



# OFERTA WESELNA

## OFERUJEMY:

- ❖ Wykwintne elastyczne menu
- ❖ Profesjonalną obsługę kelnerską i pomoc organizacyjną
- ❖ Eleganckie, klimatyzowane sale bankietowe
- ❖ **Apartment dla Nowożeńców w prezencie**
- ❖ **Podróż poślubną za 1 PLN \***
- ❖ **Voucher na uroczystą kolację dla Pary Młodej w I Rocznicę Ślubu \*\***
- ❖ Bezpłatną degustację menu obiadowego \*\*\*
- ❖ Możliwość zrealizowania sesji zdjęciowej na naszej Q- łódce
- ❖ Promocyjne ceny na pokoje dla Gości weselnych
- ❖ Zniżki dla dzieci od 3-10 lat, do 3 lat-gratis
- ❖ 2 miejsca parkingowe gratis
- ❖ 10% zniżki na kolejne imprezy rodzinne

Do kosztów menu należy doliczyć 500 PLN za wynajem sali bankietowej.  
Cena zawiera dekorację kwiatową stołów, eleganckie pokrowce na krzesła oraz opłatę ZAIKS.  
Minimalna liczba gości: 100 osób.

\*dotyczy pobytu weekendowego w pokoju 2-osobowym ze śniadaniem: jednodniowy w przypadku organizacji imprezy za kwotę minimum 7 000 PLN netto lub dwudniowy przy organizacji imprezy za kwotę minimum 12 000 PLN netto.

\*\*Voucher weselny o wartości 150 PLN.  
Przy realizacji voucheru jego posiadacz ponosi opłatę w wysokości 1 PLN.

\*\*\* degustacją objęte są wyłącznie dania obiadowe dla dwóch osób

”

Obsługa spisala się na medal. Profesjonalnie i szybko. Na stołach panował porządek, a bufet nie świecił pustkami. Każda prośba była spełniana od ręki. Nie trzeba było o nic się upominać wszystko było jak należy, a nawet lepiej.

“

**Ewelina i Artur**



”

Opieka i przeprowadzenie nas przez cały okres planowania oraz organizacji przyjęcia była dla nas przyjemnością :) Zaangażowanie przerosło nasze najśmielsze oczekiwania. Wszyscy goście byli zachwyceni daniami i porcjami, które wyszły spod ręki Szeffa !

Efekt finalny był lepszy, niż mogliśmy sobie wymarzyć

“

**Karolina i Tomasz**



”

Obsługa na najwyższym możliwym poziomie, począwszy od recepcji, która skutecznie rozlokowała gości po wszystkich przypisanych pokojach poprzez serwis kelnerski/obsługę kuchni, który do ostatniej minuty w bardzo sprawny sposób obsługiwał przyjęcie na bieżąco serwując wszelkie potrawy czy uzupełniając bufet a kończąc na koordynatorze przyjęcia . Całość godna polecenia!

**Dorota i Piotr**

“





## PRZYSTAWKA

- Caprese z sera korycińskiego i świeżych pomidorów z pietruszkowo-słonecznikowym Pesto

## ZUPA (do wyboru)

- Krem z pomidorów dojrzewających na słońcu z grzankami skropionymi oliwą
- Bulion drobiowy z kurczaka zagrodowego z makaronem

## DANIE GŁÓWNE (do wyboru)

- Delikatny filet z indyka faszerowany szpinakiem, boczkiem i pieczarkami, podany w sosie śmietanowym z młodymi ziemniakami i surówką z białej kapusty
- Zawijane zrazy schabowe w delikatnym sosie pieczeniowym podane z ziemniakami i surówką z białej kapusty

## DESER (do wyboru)

- Krem waniliowy z owocami i czekoladą
- Gorąca szarlotka z lodami waniliowymi

## BUFET ZIMNY

- Paszтет domowy z żurawiną
- Wyśmienita szynka z chrzanem
- Pieczony filet z indyka
- Śledzie w śmietanie
- Kabanosy

## BUFET SAŁATEK

- Sałatka z brokułów
- Tradycyjna polska sałatka jarzynowa
- Bukiet sałat z warzywami i serem greckim skropiony sosem vinaigrette
- Wybór pieczywa
- Masło czosnkowe, pietruszkowe, szczypiorkowe

