



Qubus Hotel®

OFERTA
ŚWIĄTECZNA
SPOTKAŃ FIRMOWYCH



MENU

SERWOWANE

110 PLN / os.

PROPOZYCJA STANDARD

ZUPA

Zupa grzybowa z pietruszką i pierożkami

DANIE GŁÓWNE

Pieczeń z szynki w sosie śliwkowym podana z kluskami śląskimi i czerwoną kapustą z kawałkami bekonu

DESER

Gruszki w cieście z cynamonem i gałką lodów waniliowych

NAPOJE

Woda mineralna

PROPOZYCJA KLASYCZNA

ZUPA

Tradycyjny barszcz z uszkami z farszem z podgrzybków

DANIE GŁÓWNE

Pierogi z farszem z pieczonej kaczki w sosie żurawinowym

DESER

Puszysty sernik podany na musie z owoców leśnych

NAPOJE

Woda mineralna



MENU

SERWOWANE

130 PLN / os.

PROPOZYCJA PREMIUM

PRZYSTAWKA

Delikatny tatar ze śledzia z sosem z korniszonów

ZUPA

Maślany krem z dyni z ziarnami słonecznika

DANIE GŁÓWNE

Policzki wołowe z warzywami serwowane na delikatnych kopytkach z sałatką z buraków i rodzynek

DESER

Lody makowe z białą czekoladą na musie malinowym

NAPOJE

Woda mineralna

PROPOZYCJA DE LUXE

PRZYSTAWKA

Pieczone plastry rostbefu ułożone na musie chrzanowym, podane z bukietem sałat

ZUPA

Zupa grzybowa z borowikami i domowymi łazankami

DANIE GŁÓWNE

Łosoś w tempurze, podany na purée ziemniaczanym w towarzystwie pieczonych warzyw

DESER

Strudel jabłkowy z sosem cynamonowym

NAPOJE

Woda mineralna

ŚWIĄTECZNY BUFETY LUB CATERING

BUFET STANDARD

ZUPA w kociołku

- Tradycyjny barszcz z uszkami

DANIE GŁÓWNE w bemarach

- Schab pieczony, faszerowany morelami
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Pieczona pierś z kurczaka, z sosem ziołowo-kurkowym
- Smażony filet z karpia z masłem pietruszkowo-czosnkowym
- Kopytka
- Ziemniaki z masłem i koperkiem
- Mix sałat z ziarnami zbóż i sosem vinaigrette
- Fasolka szparagowa z masłem i kruszonką z panko

DESER w bufecie

- Rolada makowa z rodzynkami
- Sernik z kruszonką z piernika

150 PLN / os.

BUFET PREMIUM

ZUPA w kociołku

- Zupa grzybowa z łazankami

DANIE GŁÓWNE w bemarach

- Smażony filet z sandacza podany na duszonych bocznikach
- Pieczona pierś z indyka podana na gulaszu z fasoli i warzyw
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Kapusta z grzybami
- Ziemniaki z masłem i koperkiem
- Bukiet surówek w jesiennej odsłonie

DESER w bufecie

- Szarlotka z sosem bakaliowym
- Ciasto orzechowe z czekoladą

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

- Śledzie marynowane w oleju lnianym z cebulą, bakaliami i kawałkami pistacji
- Pasztet świąteczny z grzybami
- Plastry szynki wiejskiej podane z musem z buraków i chrzanu
- Łosoś w delikatnym, winnym auszpiku
- Sandacz na sałatce warzywnej
- Sałatka z ziemniakami i ogórkiem kiszonym i boczkiem
- Wybór pieczywa

210 PLN / os.

CATERING KOMFORT

ZUPA w kociołku

- Tradycyjny barszcz z uszkami

DANIE GŁÓWNE w bemarach

- Pierogi w dwóch odsłonach z kapustą i grzybami, z twarogiem i ziemniakami pod okrasą z cebuli
- Krokiety z pieczarkami i serem
- Filet z pstrąga w sosie koperkowym podany z ziemniakami i marchwią duszoną w maśle z tymiankiem

DESER w bufecie

- Patera świątecznych ciast np. sernik, szarlotka, makowiec itp.

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

- Deska wędzonek Szefa Kuchni
- Rolmops ze śledzia na pieczonym ziemniaku
- Plastry szynki wiejskiej podane z musem z buraków i chrzanu
- Smażone kawałki dorsza w tempurze na spaghetti z warzyw
- Sałatka ziemniaczana z kawałkami grzybów i warzyw
- Wybór pieczywa

180 PLN / os.

NAPOJE



PRODUKT	POJEMNOŚĆ	CENA
Tevelope mix classic – herbata Ronnefeldt (wybór smaków)	szt/0,2l	9 PLN
Kawa Coffe Blend z ekspresu (wybór kaw)	por/10g/0,2l	9 PLN
Kompot zimowy	por/0,2l	7 PLN
Sok owocowy mix (wybór smaków)	por/0,2l	7 PLN
Woda mineralna niegaz/gaz	por/0,2l	3 PLN
Woda mineralna niegaz/gaz + cytryna i mięta	por/0,2l	5 PLN
Prosecco Amanti (półwytrawne, musujące) – Włochy	but/0,75l	90 PLN
Monterio Viura (półwytrawne) – Hiszpania	but/0,75l	55 PLN
Monterio Tempranillo (półwytrawne) – Hiszpania	but/0,75l	55 PLN
Grzaniec zimowy z pomarańczą i goździkami	por/10cl	15 PLN
Miód pitny Dwójniak Grunwaldzki – Polska	por/0,02l	6 PLN
Nozeco (bezalkoholowe Prosecco) – napój gazowany	por/0,75l	79 PLN





Qubus Hotel[®]

Pozdrawiam,

Małgorzata Wajdzik

Specjalista ds. sprzedaży i marketingu

kom: +48 603 503 906

mwajdzik@qubushotel.com

Qubus Hotel Głogów | Rondo Konstytucji 3 Maja 1
67-200 Głogów | tel.: +48 76 831 61 00