



Qubus Hotel®

★★★★ Legnica

OFERTA WESELNA

Ostatnie wolne terminy 2019
Brak opłaty organizacyjnej

OFERUJEMY:

- Wykwintne menu z bogactwem dań głównych oraz zimnych przekąsek
- Profesjonalną obsługę kelnerską
- Eleganckie, klimatyzowane sale
- Pokój dla Nowożeńców w prezencie
- Voucher na podróż poślubną do 1 z naszych 12 hoteli
- Zaproszenie na uroczystą kolację dla Pary Młodej w I Rocznicę Ślubu
- Pomoc przy organizacji wszelkich szczegółów związanych z przyjęciem
- Promocyjne ceny na pokoje dla Gości weselnych
- Parking dla gości weselnych gratis

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



”

Świetna organizacja, praktyczne porady, super kontakt. Nie wyobrażamy sobie organizacji wesela bez Pani Kasi. Obsługa bardzo sprawna, uprzejmi ludzie. Na pewno będziemy polecać innym! Jedzenie pyszne, żadnych zastrzeżeń. Sala pięknie przystrojona. Śliczne dekoracje przed wejściem. Przy stołach przestronnie. Dużo miejsca do tańca.

Karolina i Mariusz
Wrzesień 2017



”

Pani Paulina zapewniła nam spokój i poczucie kontroli nad całym przebiegiem wesela. Ogromnie zaangażowana, z elastycznym podejściem, zawsze uśmiechnięta. Dziękujemy! Oferta All Inclusive - dobrze zaopatrzony catering. Sala przestronna, wystrój na najwyższym poziomie.

“

Marlena i Mateusz
Lipiec 2017



”

Obsługa bardzo miła. Wszystko było podane na czas. W skali od 1 do 10 - dajemy 10! Wystrój sali na wysokim poziomie. Było tak jak sobie wymarzyliśmy.

Izabela i Jacek
Lipiec 2017

“





PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

ZUPA

- Bulion królewski z makaronem i aromatycznymi warzywami

DANIE GŁÓWNE *

- Cordon bleu, czyli schab nadziewany serem i szynką
- Filet z kurczaka zapiekany z pomidorem i mozzarellą
- Karkówka w sosie własnym

DODATKI

- Maślane ziemniaki
- Kluski śląskie
- Bukiet surówek sezonowych

* dania obiadowe podane są na półmiskach - 2,5 porcji mięsa na osobę, 240 g dodatków skrobiowych, 150 g surówek.

PRZKĄSKI ZIMNE

- Tortille z wędzonym łososem
- Tortille z warzywnym julienne
- Wybór mięs pieczonych (karkówka, szynka, rostbef)
- Dorsz w sosie greckim
- Mix sałat z grillowanym kurczakiem i miodowym sosem, z pomidorem i ogórkiem
- Sałatka Gyros z karkówką
- Roladki z szynki z trzema musami
- Ruloniki z marynowanej, grillowanej cukinii z musiem ziołowym
- Wybór pieczywa

DANIA CIEPŁE NOCNE

I danie ciepłe

- Ragout drobiowe

II danie ciepłe

- Gołąbki staropolskie z kaszą i grzybami

III danie ciepłe

- Tradycyjny barszcz czerwony na zakwasie z krokietem

NAPOJE

- Kawa z mlekiem
- Wybór herbat smakowych
- Cytryna
- Dodatki słodzące

W skład zestawu wchodzi: przywitanie chlebem i solą, zupa, danie główne (2,5 porcji mięsa na osobę) wraz z dodatkami, 6 porcji przekąsek zimnych na osobę, 3 dania ciepłe, bufet napojów gorących.

MENU WESELNE II 199 PLN / osobę



PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ LAMPKA WINA MUSUJĄCEGO

ZUPA (jedna do wyboru)

- Bulion grzybowy z kluseczkami
- Bulion królewski z makaronem i aromatycznymi warzywami
- Krem brokułowy

DANIE GŁÓWNE *

- Filet z dorsza panierowany w prażonych pestkach słonecznika
- Filet z kurczaka faszerowany suszonymi pomidorami i kaparami w asyście sosu ziołowego
- Sakiewki schabowe z leśnymi grzybami podane w sosie własnym

DODATKI

- Maślane ziemniaki
- Włoskie kluski gnochchi
- Bukiet surówek sezonowych

* dania obiadowe podane są na półmiskach
- 2,5 porcji mięsa na osobę, 240 g dodatków skrobiowych,
150 g surówek.

