



**OFERTA  
SPOTKAŃ  
ŚWIĄTECZNYCH**

**Qubus Hotel®**

★★★★ Kraków



Szanowni Państwo

W tak szczególnym czasie, jak okres świąteczny proponujemy Państwu spotkania w gronie przyjaciół i współpracowników.

Zachęcamy także do organizacji przyjęć świątecznych w formie stojącej X-mas Party.

---

W naszej ofercie proponujemy:

- ❖ Pachnące pierniki oraz kieliszek miodu pitnego na powitanie w cenie menu
  - ❖ Menu oparte na tradycyjnych, domowych recepturach
  - ❖ Świąteczne dekoracje stołu
- ❖ X-mas party - impreza taneczna jako alternatywa dla tradycyjnej wigilii
  - ❖ Rezerwacja sali na wyłączność
  - ❖ Szatnia bez dodatkowej opłaty



# BUFET ŚWIĄTECZNY

## MENU I

### ZIMNY BUFET

- Dorsz po grecku
- Śledź z pieczonym ziemniakiem i sosem francuskim
- Schab ze śliwką suszoną i żurawiną
- Sałatka ze szparagów i szynki dojrzewającej
- Bukiet sałat z buraczkami i kozim serem
- Wybór pieczywa/ masło

### CIEPŁY BUFET

- Barszcz czerwony z uszkami
- Łosoś z masłem czosnkowym
- Pierogi ruskie z okrasą
- Szynka wieprzowa z sosem kurkowym
- Pieczone ziemniaki z rozmarynem i czosnkiem
- Kluseczki gnocchi
- Marchewka z miodem

### SŁODKI BUFET

- Biskoptowa rolada makowa
- Sernik
- Ptysie z czekoladą
- Kompot z suszonych owoców z dodatkiem wytrawnego wina i goździków

### NAPOJE

- Świeżo parzona kawa, wybór herbat,
- Orzeźwiająca woda z cytryną i miętą

## MENU II

### ZIMNY BUFET

- Tarta serowo-pomidorowa
- Klasyczna sałatka jarzynowa z porem
- Ryba w cieście francuskim z kapustą charsznicą
- Śledzie po kaszubsku
- Sałata z wędzonym pstrągiem i jajkiem z sosem Cesar
- Wybór pieczywa/ masło

### CIEPŁY BUFET

- Krem borowikowy
- Panierowany filec z karpia smażony na maśle
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Łopatką w sosie własnym
- Rosti ziemniaczane
- Ziemniaki z masłem
- Kapusta wigilijna z grzybami i fasolą

### SŁODKI BUFET

- Makowiec
- Sernik
- Ciasto czekoladowe z orzechami
- Kompot z suszonych owoców z dodatkiem wytrawnego wina i goździków

### NAPOJE

- Świeżo parzona kawa, wybór herbat,
- Orzeźwiająca woda z cytryną i miętą





Bufety świąteczne dla minimum 30 osób

# BUFET ŚWIĄTECZNY

## MENU III

### ZIMNY BUFET

- Quiche z grzybami i cebulką
- Tradycyjne wędliny z naszej wędzarni z chrzanem
- Sałatka śledziowo ziemniaczana z piklami
- Roladka z polędwiczki wieprzowej z czosnkiem niedźwiedzim
- Deska serów
- Wybór pieczywa/masło

### CIEPŁY BUFET

- Zupa z grzybów suszonych
- Barszcz czerwony z krokiem z kapustą
- Wołowina z sosem chrzanowym
- Zapiekana polędwica z dorsza ze szpinakiem i sosem serowym
- Gołąbki z mięsem i sosem grzybowym
- Ziemniaki z masłem i koperkiem
- Kasza bulgur z grzybami
- Kapusta wigilijna z grzybami

### SŁODKI BUFET

- Ciasto cytrynowo- marchewkowe
- Sernik
- Piernik
- Makowiec
- Kompot z wędzonych owoców z dodatkiem wytrawnego wina i goździków

### NAPOJE

- Świeżo parzona kawa, wybór herbat,
- Orzeźwiająca woda z cytryną i miętą

## MENU IV

### ZIMNY BUFET

- Pasztet z konfiturą śliwkową z dodatkiem anyżu
- Sałatka z kozim serem i burakami
- Sałatka z marynowanym w occie łupaczem
- Roladka z wędzonego łososa
- Pieczona szynka z chrzanem
- Wybór pieczywa/masło

### CIEPŁY BUFET

- Zupa ziemniaczano chrzanowa
- Barszcz czerwony z uszkami
- Ryba w cieście piwnym
- Szpecele z ragout wołowym
- Roladka z kurczaka z sosem z suszonych pomidorów
- Częstki pieczonych ziemniaków ze świeżymi ziołami
- Zapiekanka ziemniaczana
- Buraczki z tymiankiem na śmietanie