## BUFET SŁODKI

- Śmietankowy sernik,
- Szarlotka
- Mini babeczki z owocami
- Tarta czekoladowa
- Owoce

## SPECJALNOŚĆ WIECZORU (do wyboru jedno danie)

- Bitki schabowe w sosie myśliwskim podane z kluskami śląskimi i bukietem kolorowych sałat z warzywami
- Fliet z kurczaka w sosie paprykowym z opiekаныmi ziemniaczkami i bukietem kolorowych sałat

## NA ZAKOŃCZENIE

- Barszcz czerwony z kapuśniaczkiem w cieście francuskim

## NAPOJE bez limitu

- Kawa
- Herbata
- Woda mineralna gazowana i niegazowana
- Wybór soków



## MENU WESELNE II 310 PLN / osobę



### PRZYSTAWKA (do wyboru)

- Pieczony łosoś marynowany w koprze i gorczyca podany z kremem balsamicznym
- Roladka z pieczonego rostbefu pikantnymi warzywami curry

### ZUPA (do wyboru)

- Krem z zielonego groszku z groszkiem ptysiowym i emulsją bazyliową
- Staropolski rosół z gęsiną podany z domowym makaronem

### DANIE GŁÓWNE (do wyboru)

- Sakiewka z polędwicy wieprzowej z farszem grzybowo-porowym podana z gruszką ryżową i zestawem surówek
- Polędwiczka wieprzowa podana z grzybami duszonymi w śmietanie z zapiekanką ziemniaczano-serową z tymiankiem i bukieciem surówek

### DESER (do wyboru)

- Sorbet z sosem jogurtowym i chrupiącymi płatkami, dekorowany świeżą miętą
- Strudel jabłkowy z ciasta francuskiego podany z lodami waniliowymi i bitą śmietaną

### BUFET ZIMNY

- Pasztet domowy z grzybami marynowanymi w oliwie
- Wybór wędlin (szynka, kiełbasa wiejska, filet drobiowy, kabanos)
- Szynka szwarcwaldzka z rukolą i suszonymi pomidorami
- Pieczony schab z mussem chrzanowym i szczypiorkiem
- Śledzie w śmietanie

### BUFET SAŁATEK

- Tradycyjna polska sałatka jarzynowa
- Sałatka z pikantnym kurczakiem
- Sałatka ze szparagami
- Ćwikła z chrzanem
- Sos tatarski
- Sos tzatziki
- Wybór pieczywa
- Masło szczypiorkowe

### BUFET SŁODKI

- Śmietankowy sernik
- Mini babeczki z owocami
- Owoce sezonowe
- Szarlotka
- Tarta z kremem cytrynowym

### SPECJALNOŚĆ WIECZORU

#### (do wyboru dwa dania ciepłe)

- Polędwica z dorsza w złocistej panierce z orzeszków ziemnych z sałwą limonkowo-paprykową w towarzystwie pomidorów cherry, podana z bagietką
- Strogonoff wołowy podany z kluskami śląskimi
- Szynka pieczona w całości podana z kaszą i czerwoną kapustą (serwowana na sali)
- Pieczony filet z łososia z parmezanową kruszonką podany na gorącej sałatce z pomidorków

### NA ZAKOŃCZENIE

- Barszcz czerwony z mięsnym pasztecikiem z ciasta francuskiego

### NAPOJE bez limitu

- Kawa
- Herbata
- Woda mineralna gazowana i niegazowana
- Wybór soków



### PRZYSTAWKA (do wyboru)

- Wędzony filet z łososia (z naszej wędzarni) podany z chutney z mango i kolendry oraz grzanką
- Rostbef z pieczonym burakiem i pudrem z koziego sera

### ZUPA (do wyboru)

- Krem z białych szparagów z tortellini szpinakowym.
- Krem z cukinii z płatkami migdałowymi i kremem balsamicznym

### DANIE GŁÓWNE (do wyboru)

- Pieczeń cielęca w naturalnym sosie podana z włoskimi gnocchi i sałatką z młodego szpinaku i suszonych pomidorów w miodowym sosie
- Schab z dzika w naturalnym sosie z dodatkiem wina podany z młodymi ziemniakami i czerwoną kapustą duszoną w winie

### DESER (do wyboru)

- Krucha tarta z marynowanymi w Amaretto suszonymi śliwkami i powidłami z polskich węgierek oraz prażonymi migdałami, podana z waniliowymi lodami
- Klasyczne włoskie Tiramisu

