



OFERTA WESELNA 2023

OFERUJEMY:

- Wsparcie oraz opiekę konsultanta ślubnego
- Apartament dla Nowożeńców w prezencie
- Podróż poślubną za 1 PLN*
- Romantyczną kolację dla Pary Młodej w I Rocznicę Ślubu
- Wcześniejszą degustację potraw przez Młodą Parę (po podpisaniu umowy)
- Promocyjne ceny pokoi dla Gości weselnych
- Dzieci do lat 3 bezpłatnie bez świadczeń, od 4 do 10 lat – 50% zniżki
- Salę zabaw dla dzieci

*dotyczy pobytu weekendowego w pokoju 2-osobowym ze śniadaniem: jednodniowy w przypadku organizacji imprezy za kwotę minimum 6 000 PLN netto lub dwudniowy przy organizacji imprezy za kwotę minimum 12 000 PLN netto.

Minimalna liczba gości: 30

MENU WESELNE | 225 PLN / osoba



PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

TOAST WINEM MUSUJĄCYM

ZUPA

- Aromatyczny rosół z kaczki w nowoczesnym wydaniu

DANIE GŁÓWNE (do wyboru)

- Schab zapieczony z pomidorem i mozzarellą podany z ziemniakiem z grilla z masłem czosnkowym oraz fasolką szparagową z boczkiem
- Cordon Bleu serwowany z fasolką szparagową i ziemniaczanym puree
- Pieczeń wieprzowa tkana rozmarynem i czosnkiem podana z kurkowym knedlem, pieczonym burakiem i sosem żurawinowym

TORT (możliwość zamówienia)

GORĄCA KOLACJA (do wyboru)

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

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 mussem kaparowym
- Tymbaliki wieprzowe z warzywami
- Kompozycja śledzi na trzy smaki (śledź w śmietanie, w sosie pomidorowym, w pesto z cebulą)
- Tradycyjna sałatka jarzynowa z majonezem
- Sałatka grecka z dressingiem ogrodowym
- Kosz pieczywa, masło smakowe

BUFET SŁODKI

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

NAPOJE (bez ograniczeń)

- Kawa
- Herbata
- Soki owocowe
- Woda

Zapewniamy (w cenie):

Doskonałe menu skomponowane przez Szefa Kuchni

Możliwość dostosowania menu pod diety specjalne

Podstawową dekorację kwiatami

Pokrowce na krzesła

Tablicę z planem stołów i numerki na stoły

Miejsca parkingowe dla Gości weselnych

MENU WESELNE II 295 PLN / osoba



PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

TOAST WINEM MUSUJĄCYM

ZUPA

- Aromatyczny rosół z kaczki w nowoczesnym wydaniu

DANIE GŁÓWNE podane na półmiskach

MIĘSA (do wyboru trzy pozycje)

- Zrazy wołowe nadziewane tradycyjnym farszem
- Polędwiczki wieprzowe zapieczone z oscypkiem z sosem żurawinowym
- Pierś z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami
- Schab zapieczony z grzybami i polskim serem dojrzewającym
- Podudzie z kurczaka faszerowane kolorowymi paprykami i mięsem mielonym

DODATKI SKROBIOWE

- Puree ziemniaczane
- Kluski śląskie z sosem pieczeniowym
- Pieczone ziemniaczki

DODATKI WARZYNNE (bukiet trzech surówek)

- Surówka z marchwi
- Kapusta czerwona na ciepło
- Surówka z białej kapusty

DESER (do wyboru)

- Panna cotta z sosem czekoladowym
- Deser lodowy z kawałkami owoców
- Brzoskwinie podane z gałką lodów

BUFET

- Paleta mięs pieczystych z dipami (rostbef, schab, karczek)
- Galantyna z kurczaka z pieczarkami i pietruszką
- Ruloniki z szynki ze szparagami
- Szpinakowa roladka naleśnikowa z łososiem i delikatnym serkiem
- Deska serów z winogronami i orzechami
- Kompozycja śledzi na trzy smaki (śledź w śmietanie, w sosie pomidorowym, w pesto z cebulą)
- Tradycyjna sałatka polska z majonezem
- Sałatka z kurczaka z ananasem
- Kosz pieczywa, masło smakowe

BUFET SŁODKI

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

GORĄCA KOLACJA I

- Roladki z indyka na flanie szpinakowym podane z kukurydzianym rosti i glazurowaną karotką

GORĄCA KOLACJA II (do wyboru)

- Sandacz na risotto limonkowym podany z glazurowaną marchewką
- Soczysty szaszłyk wieprzowy z cukinią, papryką, pieczarkami podawany z ryżem z warzywami i sosem barbecue

GORĄCA KOLACJA III (do wyboru)

- Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym
- Leczo węgierskie z kawałkami mięsa podane z chrupiącą bagietką

NAPOJE (bez ograniczeń)

- Kawa
- Herbata
- Soki owocowe
- Woda

Zapewniamy (w cenie):

Doskonałe menu skomponowane przez Szefa Kuchni

Możliwość dostosowania menu pod diety specjalne

Podstawową dekorację kwiatami

Pokrowce na krzesła

Tablicę z planem stołów i numerki na stoły

Miejsca parkingowe dla Gości weselnych

MENU WESELNE III 305 PLN / osoba



PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

TOAST WINEM MUSUJĄCYM

ZUPA (do wyboru)

- Aromatyczny rosół z kaczki w nowoczesnym wydaniu
- Dowolnie wybrana zupa krem na bazie warzyw

DANIE GŁÓWNE podane na półmiskach

MIĘSA (do wyboru trzy pozycje)

- Polędwiczka wieprzowa faszerowana musem drobiowym
- Tradycyjny kotlet schabowy
- Pieczeń staropolska z sosem demi glâce
- Sandacz z pietruszką
- Grillowany filet z kurczaka z mozzarellą i pesto
- Cordon Bleu

