



Qubus Hotel®

OFERTA ŚWIĄTECZNA

SPOTKAŃ FIRMOWYCH





MENU

SERWOWANE

PRZYSTAWKI DO WYBORU:

- Pasztet z aromatem majeranku podany z sosem cumberland z czerwonym winem
- Pieczony filet z łososia marynowany w koperku podany na smażonych bocznikach z aromatem francuskiej musztardy z sosem majonezowo szczypiorkowym
- Pieczony schab w tymianku podany na marynowanych borowikach z konfiturą z czerwonej cebuli
- Pstrąg wędzony podany na toście z musem borowikowo-pietruszkowym

ZUPY DO WYBORU:

- Świąteczna kartoflanka z kawałkami podgrzybka warzyw i ziemniaków
- Zupa grzybowa z lanym ciastem i warzywami
- Aromatyczna zupa krem z kurek z ziołowymi grzankami
- Barszcz czerwony z kiszonej buraków i jabłek podany z uszkami nadziewanymi grzybami leśnymi

DANIA GŁÓWNE DO WYBORU:

- Smażony filet z dorsza w maśle czosnkowo-pietruszkowym z zapiekanką ziemniaczaną i kapustą włoską duszoną z mascarpone
- Smażony filet z sandacza z sosem kurkowym na pęczatto z pieczarkami i kawałkami fasolki szparagowej
- Pieczona pierś indycza podana na gulaszu z borowika i cebuli z delikatnym złocistymi kopytkami i brukselką duszoną w śmietanie z kawałkami bekonu
- Peklowany i pieczony udziec wieprzowy podany z purée z dyni z kawałkami żurawiny i smażonymi szarymi kluskami z kawałkami brukselki i prażonego bekonu

DESERY DO WYBORU:

- Beza z mascarpone bakaliami
- Gruszki w sosie waniliowym rodzynekami
- Sernik z sosem waniliowym
- Fondant czekoladowy

Cena od 149 PLN do 179 PLN – cena zawiera pakiet napoi



MENU

BUFETY

PROPOZYCJA I

BUFET GORĄCY:

ZUPA

- Grzybowa z warzywami

DANIE GŁÓWNE

- Smażony sandacz w sosie kurkowym
- Pieczony schab w sosie cebulowo-majerankowym
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Kluski śląskie
- Kapusta świąteczna

DESERY

- Patera ciast domowych
- Biskoptowa rolada makowa

PROPOZYCJA II

BUFET GORĄCY:

ZUPA

- Klasyczny barszcz czerwony z uszkami z kapustą i grzybami

DANIE GŁÓWNE

- Karmazyn pieczony z sosem z bocznika
- Pieczona pierś indycza podana na gulaszu z borowika i cebuli
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Kluski śląskie
- Ziemniaki opiekane z rozmarynem
- Kapusta czerwona duszona

DESERY

- Patera ciast domowych
- Gruszki w sosie waniliowym rodzynekami

Cena od 189 PLN do 209 PLN - cena zawiera pakiet napoi





BUFET ZIMNY DO PROPOZYCJI: (DO WYBORU 6 DAŃ)



MENU

BUFETY

- Kawałki dorsza i szparagów w winnym auszpiku
- Tartinka z musm ziołowym i kawałkami łososia
- Paszteciki z mięsem i grzybami
- Mini tortilla z tuńczykiem, porem i kukurydzą
- Filety śledziowe na sałatce z cebuli i żurawiny
- Pierś z kurczaka z farszem z bekonu i pora
- Roladka z polędwiczki wieprzowej z musm grzybowym
- Klasyczna sałatka jarzynowa
- Pieczone plastry z szynki na konfiturze z czerwonej cebuli
- Roladki z szynki dojrzewającej z rucolą, melonem i orzechami włoskimi
- Bagietka z humusem z makreli z kawałkami borowika
- Sałatka z wędzonego pstrąga i ciecierzycy z kawałkami warzyw
- Pasztet z pieca z kruszonką grzybową

Cena 79 PLN

NAPOJE

w cenie



- Herbata
Ronnefeldt
(wybór smaków)
- Kawa z
ekspresu
(wybór
smaków)
- Sok owocowy
(pomarańczowy i jabłkowy)
- Woda mineralna
niegaz./gaz.
z cytryną i miętą





PRODUKT

POJEMNOŚĆ

CENA

- Nozeco bezalkoholowe
(napój półwytrawny, musujący) -
alternatywa dla Prosecco - Francja
but. / 0,2 l
36 PLN
- Entre Vinas (półwytrawne: białe
lub czerwone)
but. / 0,75 l
80 PLN
- Prince Loius (półsłodkie: białe lub
czerwone)
but. / 0,75 l
80 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



Qubus Hotel[®]

Pozdrawiam,

Dorota Strzelczyk

Specjalista ds. Sprzedaży i Marketingu

kom: +48 782 044 430

dstrzelczyk@qubushotel.com

QUBUS HOTEL ZIELONA GÓRA

ul. Ceglana 14a
65-211 Zielona Góra
tel.: 68 329 3 100