



Qubus Hotel®

*** Głogów

OFERTA WESELNA

A po weselu podróż poślubna za 1 PLN

OFERUJEMY:

- Apartament dla Młodej Pary ze śniadaniem do łóżka
- Zaproszenie na podróż poślubną do 1 z 11 hoteli sieci Qubus Hotel
- Romantyczną kolację dla Nowożeńców w I rocznicę ślubu
- Kompleksową organizację Ceremonii Zaślubin w plenerze
- Klimatyzowaną salę restauracyjną dla 90 osób
- Profesjonalną obsługę kelnerską
- Degustację potraw dla Pary Młodej po podpisaniu umowy
- Promocyjne ceny na pokoje dla Gości weselnych
- Bogate menu przygotowane przez doświadczonych Szeffów Kuchni
- Pokrowce i serwety w dowolnej kolorystyce w atrakcyjnej cenie
- Dmuchany zamek i kącik zabaw dla najmłodszych

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
4000 PLN netto

DWUDNIOWY
przy organizacji imprezy
za kwotę
minimum
8000 PLN netto





MENU WESELNE I 179 PLN / osobę

PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

LAMPKA WINA MUSUJĄCEGO

ZUPA

- Tradycyjny rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE

- Tradycyjny kotlet schabowy
- Filet z kurczaka faszerowany suszonymi pomidorami i kaparami w asyście sosu ziołowego
- Polędwiczka wieprzowa z sosem kurkowym
- Devolay z masłem ziołowym
- Zraz staropolski z cebulką i ogórkiem

DODATKI

- Maślane ziemniaczki
- Kluski śląskie
- Ziemniaki pieczone
- Bukiet surówek sezonowych
- Kompozycja sosów

BUFET SŁODKI

- Tiramisu
 - Creme Brulee
 - Panna Cotta z marakują / maliną
- 3 sztuki na osobę

W skład zestawu wchodzi: przywitanie winem musującym, zupa, danie główne (1,5 porcji mięsa na osobę) wraz z dodatkami, 6 porcji zakąsek zimnych na osobę, 2 danie ciepłe nocne, bufet słodki, napoje ciepłe i zimne. Oferta dla minimum 60 os. - przy mniejszej ilości cena może ulec zmianie.

PRZKĄSKI ZIMNE

- Duet Matiasów w dwóch odsłonach - z sosem jabłkowym i salsą pomidorową
- Roladki z kurczaka z grzybami leśnymi
- Delikatne tymbaliki drobiowe
- Roladki z łososia z musem chrzanowym
- Rożki z ciasta filo z karmelizowaną marchewką i fetą
- Ruloniki z pieczonego schabu z trzema musami
- Domowy pasztet z sosem żurawinowym
- Kawalki świeżego dorsza pieczone w maślanym cieście
- Mini tortille z kurczakiem i warzywami
- Półmisek swojskich wędlin z naszej wędzarni (karkówka, schab, polędwiczka wieprzowa, kabanos swojski, swojska kielbasa)
- Duży wybór świeżego pieczywa

SAŁATKI:

- Sałatka z makaronem i wędzonym kurczakiem
- Sałatka nicejska z tuńczykiem i warzywami

DANIA CIEPŁE NOCNE

- Zupa gulaszowa z bułeczką
- Tradycyjny barszcz czerwony z pasztecikiem

NAPOJE

- Kawa/herbata 2 porcje / os.
 - Soki owocowe
 - Woda mineralna niegazowana
- * Napoje zimne 1,5l/os.



PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

LAMPKA WINA MUSUJĄCEGO

ZUPA

- Tradycyjny rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE

- Medaliony ze schabu przeplatane boczkiem w aromatycznym czosnkowym maśle z kolendrą
- Filet z indyka przekładany szpinakiem pod serową pierzynką
- Roladki ze schabu faszerowane leśnymi grzybami
- Zraz staropolski z cebulką i ogórkiem
- Filet z kurczaka w towarzystwie mozzarelli oraz orzechów włoskich

DODATKI

- Ziemniaki oprószone koperkiem
- Kluski śląskie
- Ziemniaki opiekane w ziołach
- Bukiet surówek sezonowych
- Kompozycja sosów

W skład zestawu wchodzi: przywitanie chlebem i solą, lampka wina musującego na powitanie, zupa, danie główne (2 porcje mięsa na osobę) wraz z dodatkami, 7 porcji zakąsek zimnych na osobę, 3 dania ciepłe nocne, bufet z napojami (2l/os), bufet słodki bez ciasta. Oferta dla minimum 60 os. przy mniejszej ilości cena może ulec zmianie.