### SŁODKI BUFET

- Orzechowiec
- Ciasto czekoladowe
- Tradycyjny polski sernik ze skórką pomarańczową
- Jabłecznik
- Kompot z wędzonych owoców z dodatkiem wytrawnego wina i goździków

### NAPOJE

- Świeżo parzona kawa, wybór herbat,
- Orzeźwiająca woda z cytryną i miętą



# MENU SERWOWANE

## PRZYSTAWKA do wyboru

- Pasztet z dzika z aromatem majeranku podany z sosem cumberland, piklowanymi warzywami i borowikami
- Łosoś wolno pieczony z blinami i sosem chrzanowym
- Krokietki z pieczonej kaczki z sosem borówkowym

## ZUPA do wyboru

- Barszcz czerwony z kiszonek buraków i jabłek podany z uszkami nadziewanymi grzybami
- Zupa z suszonych grzybów
- Krem ziemniaczano-chrzanowy z grzankami

## DANIE GŁÓWNE do wyboru

- Duszona wołowina z gratin ziemniaczanym i balsamicznymi buraczkami
- Kaczka z glazurowanymi kopytkami i modrą kapustą
- Łosoś w ziołowej kruszonce z puree ziemniaczano-chrzanowym i glazurowaną marchewką i groszkiem

## DESER do wyboru

- Sernik hiszpański z sosem czekoladowo malinowym i granolą
- Strudel wiedeński podany na ciepło z gałką lodów waniliowych
- Tarta śliwkowa z lodami czekoladowymi
- Tarta cytrynowa z bezą i borówką
- Tort czekoladowy z wiśniami i śmietaną

## ZESTAW NAPOJÓW

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





# ZIMNA PŁYTA

## PROPOZYCJA I

- Deska ryb wędzonych
- Śledź Tatarski
- Wybór wędlin z chrzanem i ćwikłą
- Sałatka z wołowiną, awokado i papryką
- Bukiet sałat z warzywami i tuńczykiem
- Wybór pieczywa/ masło

## PROPOZYCJA 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 z winegret cytrusowym
- Wybór pieczywa/ masło

## PROPOZYCJA III

- Quiche z cebulą i serem dojrzewającym
- Tradycyjne wędliny z naszej wędzarni z chrzanem
- Śledź po Kaszubsku
- Pieczony udziec z indyka z morelami i żurawiną
- Sałatka z gruszką, kozim serem i buraczkami
- Pasztet domowy ze śliwką
- Wybór pieczywa/masło



# ALKOHOLE

## WINA MUSUJĄCE

Prosecco Sant Anna – Italy

Amanti Pinot Grigio - Italy

## WINA

Monterio Viura - białe półwytrawne

Monterio Tempranillo - czerwone półwytrawne

Hardys Chardonnay/ Sauvignon Blanc- białe wytrawne

Hardys Cabernet/Shoraz/Merlot - czerwone wytrawne

Grzane Wino

## WÓDKI

Wódka Wyborowa

Wódka Ogiński

Wódka Absolut

Wódka Biały Bocian

Dwójniak Grunwaldzki Miód Pitny

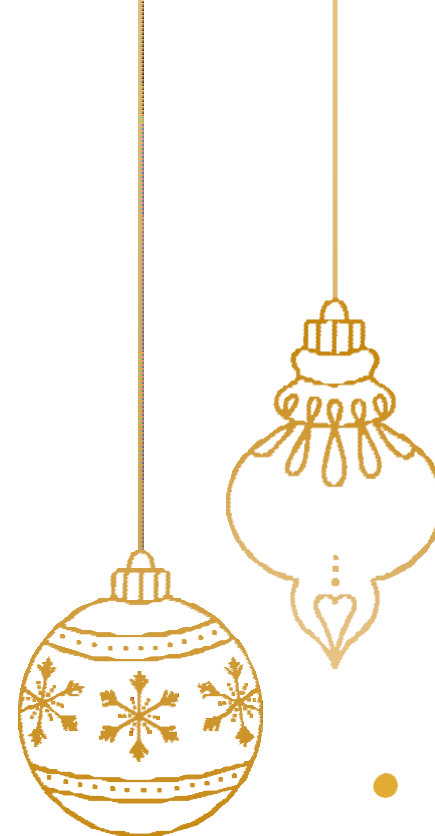
Whiskey Jack Daniel's

Whiskey Jack Daniel's Honey

## NAPOJE

Pakiet napojów gazowanych bez limitu ( Pepsi/Pepsi Max/7Up/ Mirinda/Schweppes Tonic)

Soki owocowe bez limitu



## KONTAKT

Qubus Hotel Kraków

ul. Nadwiślańska 6

30-527, Kraków

*Dział Marketingu*

+48 12 3745 189/183/159/179

[marketing.krakow@qubushotel.com](mailto:marketing.krakow@qubushotel.com)

