



Qubus Hotel®

# OFERTA ŚWIĄTECZNA

SPOTKAŃ FIRMOWYCH





# MENU

**SERWOWANE**

max 25 os.

## PROPOZYCJA I

**98 PLN/os.**

(cena bez napojów)

### PRZYSTAWKA

- Pasztet z wątróbek drobiowych z aromatem majeranku podany z sosem Cumberland z czerwonym winem

### ZUPA

- Świąteczna kartoflanka z kawałkami podgrzybka warzyw i ziemniaków

### DANIE GŁÓWNE

- Smażony filet z dorsza w maśle czosnkowo pietruszkowym z zapiekanką ziemniaczaną i kapustą włoską duszoną z mascarpone

### DESER

- Beza z musem makowym i bakaliami

## PROPOZYCJA II

**96 PLN/os.**

(cena bez napojów)

### PRZYSTAWKA

- Pieczony filet z łososia marynowany w koperku podany na smażonych bocznikach z aromatem francuskiej musztardy z sosem majonezowo- szczypiorkowym

### ZUPA

- Barszcz czerwony z kiszonych buraków i jabłek podany z uszkami nadziewanymi grzybami z polskich lasów

### DANIE GŁÓWNE

- Pieczona pierś indycza podana na gulaszu z borowika i cebuli z delikatnym złocistymi kopytkami i brukselką duszona w śmietanie z kawałkami bekonu

### DESER

- Brzoskwinie w sosie czekoladowym z kawałkami rodzynek



# MENU

## SERWOWANE

max 25 os.

### PROPOZYCJA III

**105 PLN/os.**

(cena bez napojów)

#### PRZYSTAWKA

- Pieczona polędwica wieprzowa w tymianku podany na marynowanych borowikach z konfiturą z czerwonej cebuli

#### ZUPA

- Zupa grzybowa z lanym ciastem i warzywami

#### DANIE GŁÓWNE

- Smażony filet z sandacza z sosem kurkowym na pęczatko z pieczarkami i kawałkami fasolki szparagowej

#### DESER

- Sernik z sosem waniliowym

### PROPOZYCJA IV

**107 PLN/os.**

(cena bez napojów)

#### PRZYSTAWKA

- Pstrąg wędzony podany na toście z musem borowikowo pietruszkowym

#### ZUPA

- Aromatyczny zupa krem z kurek z ziołowymi grzankami

#### DANIE GŁÓWNE

- Peklowany i pieczony udziec wieprzowy podany z puree z dyni z kawałkami żurawiny i smażonymi szarymi kluskami kawałkami brukselki i prażonego bekonu

#### DESER

- Fondant czekoladowy



# MENU

## BUFETY

max 25 os.

### PROPOZYCJA I

**144 PLN/os.**

(cena bez napojów)

#### BUFET GORĄCY:

##### ZUPA

- Grzybowa z lanym ciastem i warzywami

##### DANIE GŁÓWNE

- Smażony sandacz w sosie kurkowym
- Pieczony schab w sosie cebulowo-majerankowym
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Kluski szare z bekonem
- Makaron papardelle z kurkami

##### DESERY

- Patera ciast domowych (sernik, makowiec, marcepanek)
- Biskoptowa rolada makowa

### PROPOZYCJA II

**123 PLN/os.**

(cena bez napojów)

#### BUFET GORĄCY:

##### ZUPA

- Klasyczny barszcz czerwony z uszkami z kapustą i grzybami

##### DANIE GŁÓWNE

- Karmazyn pieczony z sosem z boczniaka
- Pieczona pierś indycza podana na gulaszu z borowika i cebuli
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Kluski śląskie z okrasą
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Kapusta czerwona duszona z rodzynkami

##### DESERY

- Beza z musem makowym i bakaliami
- Gruszki w sosie waniliowym z rodzynkami





## BUFET ZIMNY DO PROPOZYCJI:

(DO WYBORU 6 DAŃ)



# MENU

## BUFETY

max 25 os.

- Kawałki dorszcza i szparagów w winnym auszpiku
- Kawałki łososa na placuszkach z cukinii
- Paszteciki z mięsem i grzybami
- Mini tortilla z załatką jarzynową z kawałkami różowego pieprzu
- Filety śledziowe na sałatce z cebuli i żurawiny
- Pierś z kurczaka z farszem z bekonu i pora
- Roladka z polędwiczki wieprzowej z musem grzybowym
- Klasyczna sałatka z pora i kukurydzy
- Pieczone plastry z szynki na konfiturze z czerwonej cebuli
- Roladki z szynki dojrzewającej z rucolą i orzechami włoskimi
- Bagietka dyniowa z humusem z makreli z kawałkami borowika
- Sałatka z wędzonego pstrąga i ciecierzycy z kawałkami warzyw
- Pasztet z pieca z kruszonką grzybową

Cena od 54 PLN do 86 PLN - bez napojów



# NAPOJE

| PRODUKT                                               | POJEMNOŚĆ           | CENA  |
|-------------------------------------------------------|---------------------|-------|
| • Herbata Ronnefeldt<br>(wybór smaków)                | szt. / 0,2 l        | 9 PLN |
| • Kawa z ekspresu<br>(wybór smaków)                   | por. / 10 g / 0,2 l | 9 PLN |
| • Kompot zimowy                                       | por. / 0,2 l        | 7 PLN |
| • Sok owocowy<br>(wybór smaków)                       | por. / 0,2 l        | 7 PLN |
| • Woda mineralna<br>niegaz./gaz.                      | por. / 0,2 l        | 3 PLN |
| • Woda mineralna<br>niegaz./gaz.<br>z cytryną i miętą | por. / 0,2 l        | 5 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



# Qubus Hotel®

---

Pozdrawiam,  
**Justyna Rduch**

Dyrektor hotelu

tel.: 607 072 524  
[jrduch@qubushotel.com](mailto:jrduch@qubushotel.com)

---

**QUBUS HOTEL ŻORY**

ul. Huloki 1, 44-240 Żory  
tel.: 32 743 51 00