PRZKĄSKI ZIMNE

- Roladki z kurczaka z serem pleśniowym, orzechami włoskimi i natką pietruszki
- Terrina drobiowa z chutney cebulowym w trzech kolorach
- Sakiewka ze schabu z trzema rodzajami musów
- Rolmops po kaszubsku na sałatce z pieczonych ziemniaków
- Pasztet z pieczonych żeberek podany z kruszonką z ziaren zbóż z sosem z brusznicy
- Plastry wieprzowej polędwiczki pieczonej w boczku serwowanej z musem chrzanowym i odrobiną buraczków
- Filet z indyka faszerowany grzybami
- Rożki z ciasta filo z karmelizowaną marchewką
- Mini tatar z przepińczym jajkiem
- Półmisek swojskich wędlin z naszej wędzarni (karkówka, schab, polędwiczka wieprzowa, kabanos swojski, swojska kielbasa) podawane na deskach ze świeżymi ziołami
- Duży wybór świeżego pieczywa

SALATKI

- Sałatka drobnym makaronem i wędzonym kurczakiem

- Sałatka nicejska z tuńczykiem i warzywami

DANIA CIEPŁE NOCNE

I danie ciepłe

- Bogracz z bułeczkami z pieca

II danie ciepłe

- Płonący udziec zapiekany w chlebie, serwowany przez Szefa Kuchni

III danie ciepłe

- Tradycyjny barszcz czerwony na zakwasie z krokiem lub pasztecikiem z ciasta francuskiego

NAPOJE

- Kawa / herbata bez limitu
- Pepsi, Mirinda, Sprite
- Soki owocowe
- Woda mineralna niegazowana
- * Napoje zimne 1,5l/os.

BUFET SŁODKI

- Tiramisu
- Creme Brulee
- Panna Cotta z marakują / malinami
- Owoce w całości
- Owoce filetowane

OFERTA SPECJALNA - WESELE ALL INCLUSIVE - 269 PLN

PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

LAMPKA WINA MUSUJĄCEGO

ZUPA do wyboru

- Krem z sezonowych warzyw z dodatkiem twarożku ziołowego i grzanek
- Tradycyjny rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE *

- Grillowana pierś z kurczaka z mozzarellą i pomidorami w sosie śmietanowym
- Schab po polsku przepłatany bekonem
- Roladka z polędwiczki wieprzowej z farszem myśliwskim
- Filet z indyka przekładany szpinakiem, zapiekany pod serową pierzynką
- Zrazy ze staropolskim nadzieniem
- Eskalopka drobiowa pod pierzynką z pieczonych pomidorów
- Bałtycki dorsz panierowany w prażonych pestkach słonecznika

DODATKI

- Ziemniaki z masłem i koperkiem
- Ziemniaki opiekane z ziołami
- Gnocchi
- Bukiet surówek sezonowych
- Kompozycja sosów

PRZEKĄSKI ZIMNE

- Tradycyjna ryba po grecku
- Mus z łososia z jajkiem przepiórczym i rukolą
- Kurczak z bekonem i żurawiną
- Ruloniki z pieczonego schabu z musem chrzanowo-buraczanym
- Śledź marynowany z białą rzodkwią podany na kiszonym ogórku z cebulą
- Terrina drobiowa z nutą szpinaku i marchewki
- Staropolska rolada z boczku pachnąca ziołami oraz czosnkiem
- Plastry wieprzowej polędwiczki pieczonej w boczku, serwowanej z musem chrzanowym i odrobiną buraczków
- Tymbaliki drobiowe
- Ruloniki z grillowanej cukinii z musem z suszonych pomidorów
- Filet z indyka faszerowany grzybami
- Tatar z prażonym boczkiem, grzybami, kaparami oraz jajkiem przepiórczym
- Ruloniki z szynki z sałatką jarzynową
- Pólmisek wędlin z naszej wędzarni
- Sałatka z brokułem, fetą i prażonymi pestkami słonecznika
- Sałatka z grillowanym kurczakiem w sosie miodowo-musztardowym
- Duży wybór świeżego pieczywa

BUFET SŁODKI

- Domowe ciasto w pięciu odsłonach
- Tiramisu, Creme Brulee
- Panna Cotta z marakują / malinami
- Owoce w całości oraz filetowane

DANIA CIEPŁE NOCNE

I danie ciepłe

- Rozgrzewające flaki z mięsa wołowego

II danie ciepłe

- Płonący udziec serwowany z sosem tzatziki i bułeczką

III danie ciepłe

- Tradycyjny barszcz czerwony na zakwasie serwowany z krokiem z kapustą i pieczarkami