PRZKĄSKI ZIMNE

- Tortille z szynką westfalską i sosem z francuskiej musztardy
- Tortille z warzywnym julienne
- Marynowane matiasy w śmietanowym puchu
- Pstrąg w galarecie z warzywami, serwowany z chrzanowym musem
- Bukiet sałat z grillowanym kurczakiem, serem camembert, ananasem, kukurydzą, świeżymi warzywami i sosem jogurtowo-ziołowym
- Sałatka grecka
- Rolada z polędwiczek wieprzowych nadziewana owczym serem i oliwkami
- Filet z indyka faszerowany szpinakiem
- Marynowana karkówka w winie, ziołach i czosnku
- Wybór pieczywa
- Sosy do mięs

DANIA CIEPŁE NOCNE

I danie ciepłe

- Bogracz z bułeczkami z pieca

II danie ciepłe

- Szaszłyk drobiowy po bałkańsku

III danie ciepłe

- Tradycyjny barszcz czerwony na zakwasie z krokietem

STÓŁ WIEJSKI

- Półmisek mięs wędzonych w naszej wędzarni: szynka, baleron, boczek, schab
- Kielbasa swojska
- Kaszanka
- Smalec domowy z prażoną cebulą i jabłkiem z nutą cząbrku
- Wybór pikli, m.in. ogórki kiszone, pieczarki, papryka
- Staropolski pasztet

NAPOJE

- Kawa z mlekiem
- Wybór herbat smakowych
- Cytryna
- Dodatki słodzące

W skład zestawu wchodzi: przywitanie chlebem i solą, lampka wina musującego na powitanie, zupa, danie główne (2,5 porcje mięsa na osobę) wraz z dodatkami, 6 porcji przekąsek zimnych na osobę, stół wiejski, 3 dania ciepłe nocne, bufet napojów gorących.



PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ LAMPKA WINA MUSUJĄCEGO

PRZYSTAWKA

- Aromatyczna terrina drobiowa z nutą szpinaku i pomidorów suszonych na sałatce w sosie bazyliowym

ZUPA (jedna do wyboru)

- Krem prowansalski
- Bulion królewski z makaronem i aromatycznymi warzywami
- Krem kalafiorowy z kluseczkami ziołowymi i prażonym słonecznikiem

DANIE GŁÓWNE*

- Medalion ze schabu, czyli tradycyjny kotlet schabowy
- Filet z kurczaka wiosenny na włoską nutę, faszerowany serem feta i prażonymi orzechami włoskimi
- Bitki wieprzowe w sosie własnym

- dania obiadowe podane są na półmiskach - 2,5 porcji mięsa na osobę

DODATKI *

- Maślane ziemniaki
- Włoskie kluseczki gnochci
- Bukiet surówek sezonowych

- 150 g dodatków skrobiowych,
150 g surówek na osobę

PRZEKĄSKI ZIMNE

- Staropolski śledź marynowany w oliwie podany z burakiem ćwikłowym
- Dorsz w sosie słodko-kwaśnym z kolorową papryką i czerwoną cebulą
- Świeże liście salaty z warzywami i panierowanym w sezamie tuńczykiem
- Sałatka Gyros
- Połędwiczki wieprzowe faszerowane śliwką kalifornijską
- Ruloniki z szynki ze szparagami i serkiem śmietankowym
- Faszerowane roladki z kurczaka
- Plastry pomidora przekładane mozzarellą z aromatycznym pesto
- Wybór pieczywa

STÓŁ WIEJSKI

- Półmisek mięs wędzonych w naszej wędzarni: szynka, baleron, boczek, schab
- Kiełbasa swojska
- Kaszanka
- Smalec domowy z prażoną cebulą i jabłkiem z nutą cząbru
- Wybór pikli, m.in ogórki kiszone, pieczarki, papryka
- Staropolski pasztet

DANIA CIEPŁE NOCNE

I danie ciepłe

- Bogracz z bułeczkami z pieca – węgierska zupa gulaszowa z wołowina

II danie ciepłe

- Płonący udziec serwowany z sosem tzatziki i bułeczką

III danie ciepłe

- Żurek z ziemniakami i kiełbasą

NIELIMITOWANE NAPOJE

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

W skład zestawu wchodzi: przywitanie chlebem i solą, lampka wina musującego na przywitanie, przystawka, zupa, danie główne podane na półmiskach, 7 porcji zakąsek zimnych na osobę, stół wiejski, 3 dania ciepłe nocne, Nielimitowane napoje zimne i gorące.



PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ LAMPKA WINA MUSUJĄCEGO

ZUPA

- Bulion królewski z makaronem i aromatycznymi warzywami

DANIE GŁÓWNE *

- Rolada drobiowa faszerowana pistacjami
- Pieczeń z karczku w sosie śliwkowym
- Ślaski zraz zawijany z musztardą, boczkiem i ogórkiem w sosie własnym
- dania obiadowe podane są na półmiskach - 2,5 porcji mięsa na osobę

DODATKI *

- Maślane ziemniaki
- Włoskie kluseczki gnocchi
- Bukiet surówek sezonowych
- 150 g dodatków skrobiowych, 150 g surówek na osobę