### BUFET ZIMNY

- Paszтет pieczony w bekonie z grzybami marynowanymi w oliwie
- Wybór wędlin (szynka, kiełbasa wiejska, filet drobiowy, kabanos)
- Szynka wiejska z chrzanem
- Roladka z kurczaka z suszoną morelą
- Śledzie w oliwie po wiejsku
- Roladki z wędzonego łososia z twarogiem koperkowym

### BUFET SAŁATEK

- Sałatka ze szpinaku i gorgonzoli z prażonymi orzechami skropiona malinowym winegretem
- Tradycyjna polska sałatka jarzynowa
- Sałatka z szynki z indyka i melona miodowego
- Ćwikła z chrzanem
- Sos tatarski
- Sos tzatziki
- Chutney z mango, dyni i chilli
- Wybór pieczywa
- Masło szczypiorkowe

### BUFET SŁODKI

- Śmietankowy sernik
- Szarlotka
- Mus z białej czekolady z pistacjami
- Mini babeczki z owocami
- Owoce
- Creme brulee

### SPECJALNOŚĆ WIECZORU

#### (do wyboru dwa dania ciepłe)

- Kurczak duszony w białym winie w sosie śmietanowym i zielonym groszkiem podany z makaronem
- Polędwica wieprzowa z patelni, podana z sosem z suszonych śliwek z pęczotto grzybowym
- Sandacz podany na maślanym risotto ze szczypiorkiem i warzywami
- Fantazja Barbecue - grillowana karkówka, polędwiczka wieprzowa i filet z indyka podane z grillowanymi warzywami i sosem barbecue oraz bagietką czosnkową

### NA ZAKOŃCZENIE

- Kwaśnica z wędzonym żeberkiem

### NAPOJE bez limitu

- Kawa
- Herbata
- Woda mineralna gazowana i niegazowana
- Wybór soków



## PRZYSTAWKA (do wyboru)

- Tradycyjny pieczony paszтет z dziczyzny z chutney żurawinowym
- Krewetki smażone na maśle imbirowym podane z bukietem sałat, salsą ananasową i sosem mango- jalapeno

## ZUPA (do wyboru)

- Krem z kurek
- Zupa z czerwonej soczewicy z dodatkiem pieczonego łososia i nutą aromatycznej kolendry

## DANIE GŁÓWNE (do wyboru)

- Rolada cielęca z trufkami w naturalnym sosie podana z sałatką ze szpinaku z miodowym winegretem i ziemniakami
- Pieczona podhalańska jagnięcina podana z puree z batatów i zielonym groszkiem

## DESER (do wyboru)

- Puszysty mrożony mus ze śmietanki z dodatkiem chałwy i delikatnej czekolady, podany ze świeżymi owocami
- Mus czekoladowy z chilli, owocami i świeżą miętą

## BUFET SŁODKI

- Śmietankowy sernik
- Szarlotka
- Ciasto bananowe
- Mini babeczki z owocami
- Owoce
- Creme brulee

## WYBÓR RYB

- Koreczki śledziowe ze śliwką kalifornijską
- Śledzie po wiejsku w oliwie
- Łosoś marynowany w koprze i musztardzie francuskiej
- Łosoś z naszej wędzarni
- Halibut z naszej wędzarni
- Dodatki: kapary, szalotka marynowana

## WYBÓR MIĘS

- Wybór wędlin (szynka, karkówka, indyk, kiełbasa wiejska, rostbef)
- Roladki z polędwicy wieprzowej ze szpinakiem
- Wędzony gotowany boczek
- Szynka dojrzewająca
- Kabanos

## WYBÓR SAŁATEK

- Sałatka caprese
- Sałatka z makaronem ryżowym, cebulą dymką i chilli
- Sałatka z kalafiora z zielonym groszkiem i orzechami w delikatnym sosie jogurtowo-ziołowym
- Sałatka ziemniaczana z porem podana w szynce
- Sos tatarski
- Sos paprykowy
- Chutney z mango, dyni i chilli
- Wybór pieczywa
- Masło szczypiorkowe

