Qubus Hotel®
★★★★ Kraków

OFERTA IMPREZ FIRMOWYCH

Z przyjemnością zadbamy o każdy szczegół Państwa przyjęcia. Połączenie wyśmienitej kuchni oraz profesjonalnej obsługi sprawi, że każda uroczystość nabierze wyjątkowego charakteru.

Zaproponujemy odpowiednie menu i zamówimy stroiki świąteczne. Zatroszczymy się również o elegancką oprawę, pozostawiając możliwość cieszenia się spotkaniem z Państwa Gośćmi.

Pozdrawiamy i serdecznie zapraszamy do kontaktu
Dział Sprzedaży MICE

*Wszystkie ceny podane w ofercie są cenami brutto.

PROPONUJEMY

- Wyśmienitą kuchnię
- Jedną z trzech sal na wyłączność
- Pachnące pierniki oraz kieliszek miodu pitnego na powitanie lub lampka wina musującego
- Świąteczne dekoracje stołu
- X-mas party - impreza taneczna jako alternatywa dla tradycyjnej wigilii
- Szatnia

“Jestem zachwycona smakiem dań, małymi przystawkami i ujmującym kelnerem, który tak pieczołowicie się nami zajął. To zdecydowanie jedno z moich ulubionych miejsc!”

Malwina

“Odbiór imprezy - niesamowity! Jestem pod ogromnym wrażeniem organizacji i wykonania zlecenia z Państwa strony, wszystko dopięte na ostatni guzik!”

Kamila

BUFET ŚWIĄTECZNY

MENU I

ZIMNY BUFET:
- Dorsz po grecku
- Śledź w śmietanie z jabłkiem szara reneta
- Schab ze śliwką suszoną i żurawiną
- Sałatka ze szparagów i szynki dojrzewającej
- Bukiet sałat z buraczkami, kozim serem i pestkami dyni
- Wybór pieczywa/masło

CIEPŁY BUFET:
- Barszcz czerwony z kiszonych buraków z uszkami
- Łosoś pieczony z cytrusami i imbirem
- Pierogi ruskie z okrasą
- Polędwiczki wieprzowe z czosnkiem niedźwiedzim i sosem kurkowym
- Pieczone ziemniaki z rozmarynem i czosnkiem
- Kasza pęczak po krakowsku
- Kapusta zasmażana z pomidorami

SŁODKI BUFET:
- Biszkoptowa rolada makowa
- Sernik
- Ptysie z czekoladą

NIELIMITOWANE Nnapoje:
- Świeżo parzona kawa, wybór herbat
- Orzeźwiająca woda z cytryną i miętą
- Kompot z suszonych owoców z dodatkiem wytrawnego wina i goździków lub soki owocowe

MENU II

ZIMNY BUFET:
- Tarta serowo-pomidorowa
- Klasyczna sałatka jarzynowa z porem
- Ryba w cieście francuskim z kapustą charsznicką
- Śledzie po kaszubsku
- Sałata z wędzonym pstrągiem i jajkiem
- Wybór pieczywa/masło

CIEPŁY BUFET:
- Krem grzybowy z oliwą truflową
- Smażony pstrąg w sosie porowym
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Kurczak Supreme w glazurze pomarańczowej
- Rosti ziemniaczane
- Ziemniaki z masłem
- Buraczki w śmietanie z kremem balsamicznym

SŁODKI BUFET:
- Makowiec
- Sernik
- Ciasto czekoladowe z orzechami

NIELIMITOWANE NAPOJE:
- Świeżo parzona kawa, wybór herbat
- Orzeźwiająca woda z cytryną i miętą
- Kompot z suszonych owoców z dodatkiem wytrawnego wina i goździków lub soki owocowe

*** Menu bufetowe dla grup powyżej 30 osób. Poniżej dopłata 25%.**

BUFET ŚWIĄTECZNY

MENU III

ZIMNY BUFET:
- Quiche z grzybami i cebulką
- Tradycyjne wędliny z naszej wędzarni z chrzanem
- Śledź z pieczonym burakiem i serem feta
- Roladka z polędwiczki wieprzowej z piklami
- Deska serów
- Wybór pieczywa/masło

CIEPŁY BUFET:
- Zupa z grzybów suszonych
- Barszcz czerwony z krokietem z kapustą
- Wołowina z sosem brandy
- Sandacz po polsku z grzybami i tymiankiem
- Tradycyjne gołąbki z mięsem i grzybami
- Gratin ziemniaczane z brokułami
- Kopytka z omastą
- Kapusta wigilijna z grzybami

SŁODKI BUFET:
- Ciasto cynamonowo-marchewkowe
- Sernik
- Piernik
- Makowiec

NIELIMITOWANE Nnapoje:
- Świeżo parzona kawa, wybór herbat
- Orzeźwiająca woda z cytryną i miętą
- Kompot z suszonych owoców z dodatkiem wytrawnego wina i goździków lub soki owocowe

MENU IV

ZIMNY BUFET:
- Pasztet z konfiturą śliwkową z dodatkiem anyżu
- Sałatka z kozim serem, burakami i szparagami
- Sałatka z marynowanym w occie łososiem
- Roladka z wędzonym łososiem
- Pieczona szynka z chrzanem
- Wybór pieczywa/masło

CIEPŁY BUFET:
- Krem z pieczonych buraków
- Zupa ziemniaczano-grzybowa
- Dorsz zapiekany z beszamelem serowym
- Kaczka konfitowana z sosem żurawinowym
- Łazanki z kapustą i leśnymi grzybami
- Puree ziemniaczane
- Kluski śląskie z omastą
- Glazurowana marchewka z imbirem

