 4 do 10 lat – 50% zniżki
- Salę zabaw dla dzieci

”

Bardzo dziękujemy całej obsłudze
Hotelu Qubus za super organizację
naszego przyjęcia weselnego!
Macie bardzo przytulną restaurację!
Będziemy Państwa polecać, jako miejsce,
z miłą obsługą i dobrym jedzeniem!

“

Jolanta i Tymoteusz



”

Obsługa miła, uprzejma, pomocna.
Bardzo dobrze zorganizowana.
Nie mamy żadnych zastrzeżeń.
Ceny rozsądne, menu bogate, wykwintne.
Sala piękna, bardzo ładnie ustrojona
i dobrze klimatyzowana.
Dużym atutem jest taras - można się na nim
przewietrzyć i odpocząć.

“

Klaudia i Sylwester



”

W skali 1-5, zdecydowanie "5".
Bardzo duża pomoc, świetne przygotowanie.
Pyszne jedzenie. Wystrój piękny,
dużo miejsca, bardzo swobodnie.

“

Aleksandra i Jakub



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





PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

LAMPKA WINA MUSUJĄCEGO

ZUPA

- Aromatyczny rosół z mięsnymi kuleczkami i makaronem

DANIE GŁÓWNE (do wyboru)

- Schab zapieczony z pomidorem i mozzarellą podany z ziemniakiem z grilla, masłem czosnkowym oraz fasolką szparagową i boczkiem
- Tradycyjny kotlet schabowy serwowany z pieczonymi ziemniakami i bukietem trzech surówek (marchewka z brzoskwinia, buraczki, coleslaw)
- Drobiowy devolay serwowany z pieczonymi ziemniaczkami oraz mixem sałat w sosie winegret

DESER (do wyboru)

- Śliwki zapieczone z kruszonką serwowane na ciepło
- Panna cotta z mussem z owoców leśnych

GORĄCA KOLACJA (do wyboru)

- Karczek faszerowany podgrzybkami w towarzystwie sosu musztardowego podany z kluskami śląskimi i modrą kapustą
- Filet z kurczaka tkany fasolką szparagową w sosie śmietanowym serwowany z puree ziemniaczanym i brokułami z czosnkiem

BUFET

- Paleta mięs pieczystych z dipami (rostbief, schab, karczek)
- Deska serów żółtych i pleśniowych z orzechami i owocami
- Domowy pasztet ze śliwką i grzybami
- Plastry grillowanego kurczaka z mussem kaparowym
- Tymbaliki wieprzowe z warzywami
- Kompozycja śledzi na trzy smaki (śledź w śmietanie, sosie pomidorowym, w pesto z cebulą)
- Tradycyjna sałatka jarzynowa z majonezem
- Sałatka grecka z dressingiem ziołowym
- Kosz pieczywa, masło smakowe

BUFET SŁODKI

- Ciasta (do wyboru trzy rodzaje)
- Kruche ciasteczka
- Filetowane owoce sezonowe

NAPOJE (bez ograniczeń)

- Kawa
- Herbata
- Soki owocowe
- Woda

* Możliwość domówienia dodatkowej gorącej kolacji w cenie 24 PLN/os.

MENU WESELNE II 245 PLN / osoba



PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

LAMPKA WINA MUSUJĄCEGO

ZUPA (do wyboru)

- Aromatyczny rosół z mięsnymi kuleczkami i makaronem
- Consommez grzybami leśnymi

DANIE GŁÓWNE podane na półmiskach

MIĘSA (do wyboru trzy pozycje)

- Polędwiczka wieprzowa podana z sosem śmietanowo-winnym
- Tradycyjny kotlet schabowy
- Pieczeń staropolska z sosem demi glace
- Sandacz z pietruszką
- Grillowany filet z kurczaka z mozzarellą i pesto

- Kotlet Cordon Bleu

DODATKI SKROBIOWE (do wyboru trzy pozycje)

- Ziemniaki z koperkiem
- Kluski śląskie z masłem
- Pieczone ziemniaczki
- Frytki
- Ryż pikantny