DODATKI SKROBIOWE (do wyboru trzy pozycje)

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

DODATKI WARZYNNE (do wyboru trzy pozycje)

- Surówka z marchwi
- Mix kruchych sałat z sosem winegret
- Surówka z pora
- Gotowane warzywa
- Surówka z białej kapusty

DESER (do wyboru)

- Kruszaniec z jabłek podany z bezą
- Parfait straciatella 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
- Tymbali wieprzowe z warzywami
- Kompozycja śledzi na trzy smaki (śledź w śmietanie, w 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)
- Krucho ciasteczka
- Filetowane owoce sezonowe

GORĄCA KOLACJA I

- Soczysty szaszłyk wieprzowy z cukinią, papryką, pieczarkami podawany z ryżem z warzywami i sosem barbecue

GORĄCA KOLACJA II (do wyboru)

- Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym
- Staropolski żurek z ziemniakami

GORĄCA KOLACJA III (do wyboru)

- Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym

- Leczo węgierskie z kawałkami mięsa podane z chrupiącą bagietką

NAPOJE (bez ograniczeń)

- Kawa
- Herbata
- Soki owocowe
- Woda

Zapewniamy (w cenie):

Doskonałe menu skomponowane przez Szefa Kuchni

Możliwość dostosowania menu pod diety specjalne

Podstawową dekorację kwiatami

Pokrowce na krzesła

Tablicę z planem stołów i numerki na stoły

Miejsca parkingowe dla Gości weselnych

MENU WESELNE IV 445 PLN / osoba



PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

TOAST WINEM MUSUJĄCYM

PRZYSTAWKA (do wyboru)

- Tatar ze śledzia
- Carpaccio z buraka z kozim serem i rukolą

ZUPA (do wyboru)

- Aromatyczny rosół z kaczki w nowoczesnym wydaniu
- Krem z borowików z prażoną śliwką

DANIE GŁÓWNE podane na półmiskach

MIĘSA (do wyboru trzy pozycje)

- Sztufada wołowa
- Schab grillowany z boczkiem i marynowanym czosnkiem
- Tradycyjny devolay
- Łosoś pieczony na flanie szpinakowym
- Panierowane dramstiki

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-pietruszkowe

DODATKI WARZYNNE (do wyboru trzy pozycje)

- Surówka z kiszonej kapusty
- Grillowane 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
- Słoneczne tiramisu z sosem kawowym
- Kruszaniec z jabłek podany z bezą

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 ananase
- Kompozycja śledzi na trzy smaki (śledź w śmietanie, w 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 I (do wyboru)

- Sandacz na risotto limonkowym podany z glazurowaną marchewką
- Delikatna polędwiczka wieprzowa aromatyzowana w Porto w otoczeniu zapiekanki ziemniaczanej, karmelizowanych śliwek oraz kapusty włoskiej z boczkiem

GORĄCA KOLACJA II

- Fantazja barbecue – grillowane polędwiczki wieprzowe, kurczak, karczek, warzywa serwowane z pieczonymi ziemniaczkami i sosem barbecue

GORĄCA KOLACJA III (do wyboru)

- Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym
- Leczo węgierskie z kawałkami mięsa podane z chrupiącą bagietką

NAPOJE (bez ograniczeń)

- Kawa
- Herbata
- Soki owocowe
- Woda
- Napoje gazowane (pepsi, 7 up, mirinda)

NAPOJE ALKOHOLOWE (bez ograniczeń)

- Wódka (Wyborowa / Pan Tadeusz / Biały Bocian)
- Wino białe
- Wino czerwone
- Piwo Żywiec

Zapewniamy (w cenie):

Doskonałe menu skomponowane przez Szefa Kuchni

Możliwość dostosowania menu pod diety specjalne

Podstawową dekorację kwiatami

Pokrowce na krzesła

Tablicę z planem stołów i numerki na stoły

Miejsca parkingowe dla Gości weselnych



DODATKOWE OFERTY

PAKIET SOFT DRINKÓW 25 PLN/os.		GRAMATURA
Pepsi	Bez ograniczeń	0,2 l
7 UP		0,2 l
Mirinda / Tonic		0,2 l
WINO	CENA	GRAMATURA
Bankietowe białe	50 PLN	0,75 l
Bankietowe czerwone	50 PLN	0,75 l
WÓDKA CZYSTA	CENA	GRAMATURA
Pan Tadeusz	60 PLN	0,5 l
Finlandia	70 PLN	0,5 l
Wyborowa	55 PLN	0,5 l

W przypadku wyboru opcji własnego alkoholu pobieramy opłatę korkową w wysokości 25 PLN / za każdą otwartą butelkę.



POKÓJ JEDNOOSOBOWY

Oferta ze śniadaniem

220 PLN / doba



POKÓJ JUNIOR SUITE

Oferta ze śniadaniem

Mały apartament dwuosobowy
z możliwością wstawienia dostawki

350 PLN / doba



POKÓJ DWUOSOBOWY

Oferta ze śniadaniem

270 PLN / doba



PODRÓŻ POŚLUBNA ZA 1 PLN

A PO WESELU U NAS...

otrzymasz voucher na podróż poślubną do jednego z naszych 11 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
6000 PLN netto

DWUDNIOWY
przy organizacji
imprezy za kwotę
minimum
12000 PLN netto



WYJĄTKOWE SALE:

- Na naszych salach bankietowych możemy zorganizować dla Państwa przyjęcie do 120 osób
- Dysponujemy okrągłymi stołami bankietowymi, jak i tradycyjnymi- prostokątnymi
- Podstawowa dekoracja kwiatowa, 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

