



Qubus Hotel®

OFERTA ŚWIĄTECZNA

SPOTKAŃ FIRMOWYCH





MENU

SERWOWANE

PROPOZYCJA I

130 PLN/os.

ZUPA

Tradycyjny barszcz z uszkami z farszem z podgrzybków

DANIE GŁÓWNE

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

DESER

Strudel jabłkowy z sosem cytrynowym

NAPOJE

Woda mineralna
Kawa lub herbata

PROPOZYCJA II

140 PLN/os.

ZUPA

Kremowa zupa grzybowa z lanym ciastem

DANIE GŁÓWNE

Polędwica z dorsza pod kruszonką z orzechów i bekonu podana na sosie maślanym z zapiekanką z ziemniaków i brokuł

DESER

Pieczone śliwki pod kruszonką z gałką lodów waniliowych

NAPOJE

Woda mineralna
Kawa lub herbata



MENU

SERWOWANE

PROPOZYCJA III

160 PLN/os.

PRZYSTAWKA

Delikatny tatar ze śledzia z sosem z korniszonów

ZUPA

Tradycyjny barszcz czerwony z uszkami

DANIE GŁÓWNE

Antrykot z kurczaka w tymianku w otulinie z bekonu na sałatce z warzyw z pomadą ziołową

DESER

Puszysty sernik z musem malinowym

NAPOJE

Woda mineralna
Kawa lub herbata

PROPOZYCJA VI

170 PLN/os.

PRZYSTAWKA

Pieczone plastry rostbefu ułożone na konfiturze z czerwonej cebuli

ZUPA

Krem z dyni z kardamonem i prażonym słonecznikiem

DANIE GŁÓWNE

Sandacz na sałatce z ziemniaków i kurek w asyście sosu z kwaszonych ogórków

DESER

Parfait waniliowe z bakaliami i konfiturą z wiśni

NAPOJE

Woda mineralna
Kawa lub herbata

PÓŁMISKI

od min. 20 osób



PROPOZYCJA I

160 PLN/os.

BUFET GORĄCY

- Tradycyjny barszcz z uszkami
- Schab pieczony, faszerowany morelami
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Pieczona pierś z kurczaka, z sosem ziołowo-kurkowym
- Smażony fileć z karpia z masłem pietruszkowo-czosnkowym
- Kopytka
- Ziemniaki z masłem i koperkiem
- Fasolka szparagowa z masłem i kruszonką z panko
- Glazurowane w śmietanie buraczki

BUFET SŁODKI

- Jogurtowe ciasto serowo-makowe
- Szarlotka na kruchym spodzie
- Sacher kakaowy z konfiturą z moreli



PROPOZYCJA II

220 PLN/os.

BUFET ZIMNY

- Śledzie marynowane w oleju lnianym z cebulą, bakalią i kawałkami pistacji
- Pasztet świąteczny z grzybami
- Plastry szynki z musem z buraków i chrzanu
- Łosoś w delikatnym, winnym auszpiku
- Pierś z kurczaka z porem i orzechami
- Tartoletki z mascarpone, wędzonym pstrągiem i koperkiem
- Sałatka z łososiem i warzywami
- Wybór pieczywa

BUFET GORĄCY

- Maślany krem z dyni
- Smażony fileć z sandacza podany na sałatce z grzybów
- Pieczone z szynki w sosie śliwkowym
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Pęczak z papryką i szczypiorkiem
- Ziemniaki z masłem i koperkiem
- Bukiet surówek w jesiennej odsłonie

BUFET SŁODKI

- Mini deserki w świątecznej odsłonie
- Patera domowych ciast 3 rodzaje

CATERING

180 PLN/os.

BUFET ZIMNY

- Sałatka jarzynowa w szynce
- Deska wędzonek Szefa Kuchni
- Śledzik z kiszonym ogórkiem i cebulą
- Dorsz w tempurze na spaghetti z warzyw

BUFET GORĄCY

- Barszcz czerwony z uszkami
- Klasyczne pierogi na dwa smaki
- Krokiet z kapustą i grzybami
- Ryba w cieście piwnym na sałatce z ziemniaków, pomidorów i brokuła

BUFET SŁODKI

- Sernik ze skórką pomarańczową
- Makowiec z bakalią
- Jabłecznik z kruszonką



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 zestaw - 43 PLN

PRODUKT

POJEMNOŚĆ

CENA

Tevelope mix classic – herbata Ronnefeldt (wybór smaków)	szt/0,2l	10 PLN
Kawa Coffe Blend z ekspresu (wybór kaw)	por/10g/0,2l	10 PLN
Kompot zimowy	por/0,2l	8 PLN
Sok owocowy mix (wybór smaków)	por/0,2l	8 PLN
Woda mineralna niegaz/gaz	por/0,2l	5 PLN
Woda mineralna niegaz/gaz + cytryna i mięta	por/0,2l	8 PLN





PRODUKT

POJEMNOŚĆ

CENA

- Nozeco bezalkoholowe
(napój półwytrawny, musujący) -
alternatywa dla Prosecco - Francja
but. / 0,75 l
69 PLN
- Prosecco Amanti
(wino półwytrawne, musujące) -
Włochy
but. / 0,75 l
79 PLN
- Remole
(wino białe wytrawne) -
Toskania, Włochy
but. / 0,75 l
99 PLN

CAIANO & QUBUS HOTEL

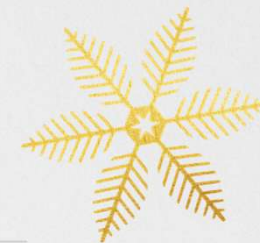
Wyjątkowe wina z Toskanii wytwarzane ze szlachetnego szczepu.

- Caiano Chianti Classico - Sangiovese
(wino czerwone wytrawne) -
Toskania, Włochy
but. / 0,75 l
99 PLN
- Caiano Chianti Riserva - Sangiovese
(wino czerwone wytrawne) -
Toskania, Włochy
but. / 0,75 l
129 PLN
- Miód pitny Dwójniak Grunwaldzki -
Polska
por. / 0,02 l
6 PLN



OPEN BAR

(BEZ LIMITU ILOŚCIOWEGO)



OPCJA I

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

OPCJA II

- Soki owocowe: pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy
- Napoje gazowane: Pepsi, 7Up
- 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,

Małgorzata Wajdzik

Specjalista ds. Sprzedaży i Marketingu

kom: +48 603 503 506

mwajdzik@qubushotel.com

marketing.glogow@qubushotel.com

QUBUS HOTEL GŁOGÓW

ul. Rondo Konstytucji 3-go Maja 1

tel.: 76 833 61 00