DODATKI WARZYWNE (do wyboru trzy pozycje)

- Surówka z marchwii
- Mix kruchych sałat z sosem winogret
- Kapusta czerwona na ciepło
- Gotowane warzywa
- Surówka z białej kapusty

DESER (do wyboru)

- Mus czekoladowy z sosem toffi
- Parfait straciattella z dipem mango
- Szarlotka inaczej - kawałki jabłek aromatyzowane prawdziwą wanilią, przekładane kruszonką

BUFET

- Paleta mięs pieczystych z dipami (rostbef, schab, karczek)
- Deska serów żółtych i pleśniowych z orzechami i owocami
- Domowy pasztet ze śliwką i grzybami
- Plastry grillowanego kurczaka z musem kaparowym
- Tymbaliki wieprzowe z warzywami
- Kompozycja śledzi na trzy smaki (śledź w śmietanie, sosie pomidorowym, w pesto z cebulą)
- Tradycyjna sałatka polska z majonezem
- Sałatka grecka z dressingiem ogrodowym
- Kosz pieczywa, masło smakowe

BUFET SŁODKI

- Ciasta (do wyboru trzy rodzaje)
- Kruche ciasteczka
- Filetowane owoce sezonowe

GORĄCA KOLACJA (do wyboru)

- Filet z indyka faszerowany zielonym groszkiem w towarzystwie maślanego sosu podany z marchwią z majerankiem i puree ziemniaczanym

- Polędwiczka wieprzowa tkana musem drobiowym w towarzystwie pieczonych ziemniaków i kalafiora romanesco

GORĄCA KOLACJA II (do wyboru)

- Soczysty szaszłyk wieprzowy z cukinią, papryką, pieczarkami podawany z ryżem z warzywami i sosem barbecue
- Pieczony karmazyn serwowany z puree ziemniaczanym i salsą paprykową

GORĄCA KOLACJA III (do wyboru)

- Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym
- Polędwiczka wieprzowa tkana musem drobiowym w towarzystwie pieczonych ziemniaków i kalafiora romanesco

NAPOJE (bez ograniczeń)

- Kawa
- Herbata
- Soki owocowe
- Woda



PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

LAMPKA WINA MUSUJĄCEGO

PRZYSTAWKA (do wyboru)

- Tatar warzywny z sosem winegret podany na pumperniku
- Kruche sałaty i warzywa z twarogiem w otulinie szynki dojrzewającej

ZUPA (do wyboru)

- Aromatyczny rosół z mięsnymi kuleczkami i makaronem
- Bulion z kołdunami litewskimi

DANIE GŁÓWNE podane na półmiskach MIĘSA (do wyboru trzy pozycje)

- Zrazy wołowe nadziewane tradycyjnym farszem
- Plastry polędwiczki wieprzowej z sosem leśnym
- Tradycyjny devolay
- Łosoś pieczony na flanie szpinakowym
- Panierowane dramstiki
- Schab z kurkami i polskim serem dojrzewającym

DODATKI SKROBIOWE (do wyboru trzy pozycje)

- Włoskie gnocchi
- Ziemniaki pieczone z cebulką i boczkiem
- Kluski śląskie z sosem pieczeniowym
- Ziemniaki z wody ze szczypiorkiem
- Kasza pęczak z warzywami
- Puree ziemniaczano-dyniowe

DODATKI WARZYWNE (do wyboru trzy pozycje)

- Surówka z kiszonej kapusty
- Podsmażane warzywa
- Surówka z selera i jabłka
- Sałatka grecka
- Surówka z kolorowych papryk

DESER (do wyboru)

- Limonkowy sernik na zimno z sosem malinowym i kruszoną czekoladą
- Słoneczny tiramisu z sosem kawowym
- Deser Sacher