NIELIMITOWANY ALKOHOŁ

- Wódka Wyborowa
- Wino białe / czerwone

NIELIMITOWANE NAPOJE

- Pepsi, 7UP, Mirinda
- Soki owocowe 100%
- Woda mineralna niegazowana
- Kawa z mlekiem
- Wybór herbat smakowych

W skład zestawu wchodzi: lampka wina musującego na przywitaniu, zupa, danie główne (2,5 porcji mięsa na osobę) wraz z dodatkami, 9 porcji przekąsek zimnych na osobę, 3 dania ciepłe nocne, bufet napojów gorących, napoje zimne nielimitowane, ciasto, owoce, alkohol nielimitowany. Oferta dla minimum 60 os. - przy mniejszej ilości cena może ulec zmianie.

MENU NA POPRAWINY



PROPOZYCJA I 49PLN/OS.

DANIE GŁÓWNE

- Filet z kurczaka przekładany włoskimi orzechami z żółtym serem serwowany na ziemniaczanym puree z pietruszkową pomadą i bukietem sałat w dresingu włoskim

NAPOJE

- Kawa / herbata
- Sok owocowy
- Woda mineralna
- * Napoje zimne 1,5l/os.

PROPOZYCJA II 59PLN/OS.

ZUPA

- Regionalny żurek z kielbasą

DANIE GŁÓWNE

- Filet z kurczaka z masłem i pietruszką (devolay) serwowany z maślanymi ziemniakami, koperkiem oraz surówką coleslaw

DESER

- Patera ciast

NAPOJE

- Kawa / herbata
- Sok owocowy
- Woda mineralna
- * Napoje zimne 1,5l/os.

PROPOZYCJA III 69PLN/OS.

ZUPA

- Krem kalafiorowy z kluseczkami ziołowymi i prażonym słonecznikiem

DANIE GŁÓWNE

- Medaliony z polędwiczki wieprzowej podane w sosie borowikowym z dodatkiem talarków ziemniaczanych i zasmażonej cukierni z kolendrą

DESER

- Patera ciast
- Owoce filetowane

NAPOJE

- Kawa / herbata
- Sok owocowy
- Woda mineralna
- * Napoje zimne 1,5l/os.

Na życzenie Państwa Młodych, w dniu poprawin możemy wyserwować zakąski z przyjęcia weselnego za zgodą Szefa Kuchni Qubus Hotel.



POPRAWINY BBQ

PROPOZYCJA I- GRILLOWANIE Z SZEFEK KUCHNI

DANIA Z GRILA (3 porcje/os.)

- Teksańskie żeberka w sosie BBQ
- Pulled Pork czyli szarpana wieprzowina w bułce z sosem czosnkowym i surówką
- Pałki z kurczaka z miodem i tymiankiem
- Aromatyczny szaszłyk bałkański z papryką
- Stek z karkówki marynowany w ziołach
- Kiełbasa z grilla

DODATKI

- Grillowane ziemniaki z ziołami oraz solą morską
- Grillowane warzywa z czosnkiem
- Duży wybór sosów: BBQ, Americano, Tzatziki, Ketchup
- Duży wybór świeżego pieczywa
- Sałatka Cezar z grzanką

NAPOJE

- Soki owocowe
- Woda mineralna

89 PLN /os.

Na życzenie Pary Młodej, w dniu poprawin możemy wyserwować zakąski z przyjęcia weselnego za zgodą Szefa Kuchni Qubus Hotel.



DODATKOWE OFERTY

WINO *	CENA	GRAMATURA
Vitorinio bianco (włoskie wytrawne białe)	42 PLN	0,75
Vitorinio rosso (włoskie wytrawne czerwone)	42 PLN	0,75
Pluvium Rose	32 PLN	0,75
Pluvium Red	32 PLN	0,75
Pluvium White	32 PLN	0,75
Wino musujące Charles de Beaucour	35 PLN	0,75
WÓDKA (0,5l) *	CENA	GRAMATURA
Żubrówka Biała	32 PLN	0,5
Luksusowa	32 PLN	0,5
Pan Tadeusz	42 PLN	0,5
Wyborowa	38 PLN	0,5
Finlandia	54 PLN	0,5

* Alkohol zakupiony wraz z ofertą gastronomiczną rozliczany jest według faktycznego zużycia. Goście płacą za faktyczną ilość otwartych butelek na przyjęciu weselnym. Butelki alkoholu, które nie zostaną otwarte nie będą doliczane do rachunku.