SŁODKI BUFET:
- Orzechowiec
- Ciasto czekoladowe
- Tradycyjny polski sernik ze skórką pomarańczową
- Jabłecznik

NIELIMITOWANE NAPOJE:
- Świeżo parzona kawa, wybór herbat
- Orzeźwiająca woda z cytryną i miętą
- Kompot z suszonych owoców z dodatkiem wytrawnego wina i goździków lub soki owocowe

*** Menu bufetowe dla grup powyżej 30 osób. Poniżej dopłata 25%.**

ŚWIĄTECZNE MENU SERWOWANE

Prosimy o wybór czterech dań jednolitych dla wszystkich Gości

PRZYSTAWKA:

- Pasztet z dzika z żelem żurawinowym, piklami i marynowanym borowikiem
- Łosoś konfitowany z sosem holenderskim i buraczkami z kremem balsamicznym
- Krokieciki z szarpaną kaczką z majerankiem, kremem jagodowym i grzybami

ZUPA:

- Barszcz czerwony z kiszonych buraków i jabłek podany z uszkami nadziewanymi grzybami
- Bulion z suszonych grzybów z pielmieni
- Krem ziemniaczano-chrzanowy z grzankami

DANIE GŁÓWNE:

- Pieczeń wołowa sous-vide, puree ziemniaczane z pieczonymi warzywami korzennymi
- Konfitowane udo z kaczki z majerankiem, gratin ziemniaczanym i glazurowanymi buraczkami
- Łosoś w parmezanowej kruszonce z puree ziemniaczanym, groszkiem cytrynowym i marchewką z miodem

DESER:

- Sernik San Sebastian z kremem pistacjowym i coulis malinowym
- Strudel wiedeński podany na ciepło z gałką lodów waniliowych
- Tarta śliwkowa z lodami orzechowymi i granolą
- Tort czekoladowy z wiśniami na gorąco i śmietaną

DODATKOWO W CENIE NIELIMITOWANE NAPOJE:

- Świeżo parzona kawa, wybór herbat, orzeźwiająca woda z cytryną i miętą
- Kompot z wędzonych owoców z dodatkiem wytrawnego wina i goździków albo wybór soków owocowych

*** Menu specjalne (diety, alergie) przygotowywane jest indywidualnie przez Szefa Kuchni.**

ZIMNA PŁYTA DO MENU SERWOWANEGO

MENU I

- Tarta z łososiem i szparagami
- Śledź tatarski
- Wybór wędlin z chrzanem i ćwikłą
- Sałatka z wołowiną, awokado i papryką
- Bukiet sałat z warzywami i tuńczykiem
- Wybór pieczywa/masło
- Mix ciast świątecznych

MENU II

- Foccacia z serami pleśniowymi
- Sałatka z sosem cesarskim i pieczonym łososiem
- Rostbef z rukolą i serem dojrzewającym
- Mix wędlin i kiełbas regionalnych
- Sałatka z kurczakiem i pomarańczami, winegret cytrusowy
- Wybór pieczywa/masło
- Mix ciast świątecznych

MENU III

- Quiche z cebulą i serem dojrzewającym
- Włoskie wędliny
- Śledź po Kaszubsku
- Schab pieczony ze śliwką i morelą
- Sałatka z gruszką, kozim serem i buraczkami
- Pasztet domowy ze śliwką
- Wybór pieczywa/masło
- Mix ciast świątecznych

Zimna płyta uzupełniana przez 2h

Istnieje możliwość wydłużenia pakietu zgodnie z poniższym:

zimna płyta **uzupełniana przez 4h**

zimna płyta **uzupełniana przez 8h**

Qubus Hotel®

Caiano

WINE & OLIVE OIL - TUSCANY, ITALY
SINCE 1997

Grupa Caiano, do której należy sieć Qubus Hotel ma siedzibę w Haugesund w Norwegii.

W 1997 roku Kristian Eidesvik, założyciel firmy, kupił winnicę Caiano zlokalizowaną w Toskanii. Jej nazwa stała się inspiracją całego biznesu.

Winnica znajduje się w regionie Chianti. Wina z tego regionu oparte są głównie na szczepie sangiovese, który występuje samodzielnie lub mieszance z innymi lokalnymi winogronami.

Chianti Classico to wysokojakościowe wino, popularne we Włoszech ze względu na szlachetność szczepu, z którego jest wytwarzane. Classico Riserva w 2022 roku zostało nagrodzone wśród 25 najlepszych win Chianti. Doskonale pasuje do dań z wołowiną, jagnięciny, dziczyzny czy serów.

Grupa Caiano stawia na jakość, a nie ilość, dlatego roczna produkcja nie przekracza 10 tysięcy butelek.

W sieci Qubus Hotel także stawiamy na jakość oraz tworzenie wyjątkowych doświadczeń dla naszych Gości. Znakiem rozpoznawalnym jest symboliczne "Q" - Qubus Quality.

Caiano Chianti Classico

DODATKOWE ATRAKCJE

zapraszamy do współpracy z zaprzyjaźnionymi firmami

- usługi zaprzyjaźnionego DJ-a
- fotobudka, iluzjonista, pokaz barmański, etc.
- specjalne atrakcje kulinarne jak stoły tematyczne czy fontanna czekoladowa
- florysta
- dekorator
- pracownia cukiernicza
- fotograf

W przypadku chęci zarezerwowania którejkolwiek z powyższych usług, prosimy o informację - chętnie przekażemy kontakt do odpowiednich firm.

Qubus Hotel®

★★★★ Kraków

Serdecznie zapraszamy do kontaktu,
Dział Sprzedaży MICE

tel. 12 374 5 189
marketing.krakow@qubushotel.com

Qubus Hotel Kraków
ul. Nadwiślańska 6, 30-527 Kraków