



Qubus Hotel®

**OFERTA
ŚWIĄTECZNYCH
SPOTKAŃ
FIRMOWYCH 2025**



MENU SERWOWANE

PROPOZYCJA I

140 PLN/os.

PRZYSTAWKA

Pstrąg tęczowy podany z dipem szczypiorkowym i sałatką ze szpinakiem i batatami

ZUPA

Zupa grzybowa z makaronem grandine

DANIE GŁÓWNE

Łosoś atlantycki z sosem koperkowym, placuszkami ziemniaczanymi oraz fasolką szparagową

DESER

Szarlotka z lodami

PROPOZYCJA II

150 PLN/os.

PRZYSTAWKA

Plastry kaczki podane z żelką malinową, mango oraz młodymi kielkami

ZUPA

Tradycyjny czerwony barszcz z krokietem z kapustą

DANIE GŁÓWNE

Polędwica z dorsza podana na gorącej sałatce z pomidorów koktajlowych i szynki dojrzewającej

DESER

Sernik z karmelizowaną dynią



MENU SERWOWANE

PROPOZYCJA III

160 PLN/os.

PRZYSTAWKA

Łosoś z naszej wędzarni podany na sałatce z ziemniaków z musem guacamole i marynowanym rokitnikiem

ZUPA

Zupa benedyktyńska z borowikami

DANIE GŁÓWNE

Bitki wołowe podane na szpiedlach z warzywami i sosem własnym

DESER

Tarta czekoladowa

PROPOZYCJA IV

170 PLN/os.

PRZYSTAWKA

Tatar wołowy podany na pieczywie

ZUPA

Barszcz zabieleny z ziemniakami i kawałkami suszonej śliwki

DANIE GŁÓWNE

Kaczka z nutą pomarańczy podana z gnocchi buraczanym i puree z marchwi

DESER

Zapiekane owoce pod kruszonką

BUFETY

od min. 25 osób



PROPOZYCJA I

150 PLN/os.

BUFET GORĄCY

- Krem z dyni
- Kurczak z sous vide z masłem szalwiowym
- Klasyczne pierogi z kapustą /grzybami/ szpinakiem (do wyboru jeden rodzaj)
- Dorsz podany na słodkich pomidorach z zielonym groszkiem
- Puree ziemniaczane z masłem i koperkiem
- Ziemniaki pieczone z nutą cynamonu
- Gotowane warzywa
- Kapusta duszona w maśle z grzybami

BUFET SŁODKI

- Ciasto czekoladowe brownie
- Tarta porzeczkowa

PROPOZYCJA II

190 PLN/os.

BUFET ZIMNY

- Łosoś wędzony marynowany w jogurcie z koperkiem
- Śledzie ze śliwką
- Pasztet z piklami
- Sałatka ziemniaczana z kawałkami grzybów i warzyw
- Mięsa pieczone podane z sosem z kaparów i oliwek
- Wybór pieczywa

BUFET GORĄCY

- Czysta zupa z podgrzybka z lanym ciastem
- Smażony morskuszek w tempurze
- Polędwiczka wieprzowa podana z sosem pieklowym
- Filet z kurczaka zapieczony z porem i serem cheddar
- Chinkali z masłem palonym
- Kopytka z masłem pietruszkowym
- Puree ziemniaczano-chrzanowe

BUFET SŁODKI

- Tiramisu z dynią i rozmarynem
- Pieczone jabłka z karmelem i sosem angielski m

PROPOZYCJA III

215 PLN/os.

BUFET ZIMNY

- Tatar z wędzonego pstrąga z piklami
- Pieczony rostbef z ziamami gorczycy podany na sałatce ze szparagów, bekonu i cebuli
- Pasztet z grzybami i piklami
- Sałata z pieczonych warzyw z wędzonym pstrągiem
- Pieczarki faszerowane pesto bazyliowym zapieczone z serem kozim
- Wybór pieczywa

BUFET GORĄCY

- Barszcz czerwony z uszkami
- Pierogi ze szpinakiem
- Pieczony łosoś podany na sałatce z pomidora i selera naciowego
- Roladki wieprzowe z tradycyjnym farszem
- Gnocchi pietruszkowe z kurkami i pietruszką
- Udko z kaczki z sosem wiśniowym
- Pieczone ziemniaki z tymiankiem

BUFET SŁODKI

- Makówka z sosem
- Ciasto półkruche ze śliwkami

NAPOJE



PRODUKT

POJEMNOŚĆ

Herbata Ronnefeldt (wybór smaków)	szt/0,2l
Kawa z ekspresu - wybór kaw	por/10g/0,2l
Kompot zimowy	por/0,2l
Woda	por/0,2l
Wino bankietowe białe lub czerwone lub grzaniec	por/150cl

Cena - 43PLN



OPEN BAR (bez limitu ilościowego)



OPEN BAR (bez limitu ilościowego)

OPCJA I

- Napoje gazowane: Pepsi, 7Up, Schweppes Tonic
- Soki owocowe: pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy
- Woda niegazowana
- Napoje gorące: kawa, herbata
- Wódka czysta
- Piwo Żywiec
- Wino czerwone i białe

OPCJA II

- Napoje gazowane: Pepsi, 7Up, Schweppes Tonic
- Soki owocowe: pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy
- Woda niegazowana
- Napoje gorące: kawa, herbata
- Wódka czysta Wyborowa
- Piwo Żywiec
- Wino czerwone i białe
- Wódki gatunkowe: Żubrówka,
- Whisky Ballantines, Jameson
- Martini Bianco, Campari, Bacardi
- Carta Blanca, Gordon's

	Do 4h	Do 6h
OPCJA I	130 PLN/os.	160 PLN/os.
OPCJA II	170 PLN/os.	200 PLN/os.





Qubus Hotel[®]

Dział Sprzedaży i Marketingu

tel: + 48 33 470 21 83

marketing.bielskobiala@qubushotel.com

QUBUS HOTEL BIELSKO-BIAŁA
Ul. Mostowa 2, 43-300 Bielsko-Biała
tel.: (+48) 33 47 02 100