## SPECJALNOŚĆ WIECZORU

### (do wyboru dwa dania)

- Delikatny filet z perliczki z nutą aromatycznego tymianku, podany z rosti ziemniaczanym i fasolką szparagową
- Polędwica wołowa faszerowana delikatnym musem z drobiu i borowikami podana w delikatnym sosie pieprzowym w towarzystwie kaszotto z pęczaku
- Pieczony filet z łososia podany z sałatką z rukoli, gruszek i filetowanych pomarańczy oraz ryżem
- Polędwiczka wieprzowa zapiekana, mozzarellą, szalwią i szynką parmeńską podana z bukietem sałat z malinowym sosem vinegrette i kasza kuskus

## NA ZAKOŃCZENIE

- Bogracz

## NAPOJE bez limitu

- Kawa
- Herbata
- Woda mineralna gazowana i niegazowana
- Wybór soków





## PROPOZYCJE DLA NAJMŁODSZYCH

do 3 lat-gratis

od 3 do 10 lat – specjalna cena obiadu

### PRZYSTAWKA ( 1 DO WYBORU )

- Mini tortilla z kurczakiem
- Tartinki z serem i szynką

### ZUPA ( 1 DO WYBORU )

- Zupa pomidorowa z ryżem
- Rosół z makaronem
- Krem z białych warzyw

### DANIE GŁÓWNE ( 1 DO WYBORU )

- Kąski kurczaka panierowane w płatkach kukurydzianych podane z frytkami i sałatką z pomidorków
- Makaron z sosem bolońskim
- Mini burger z piersi kurczaka z frytkami
- Polędwiczka wieprzowa z ziemniakami i mizerią

### DESER ( 1 DO WYBORU )

- Amerykańskie mini naleśniki z bananami i sosem czekoladowym
- Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną
- Mus czekoladowy z sosem mailowym

85 PLN /os.



Dodatkowe danie ciepłe 20 PLN /os.



## ALKOHOL

WINO \* (0,75l)

CENA  
brutto/but.

Contenda Chardonnay, Hiszpania, białe, wytrawne

59 PLN

Contenda Cabernet Sauvignon, Hiszpania, czerwone, wytrawne

Monterio Viura – Hiszpania, białe, półwytrawne

59 PLN

Monterio Tempranillo – Hiszpania, czerwone, półwytrawne

Caliterra WinMaker`s Sauvignon Blanc, Chile, białe, wytrawne

69 PLN

Caliterra WinMaker`s Carmenere, Chile, czerwone, wytrawne

WÓDKA czysta

CENA

Wyborowa 0,5 l

59 PLN

Ogiński 0,5l

65 PLN

Biały Bocian 0,5l

65 PLN

Finlandia 0,5 l

69 PLN

Absolut 0,5 l

69 PLN

PAKIET NAPOJÓW  
GAZOWANYCH

25 PLN / os.

**Pepsi**

Bez ograniczeń

**7 UP**

Bez ograniczeń

**Mirinda**

Bez ograniczeń

**Tonic**

Bez ograniczeń

PAKIET ALKOHOLI  
BEZ LIMITU I

65 PLN / os.

**Piwo**

Bez ograniczeń

**Wino**

Bez ograniczeń

PAKIET ALKOHOLI  
BEZ LIMITU II

80 PLN / os.

**Wódka**

Bez ograniczeń

**Wino**

Bez ograniczeń

**Piwo**

Bez ograniczeń





## DODATKOWE ATRAKCJE

ATRAKCJE	CENA
<b>Fontanna czekoladowa lub alkoholowa</b>	od 500 PLN
<b>Profesjonalny bar wraz z obsługą Gości</b> ( do godz. 1:00)	1500 PLN
<b>Wynajem baru bez obsługi</b>	500 PLN
<b>Fotobudka/Fotolustro</b>	Od 1000 PLN