STÓŁ WIEJSKI

STÓŁ WIEJSKI I

1 500 PLN

Deski mięs z naszej wędzarni: szynka, baleron, boczek, schab, karkówka, polędwiczka

6 kg

Swojska kielbasa i kaszanka

5 kg

Staropolski pasztet z grzybami

2,5 kg

Wybór pikli

5 kg

Pajdy swojskiego chleba ze smalcem

5 kg

STÓŁ WIEJSKI II

300 PLN

Pajdy swojskiego chleba

5 kg

Ogórki kiszone/ wybór pikli

5 kg

Smalec domowy z prażoną cebulą i jabłkami oraz nutą cząbru

1,5 kg

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.

ZAŚLUBINY

Hotelowy **taras** to doskonałe miejsce do organizacji ceremonii zaślubin.

- niezapomniana ceremonia w urokliwym miejscu
- elegancka dekoracja podkreślająca podniosły charakter wydarzenia
- możliwość rozstawienia zadaszenia lub przeniesienia ceremonii do eleganckiej sali konferencyjnej
- oprawa muzyczna

Możliwość organizacji przyjęcia w jednym miejscu bez przechodzenia z urzędu to ogromny komfort. Cudowna dekoracja i czerwony dywan sprawiły, że czuliśmy się wyjątkowo.

MARTA I GRZEGORZ





INFORMACJE DODATKOWE

DODATKOWE OFERTY

CENA

**OPŁATA ZA WYŻYWIENIE
(DJ, KAMERZYSTA, FOTOGRAF)**

99 PLN/os.

MENU DLA DZIECI

Dzieci do lat 3 bezpłatnie,
od 4 do 10 lat 50 % ceny

SWOJSKI STÓŁ

1 500 PLN

POKROWIEC NA KRZESŁO

10 PLN

CENNIK POKOI BEZ ŚNIADANIA

CENA

Pokój jednoosobowy

100 PLN

Pokój dwuosobowy

160 PLN

Pokój trzyosobowy

210 PLN

CENNIK POKOI ZE ŚNIADANIEM

CENA

Pokój jednoosobowy

140 PLN

Pokój dwuosobowy

200 PLN

Pokój trzyosobowy

240 PLN

* Alkoholi zakupiony wraz z ofertą gastronomiczną rozliczany jest według faktycznego zużycia. Goście płacą za faktyczną ilość otwartych butelek na przyjęciu weselnym. Butelki alkoholu, które nie zostaną otwarte nie będą doliczane do rachunku.



PODRÓŻ POŚLUBNA

Do wybranego Hotelu sieci Qubus Hotel

1 PLN / weekend

Dla dwóch osób



MAŁŻEŃSKIE ŚNIADANIE

Podane do pokoju



ATRAKCJE DLA DZIECI

Specjalny kącik z malowankami
oraz zabawkami edukacyjnymi

Możliwość zorganizowania bezpłatnego mini
kina lub dmuchańców w sali konferencyjnej





”
Przed weselem zależało nam na dobrej organizacji, eleganckim wystroju i miłej atmosferze, tak aby móc cieszyć się w dniu wesela każdą chwilą. Cieszymy się, że wybraliśmy właśnie tę salę. Zarówno my, jak i goście jesteśmy pod wrażeniem jakie zrobiła na nas obsługa, dekoracja, wyśmienite jedzenie oraz wspominamy świetną, szaloną zabawę. Dzieci były zachwycone kącikiem zabaw oraz zamkiem. Pani Małgorzata zajęła się każdą kwestią z pełnym profesjonalizmem i zaangażowaniem. Dużą niespodzianką była degustacja-uczęta, w której wybraliśmy indywidualnie dopasowane menu. Z całym przekonaniem polecamy Hotel Qubus jako idealne miejsce na zorganizowanie wesela, czy też innego rodzaju przyjęć. Pozdrawiamy i serdecznie dziękujemy.

“
Barbara i Dawid
Maj 2017

”
Pani Małgorzata jest wspaniałą osobą i profesjonalistką w tym co robi. Nasze przyjęcie weselne było świetnie zorganizowane, jedzonko pyszne, a obsługa bardzo miła. Dzięki Pani Małgorzacie przygotowania do wesela były spokojne, gdyż wiedziałam, że zajmuje się nami prawdziwy fachowiec :)

Celestyna
Kwiecień 2018

“





Qubus Hotel®

*** Głogów

Pozdrawiam,

Małgorzata Wajdzik
Specjalista ds. Sprzedaży
i Marketingu

kom: +48 603-503-906
mwajdzik@qubushotel.com
marketing_glogow@qubushotel.com

Plac Konstytucji 3 Maja 1
67-200 Głogów
tel.: (+48 76) 833 6 182
fax: (+48 76) 833 6 200