BUFET podany w formie finger foods

- Rostbef z chrzanem
- Szynka ze szparagami
- Śliwki w otulinie z boczku
- Oscypek z żurawiną
- Sałatka grecka z dressingiem ogrodowym
- Tradycyjna sałatka polska z majonezem
- Grillowany kurczak z ananasem
- Kompozycja śledzi na trzy smaki (śledź w śmietanie, sosie pomidorowym, w pesto z cebulą)
- Domowy pasztet ze śliwką i grzybami
- Kosz pieczywa, masło smakowe

BUFET SŁODKI

- Ciasta (do wyboru trzy rodzaje)
- Kruche ciasteczka
- Filetowane owoce sezonowe

GORĄCA KOLACJA (do wyboru)

- Sandacz na risotto limonkowym podany z glazurowaną marchewką
- Fantazja barbecue – grillowane polędwiczki wieprzowe, kurczak, karczek, warzywa serwowane z pieczonymi ziemniaczkami i sosem barbecue

GORĄCA KOLACJA II

- Pieczeń staropolska krojona na sali podana z gołąbkami z kaszy i sera góralskiego, kapustą na ciepło ze śliwką oraz chrzanowym sosem

GORĄCA KOLACJA III (do wyboru)

- Barszcz czerwony z krokietem mięsnym
- Góralska kwaśnica na żeberku

NAPOJE (bez ograniczeń)

- Kawa
- Herbata
- Soki owocowe
- Woda



DODATKOWE OFERTY

WINO * (0,75l)	CENA	GRAMATURA
Charles de Beaucour (musujące , białe, półsłodkie)	38 PLN	0,75
Chateau Boyar Chardonnay (półwytrawne białe)	36 PLN	0,75
Chateau Boyar Mavrud (półwytrawne czerwone)	36 PLN	0,75
Vina Oria Macabeo (wytrawne białe)	45 PLN	0,75
Vina Oria Tempranillo (wytrawne czerwone)	45 PLN	0,75
Chateau Boyar Muscat (półsłodkie białe)	36 PLN	0,75
Chateau Boyar Sauvignon (półsłodkie czerwone)	36 PLN	0,75
WÓDKA (0,5l)	CENA	GRAMATURA
Pan Tadeusz	34 PLN	0,5
Finlandia	44 PLN	0,5
Wyborowa	32 PLN	0,5
Luksusowa / Soplica	28 PLN	0,5

* Dostępność na zapytanie, ceny mogą ulec zmianie.

W przypadku wyboru opcji własnego alkoholu pobieramy opłatę korkową w wysokości 5 PLN / za każdą otwartą butelkę.



DODATKOWE OFERTY

PAKIET SOFT DRINKÓW		10 PLN / os.
Pepsi		Bez ograniczeń
7 UP		Bez ograniczeń
Mirinda		Bez ograniczeń
TRANSPORT GOŚCI DO HOTELU	CZAS / ILOŚĆ KM	CENA
Bus Mercedes Vito do 8 osób	Max. 1h / do 100 km	100 PLN
Bus Mercedes Sprinter do 20 osób	Max. 1h / do 100 km	300 PLN
DODATKOWE ATRAKCJE		
Stół regionalny		1500 PLN
Fontanna czekoladowa (4h)		700 PLN

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.



OFERTA ZE ŚNIADANIEM

Pokój jednoosobowy

150 PLN / doba



OFERTA ZE ŚNIADANIEM

JUNIOR SUITE

Pokój dwuosobowy z możliwością wstawienia
dostawki

250 PLN / doba



OFERTA ZE ŚNIADANIEM

Pokój dwuosobowy

180 PLN / doba



WYJĄTKOWE SALE:

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

- Dysponujemy okrągłymi stołami bankietowymi, jak i tradycyjnymi- prostokątnymi
- Dekoracje z żywych kwiatów, świeczniki, a także przystrojone krzesła

SERDECZNIE ZAPRASZAMY

Dział Sprzedaży i Marketingu

Tel: (+48) 33 470 2 182/183/189

bielskobiala@qubushotel.com

ul. Mostowa 2

43-300 Bielsko-Biała

Tel.: (+48) 33 470 2 100

Fax: (+48) 33 470 2 200

Qubus Hotel®

★★★★ Bielsko-Biała