PRZEKĄSKI ZIMNE

- Wybór mięs pieczonych (karkówka, szynka, rostbef)
- Paleta soczystych wędlin polskich
- Polska sałatka jarzynowa
- Sałatka Gyros z karkówką
- Staropolski pasztet z dziczyzny w otulinie z boczku
- Śledzik w puchu śmietany i jabłka
- Dorsz w sosie słodko kwaśnym z kolorową papryką i czerwoną cebulą
- Galaretką z golonki z tartym chrzanem
- Roladki z kurczaka z szpinakiem i serem feta
- Roladki z kurczaka z grzybami leśnymi
- Orzeźwiająca sałatka z arbuza, sera feta oraz rukoli
- Wybór pieczywa
- Sosy do mięs

BUFET SŁODKI

- Wybór owoców filetowanych i w całości
- Wybór ciast, m.in.:
 - Sernik z rodzynkami
 - Ciasto czekoladowe z wiśniami
 - Szarlotka
 - Mini ptyisie

DANIA CIEPŁE NOCNE

I danie ciepłe

- Ragout drobiowe z papryką

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 ALKOHOL

- Wódka
- 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 przywitanie, zupa, danie główne (2,5 porcji mięsa na osobę) wraz z dodatkami, 9 porcji zakąsek zimnych na osobę, 3 dania ciepłe nocne, bufet napojów gorących, napoje zimne nielimitowane, ciasto, owoce, alkohol nielimitowany.



MENU NA POPRAWINY

PROPOZYCJA I 40 PLN/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 z mlekiem
- Wybór herbat smakowych
- Cytryna
- Dodatki słodzące

PROPOZYCJA II 55 PLN/OS.

ZUPA

Krem pomidorowy z grzankami ziołowymi

DANIE GŁÓWNE

- Filet z kurczaka z masłem i pietruszką (de volaille) serwowany z maślanymi ziemniakami z koperkiem wraz z surówką coleslaw

DESER

- Mus mascarpone z owocami

NAPOJE

- Kawa z mlekiem
- Wybór herbat smakowych
- Cytryna
- Dodatki słodzące

PROPOZYCJA III 60 PLN/OS.

ZUPA

Krem kalafiorowy z kluseczkami ziołowymi i prażonym słonecznikiem

DANIE GŁÓWNE

- Grillowany filet z kurczaka faszerowany serem feta oraz szpinakiem, serwowany z ziemniakami i bukietem surówek

DRUGIE DANIE CIEPŁE

- Barszcz czerwony na zakwasie serwowany z krokietem z kapustą i pieczarkami

NAPOJE

- Kawa z mlekiem
- Wybór herbat smakowych
- Cytryna
- Dodatki słodzące

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



DODATKOWE OFERTY

WINO * (0,75l)	CENA	GRAMATURA
Bankietowe (białe wino półwytrawne)	29 PLN	0,75
Bankietowe (białe wino półsłodkie)	29 PLN	0,75
Bankietowe (czerwone wino półwytrawne)	29 PLN	0,75
Bankietowe (czerwone wino półsłodkie)	29 PLN	0,75
Wino musujące Charles de Beaucour	25 PLN	0,75
Lampka wina musującego na przywitanie	5 PLN	
WÓDKA (0,5l)	CENA	GRAMATURA
Krupnik	30 PLN	0,5
Luksusowa	28 PLN	0,5
Czysta de Lux	31 PLN	0,5
Wyborowa	32 PLN	0,5
Finlandia	44 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.

**PAKIET SOFT DRINKÓW****15 PLN / os.****Pepsi**

Bez ograniczeń

7 UP

Bez ograniczeń

Mirinda

Bez ograniczeń

Soki owocowe 100%

Bez ograniczeń

Woda mineralna niegazowana

Bez ograniczeń

PAKIET DESERÓW**25 PLN / os.****Ciasto deserowe - mix rodzajów**

Bez ograniczeń

Owoce filetowane

Bez ograniczeń

Owoce w całości

Bez ograniczeń

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 BEZ ŚNIADANIA

miejsce w pokoju dwu/trzy/cztero-osobowym

65 PLN / doba
miejsce w pokoju



OFERTA Z DWOMA ŚNIADANAMI
w formie bogatego bufetu szwedzkiego

200 PLN/doba
pokój dwuosobowy



OFERTA ZE ŚNIADANIEM
w formie bogatego bufetu szwedzkiego

140 PLN / doba
pokój jednoosobowy





Qubus Hotel®

★★★★ Legnica

WYJĄTKOWE SALE:

- Na naszych salach bankietowych możemy zorganizować dla Państwa przyjęcie od 50 do 270 osób
- Dysponujemy okrągłymi stołami bankietowymi, jak i tradycyjnymi- prostokątnymi
- Dekoracje z żywych kwiatów, świeczniki, a także krzesła przystrojone białymi lub grafitowymi, eleganckimi pokrowcami bez dodatkowych opłat.

SERDECZNIE ZAPRASZAMY

Katarzyna Świadkiewicz
Specjalista ds. sprzedaży i
marketingu
tel. (+48) 609 222 177
kswiadkiewicz@qubushotel.com
ul. Skarbowa 2
59-220 Legnica
Tel.: (+48) 76 866 2 183
Fax: (+48) 76 866 2 200