## OFERTA DRINKÓW 6 do wyboru

### NAZWA

**Campari Orange** (Campari z sokiem pomarańczowym, dekoracja)

**Whisky & Cola**

**Martini Clasic** (Martini dry, wódka, oliwka)

**Mohito** (rum, limonka, mięta woda gazowana)

**Cuba libre** (rum, Pepsi, limonka)

**Aperol Spritz** (aperol, wino musujące, woda gazowana, pomarańcz)

**Tequila sunrise** (Tequila, Grenadyna, sok pomarańczowy)

**Tom Collins** (gin, sok z limonki, syrop cukrowy, woda gazowana)

**Tatanka** (żubrówka, sok jabłkowy)

**Whisky Sour** (whisky, sok z cytryny)



## DODATKOWE ATRAKCJE

### TEMATYCZNE STOŁY KULINARNE

Cena

#### Stół staropolski Wersja podstawowa

**Na zimno:** Szyńka wiejska z domowym chrzanem, kielbasa jałowcowa, topiony boczek z cebulą i jabłkiem, bliny z pastą z sardynek, salceson, pasztet domowy z wędzonym słoniną, ogórki kiszzone, chleb wiejski na zakwasie  
**Na ciepło:** Żurek z białą kielbasą i jajkiem

2500 PLN

#### Stół staropolski Wersja rozszerzona

**Na zimno:** Szyńka wiejska pieczona z kością, kielbasa myśliwska, pasztet z królika ze słoniną podany w garnku, pieczona karkówka, krupniok, boczek pieczony w czosnkowej marynacie, topiona wędzona słonina z cebulą i mięsem, wędzone pstrągi, ogórki kiszzone, chleb wiejski na zakwasie, domowe solone masło  
**Na ciepło:** Bigos staropolski z dziczyzną

3500 PLN

#### Stół śródziemnomorski Wersja podstawowa

**Na zimno:** Caprese z bazyliowym pesto, indyk marynowany w occie i rozmarynie z sosem balsamiczno orzechowym, szparagi w szynce włoskiej, tarta z suszonymi pomidorami, marynowane grillowane karczochy, wybór oliwek, włoskie salami picante, bresaola, wybór oliw smakowych, ciabata/grisini  
**Na ciepło:** Łosoś z musem ziołowym

2500 PLN

#### Stół śródziemnomorski Wersja rozszerzona

**Na zimno:** Caprese z bazyliowym Pesto, indyk marynowany w occie i rozmarynie z sosem balsamiczno orzechowym, szparagi w szynce włoskiej, wybór oliwek, włoskie salami picante, włoska mortadela z pistacjami, bresaola, krewetki z salsą ananasową, pieczona dorada, sałatka z ośmiornicy, wybór oliw smakowych i octów, ciabata/grisini  
**Na ciepło:** Łosoś faszerywany

3500 PLN



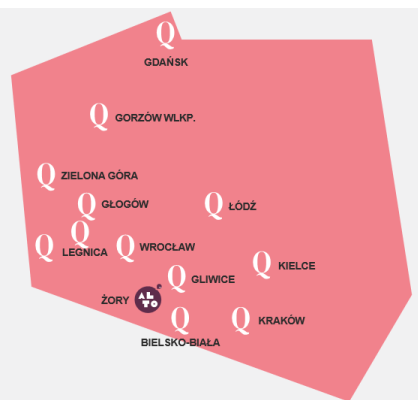
## APARTAMENT DLA NOWOŻEŃCÓW GRATIS :

Możliwość  
przygotowania  
do Ślubu na miejscu

Bogate śniadanie  
dla Nowożeńców

Rejs hotelową łódką

Dostęp do basenu,  
saun  
i jacuzzi z  
widokiem na Wisłę



# A PO WESELU PODRÓŻ POŚLUBNA za 1 PLN

**11** HOTELI W POLSCE **NOCLEG ZE ŚNIADANIEM** **POBYT WEEKENDOWY**



**PARTNER HONOROWY 2020**  
POLSKIEGO STOWARZYSZENIA  
KONSULTANTÓW ŚLUBNYCH





## WYJĄTKOWE SALE:

- Trzy sale do wyboru na wyłączność ( bankietowa, klubowa, dwupoziomowa )
- Sala na Ślub Cywilny- zaakceptowana przez USC
- Kwiatowa dekoracja i pokrowce na krzesła w cenie
- Widok na Wisłę i Kazimierz

**ZAREZERWUJ JUŻ DZIŚ SWÓJ TERMIN NA PRZYJĘCIE !**

**Qubus Hotel®**  
★★★★ Kraków

Dział Sprzedaży i Marketingu

Tel. 12 374 5 189

[marketing\\_krakow@qubushotel.com](mailto:marketing_krakow@qubushotel.com)

Ulica Nadwiślańska 6

30-527 Kraków

Tel.: (+48 12) 374 5 100

Fax: (+48 12) 374 5 200

