



Qubus Hotel®

OFERTA
ŚWIĄTECZNA



MENU

SERWOWANE

PROPOZYCJA I

PRZYSTAWKA

Tatar ze śledzia podany na razowym bajglu

ZUPA

Zupa grzybowa z makaronem grandine

DANIE GŁÓWNE

Morszczuk w cieście piwnym podany z gratin brokułowo-ziemniaczanym w towarzystwie warzyw w stylu azjatyckim

DESER

Tradycyjny sernik

PROPOZYCJA II

PRZYSTAWKA

Plastry kaczki podane z żelką malinową i mango oraz młodymi kielkami

ZUPA

Tradycyjny czerwony barszcz z uszkami z grzybowym farszem

DANIE GŁÓWNE

Polędwica z dorsza zapieczona z pesto bazyliowym i kruszonką z orzechów, puree ziemniaczane i oliwa pietruszkowa

DESER

Tarta z bakaliami i lodami czekoladowymi



MENU

SERWOWANE

PROPOZYCJA III

PRZYSTAWKA

Łosoś z naszej wędzarni podany na sałatce z ziemniaków z musem guacamole i marynowanym rokitnikiem

ZUPA

Krem borowikowy z pianką

DANIE GŁÓWNE

Pieczeń wieprzowa podana z kluskami śląskimi i duszoną w winie czerwonej kapustą

DESER

Mus czekoladowy z sosem malinowym i owocami oprószonymi pistacjami

PROPOZYCJA IV

PRZYSTAWKA

Delikatny halibut podany na papardelle z ogórka w nucie syropu klonowego

ZUPA

Barszcz zabelany z ziemniakami i kawałkami suszonej śliwki

DANIE GŁÓWNE

Pieczone udo kaczki w glazurze z miodu i majeranku, podane na delikatnych kopytkach z pudrem grzybowym i smażonymi pieczarkami

DESER

Crumble śliwkowe

BUFFETY

od min. 25 osób



PROPOZYCJA I

BUFET GORĄCY

- Zupa kurkowa z warzywami i łazankami
- Rolada z kurczaka ze szpinakiem
- Klasyczne pierogi z kapustą i grzybami
- Dorsz podany na słodkich pomidorach z zielonym groszkiem
- Puree ziemniaczane z masłem i koperkiem
- Złociste kopytka
- Gotowane warzywa w sosie cytrynowo-maślanym z aromatem ziół
- Kapusta duszona w maśle z grzybami

BUFET SŁODKI

- Ciasto czekoladowe z karmelowym sosem i popcornem
- Tarta porzeczkowa

PROPOZYCJA II

BUFET ZIMNY

- Łosoś wędzony marynowany w jogurcie z koperkiem
- Rolmopsy
- Pasztet z dziczyzny z sosem żurawinowym
- Sałatka ziemniaczana z kawałkami grzybów i warzyw
- Mięsa pieczone podane z sosem z kaparów i oliwek
- Wybór pieczywa

BUFET GORĄCY

- Krem z podgrzybka
- Smażony morszczuk w tempurze podany na spaghetti z warzyw
- Wolno gotowana pierś z kaczki z sosem śliwkowym
- Filet z kurczaka zapieczony z porem i serem cheddar
- Ravioli z kaczką
- Kopytka z masłem pietruszkowym
- Puree ziemniaczano-chrzanowe

BUFET SŁODKI

- Beza z musem mango
- Makówki

PROPOZYCJA III

BUFET ZIMNY

- Tatar w wędzonego pstrąga z piklami
- Pieczony rostbef z ziamami gorczycy podany na sałatce ze szparagów, bekonu i cebuli
- Pasztet z grzybami i piklami
- Sałata z pieczonych warzyw z wędzonym pstrągiem
- Półgęsek na musie żurawinowym
- Wybór pieczywa

BUFET GORĄCY

- Bulion grzybowy z lanym ciastem
- Pierogi ze szpinakiem
- Pieczony łosoś podany na sałatce z pomidora i selera naciowego
- Rolada wieprzowa z czosnkiem niedźwiedzim
- Gnocchi buraczane z kurkami i pietruszką
- Polędwiczka wieprzowa z sosem borowikowym
- Pieczone ziemniaki z tymiankiem

BUFET SŁODKI

- Świąteczny semik z kruszonką
- Mus straciatella z makiem



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

por/150cl

[Zapytaj o cenę](#)





Qubus Hotel[®]

Pozdrawiam,

Anna Oczko-Fijak

Specjalista ds. Sprzedaży i Marketingu

kom: +48 33 47 02 183

aoczko@qubushotel.com

marketing.bielskobiala@qubushotel.com

QUBUS HOTEL BIELSKO-BIAŁA

ul. Mostowa 2, 43-300 Bielsko-Biała

tel.: (+48) 33 47 02 100