



Qubus Hotel®

OFERTA ŚWIĄTECZNA

SPOTKAŃ FIRMOWYCH





MENU

SERWOWANE

PROPOZYCJA I

140 PLN/os.

PRZYSTAWKA

Pstrąg tęczy 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 kiełkami

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

PÓŁMISKI

od min. 25 osób



PROPOZYCJA II

150 PLN/os.

BUFET GORĄCY

- Krem z dyni
- Kurczak z sous vide z masłem szałwiowym
- 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 morszczuk w tempurze
- Polędwiczka wieprzowa podana z sosempiernikowym
- 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 angielskim

PROPOZYCJA III

215 PLN/os.

BUFET ZIMNY

- Tatar z wędzonego pstrąga z piklami
- Pieczony rostbef z ziarnami 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

- Herbata Ronnefeldt (wybór smaków)
- Kawa z ekspresu - wybór kaw
- Kompot zimowy
- Woda
- Wino bankietowe białe lub czerwone lub grzaniec

POJEMNOŚĆ

szt/0,2l

por/10g/0,2l

por/0,2l

por/0,2l

por/150cl

Cena - 43 PLN





OPEN BAR

(BEZ LIMITU ILOŚCIOWEGO)



OPCJA I

- Napoje gazowane: Pepsi, 7Up, Schewppes 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, Schewppes 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.	130 PLN/ OS.
OPCJA II	170 PLN/ OS.	200 PLN/ OS.



Qubus Hotel[®]

Pozdrawiam,

Anna Oczko-Fijak

Specjalista ds. Sprzedaży i Marketingu

kom: +48 33 47 02 183

aoczko@qubushotel.com

marketing.bielskobiala@qubushotel.com

QUBUS HOTEL BIELSKO-BIAŁA

Ul. Mostowa 2, 43-300 Bielsko-Biała

tel.: (+48) 33 47 02 100