



**Qubus Hotel®**

★★★★ Legnica

# OFERTA WESELNA

**Wolne terminy 2018**  
**Brak opłaty organizacyjnej**

## OFERUJEMY:

- Wykwintne menu z bogactwem dań głównych oraz zimnych przekąsek
- Podróż poślubną za 1 PLN
- Voucher na uroczystą kolację dla Pary Młodej w I Rocznice Ślubu
- Pokój dla Nowożeńców w prezencie
- Pomoc przy organizacji wszelkich szczegółów związanych z przyjęciem
- Promocyjne ceny na pokoje dla Gości weselnych
- Parking dla Gości weselnych gratis
- Profesjonalną obsługę kelnerską
- Eleganckie, klimatyzowane sale

# 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 oraz pomidorem i ogórkiem
- Sałatka Gyros z karkówką
- Roladki z szynki z trzema musami
- Ruloniki z marynowanej, grillowanej cukinii z musem 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 / za 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 połędwiczek 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 kiszane, 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 zielowymi i prażonym słonecznikiem

#### DANIE GŁÓWNE (jedno do wyboru)

- Duet mięs z grilla (kurczak/karkówka) podany w towarzystwie ziemniaków opiekanych, bukietu surówek i sosu BBQ
- Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym serwowana z talarkami ziemniaczanymi i smażonymi plasterkami cukinii marynowanej w kolendrze z suszonymi pomidorami
- Filet z łososia ze złocistą skórka podany z sosem śmietanowo kaparowym w towarzystwie ryżu i bukietu warzyw

#### DESER (jeden do wyboru)

- Panna Cotta
- Creme brulee
- Szarlotka z sosem waniliowym

#### 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 kielbasą

#### NIELIMITOWANE NAPOJE

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

#### PRZEKĄSKI ZIMNE

- Staropolski śledź marynowany w oliwie podany z burakiem czwikłowym •
- Dorsz w sosie słodko-kwaśnym z kolorową papryką i czerwoną cebulą
- Świeże liście sałaty z warzywami i panierowanym w sezamie tuńczykiem
- Sałatka Gyros
- Polędwiczki 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
- Kielbasa swojska
- Kaszanka
- Smalec domowy z prażoną cebulą i jabłkiem z nutą cząbr
- Wybór pikli, m.in ogórki kiszane, pieczarki, papryka
- Staropolski pasztet

W skład zestawu wchodzi: przywitanie chlebem i solą, lampka wina musującego na przywitanie, obiad serwowany (przystawka, zupa, danie główne, deser), 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
- Śląski 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 kluski z 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 ze śmietany i jabłka
- Dorsz w sosie słodko-kwaśnym z kolorową papryką i czerwoną cebulą
- Galaretką z golonki z tartym chrzanem
- Roladki z kurczaka ze 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 krokietem 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 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.



## MENU NA POPRAWINY

### PROPOZYCJA I 40PLN/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 49PLN/OS.

#### ZUPA (jedna do wyboru)

- 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

- Creme brulee z sosem malinowym

#### NAPOJE

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

### PROPOZYCJA III 59PLN/OS.

#### ZUPA (jedna do wyboru)

- Krem kalafiorowy z kluseczkami ziołowymi i prażonym słonecznikiem

#### DANIE GŁÓWNE

- Grillowany filet z kurczaka faszerowany serem feta oraz szpinakiem, serwowany z frytkami 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 filetowe**

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 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.





### OFERTA BEZ ŚNIADANIA

miejsce w pokoju dwu/trzy/cztero-osobowym

**65** PLN / doba  
miejsce w pokoju



**OFERTA Z DWOMA ŚNIADANIAMI**  
w formie bogatego bufetu szwedzkiego

**200** PLN/doba  
pokój dwuosobowy



**OFERTA ZE ŚNIADANIEM**  
w formie bogatego bufetu szwedzkiego

**140** PLN / doba  
pokój jednoosobowy





### 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](mailto:kswiadkiewicz@qubushotel.com)

ul. Skarbowa 2

59-220 Legnica

Tel.: (+48 ) 76 866 2 183

Fax: (+48 ) 76 866 2 200

## Qubus Hotel®

★★★★ Legnica







**Qubus Hotel®**

★★★★ Legnica

# OFERTA WESELNA ALL INCLUSIVE

## OFERUJEMY:

- Jedną cenę – bez limitów
- Nielimitowane napoje
- Podróż poślubną za 1 PLN
- Wykwintne menu z bogactwem dań głównych oraz zimnych przekąsek
- Profesjonalną obsługę kelnerską
- Eleganckie, klimatyzowane sale
- Pokój dla Nowożeńców w prezencie
- Voucher 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



”

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



# 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

- Bulion królewski z makaronem i aromatycznymi warzywami

#### DANIE GŁÓWNE \*

- Rolada drobiowa faszerowana pistacjami
- Pieczeń z karczku w sosie śliwkowym
- Śląski 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 kluski z 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 rucoli
- 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 krokietem z kapustą i pieczarkami

#### NIELIMITOWANY ALKOHOL

- Wódka
- Wino białe/czerwoane

#### 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 przekąsek zimnych na osobę, 3 dania ciepłe nocne, bufet napojów gorących, napoje zimne nielimitowane, ciasto, owoce, alkohol nielimitowany.





## MENU NA POPRAWINY

### PROPOZYCJA I 40PLN/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 49PLN/OS.

#### ZUPA (jedna do wyboru)

- 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

- Creme brulee z sosem malinowym

#### NAPOJE

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

### PROPOZYCJA III 59PLN/OS.

#### ZUPA (jedna do wyboru)

- Krem kalafiorowy z kluseczkami ziołowymi i prażonym słonecznikiem

#### DANIE GŁÓWNE

- Grillowany filet z kurczaka faszerowany serem feta oraz szpinakiem, serwowany z frytkami 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 |
|----------------------------------------------|--------|-----------|
| PuenteLa Dehesa (białe wino półwytrawne)     | 29 PLN | 0,75      |
| Puente La Dehesa (białe wino półsłodkie)     | 29 PLN | 0,75      |
| Puente La Dehesa (czerwone wino półwytrawne) | 29 PLN | 0,75      |
| Puente La Dehesa (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                                      | 32 PLN | 0,5       |
| Luksusowa                                    | 32 PLN | 0,5       |
| Czysta de Lux                                | 33 PLN | 0,5       |
| Wyborowa                                     | 37 PLN | 0,5       |
| Finlandia                                    | 49 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.

## DODATKOWE OFERTY



### 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 BEZ ŚNIADANIA**  
miejsce w pokoju dwu/trzy-osobowym

**65 PLN / doba**  
Miejsce w pokoju



**OFERTA Z DWOMA ŚNIADANIAM**  
w formie bogatego bufetu szwedzkiego

**200 PLN/doba**  
Pokój dwuosobowy



**OFERTA ZE ŚNIADANIEM**  
w formie bogatego bufetu szwedzkiego

**140 PLN / doba**  
Pokój jednoosobowy



## 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.





### 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**

Dział Sprzedaży i Marketingu

tel. (+48) 76 866 2 179/182/183

[marketing\\_legnica@qubushotel.com](mailto:marketing_legnica@qubushotel.com)

ul. Skarbowa 2

59-220 Legnica

Tel.: (+48 ) 76 866 2 100

Fax: (+48 ) 76 866 2 200

**Qubus Hotel®**

★★★★ Legnica

