



OFERTA
ŚWIĄTECZNA
SPOTKAŃ FIRMOWYCH

OFERTA

Szanowni Państwo,

w tak szczególnym czasie, jakim jest okres świąteczny proponujemy Państwu spotkania w gronie przyjaciół i współpracowników. Zachęcamy także do organizacji przyjęć świątecznych w formie stojącej popularnie nazywanych X-mas Party. Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom naszych Gości proponujemy organizację kolacji lub poczęstunku wigilijnego w naszym hotelu, bądź w siedzibie Państwa firmy.

W naszej ofercie proponujemy:

- ❖ Pachnące ciastka świąteczne oraz kieliszek miodu pitnego na powitanie w cenie menu (dotyczy spotkań w hotelu)
- ❖ Menu oparte na tradycyjnych, domowych recepturach
- ❖ Świąteczne dekoracje stołu
- ❖ X-mas party - impreza taneczna jako alternatywa dla tradycyjnej wigilii

Jeżeli Państwa wizja przyjęcia jest inna z przyjemnością zaproponujemy menu przygotowane specjalnie dla Państwa firmy.

MENU SERWOWANE

PROPOZYCJA I

130 PLN/os.

PRZYSTAWKA

Pasztet z konfiturą żurawinową serwowany z grzanką

ZUPA

Zupa cebulowa z suszonymi grzybami oraz grzanką z dodatkiem wędzonego sera

DANIE GŁÓWNE

Filet z sandacza glazurowany w maśle pietruszkowym podany ze świeżymi warzywami w towarzystwie opiekanych pierogów z kapustą i grzybami

DESER

Sernik na lustrze sosu malinowego

PROPOZYCJA II

145 PLN/os.

PRZYSTAWKA

Plastry pieczonego schabu na konfiturze z kopru włoskiego podane z ziołowym tostem

ZUPA

Krem grzybowy z diablotką lub kapeluszem z ciasta francuskiego

DANIE GŁÓWNE

Noga z kaczki marynowana w przyprawach korzennych podana z czerwoną kapustą z winem i suszoną śliwką w towarzystwie ziemniaczano-selerowego puree

DESER

Deser makowy z wiśnią



MENU BUFETOWE

PROPOZYCJA I

170 PLN/os.

ZUPA

- Barszcz czerwony z pasztecikiem

DANIE GŁÓWNE

- Polędwiczki wieprzowe faszerowane porem i kurkami
- Karp pieczony w białym winie i pieczarkach
- Pieczeń ze schabu
- Puree ziemniaczane
- Kaszotto z burakiem

DESER

- Ciasta domowe
- Wybór finger-food świątecznych

ZESTAW ZAKĄSEK ZIMNYCH

- Paszтет świąteczny z grzybami
- Filet z matiasa w oleju czosnkowo – pietruszkowym
- Sałatka jarzynowa z orzechami włoskimi
- Kapusta z grzybami
- Pieczywo i masło

PROPOZYCJA II

270 PLN/os.

ZUPA

- Zupa z suszonych grzybów z dodatkiem domowego makaronu

DANIE GŁÓWNE

- Stek z łososia z jabłkowo-selerowymi racuchami
- Pieczona szynka marynowana w pomarańczach i winie
- Wędzona pierś kaczka z sosem miodowo – orzechowym
- Ziemniaki z rozmarynem
- Pierogi z kaszą gryczaną i borowikami

DESER

- Ciasto czekoladowe z powidłami
- Finger food świąteczne

ZESTAW ZAKĄSEK ZIMNYCH

- Galantyna z ryb morskich z jajkiem przepiórczym podana na sałatce warzywnej
- Sandacz z koktajlem z warzyw i jajek
- Paszтет grzybowy z sosem remoulade
- Sałatka z ciecierzycy i grillowanych warzyw
- Śledzie pod kołderką śmietany
- Pieczywo i masło

MENU DOSTĘPNE DLA GRUP POWYŻEJ 15 OSÓB

MENU CATERINGOWE

• Barszcz czerwony z uszkami	250ml	20PLN
• Krem z buraka z sokiem z jabłek	250ml	20PLN
• Zupa z soczewicy i pomidorów	250ml	20PLN
• Zupa z grzybów z makaronem	250ml/50g	20PLN
• Filet z ryby z gulaszem z fasoli z pora i pomidorami podany z brokułem na parze	100/100/50g	36PLN
• Filet z dorsza w sosie śmietanowo orzechowym	100/100g	34PLN
• Pieczeń z schabu sous vide z sosem śliwkowym	120g	38PLN
• Pierogi ruskie	150g/5szt	17PLN
• Pierogi z kapustą i grzybami	150g/5szt	18PLN
• Pierogi z mięsem	150g/5szt	19PLN
• Śledzie w śmietanie	100/100g	22PLN
• Śledzie w sosie słodko kwaśnym	100/100g	22PLN
• Dorsz po grecku	100g	28PLN
• Paszteciki z grzybami	35g/1szt	8PLN
• Brzoskwinie z sałatką z tuńczyka, jajka i czerwonej cebuli	100g	22PLN
• Domowy pasztet z konfiturą z czerwonej cebuli	80/50g	22PLN
• Tradycyjna kapusta zasmażana	150g	15PLN
• Sałatka z buraka, śledzia i majonezu	100g	15PLN
• Rolada z kurczaka z farszem z warzyw i pieczarek	100g	19PLN
• Rolada szpinakowa z kremem twarogowym i łososiem wędzonym	100g	15PLN
• Śląskie makówki	100g	20PLN
• Strudel jabłkowy	100g	20PLN
• Tort kajmakowy	100g	15PLN
• Kompot z suszu	200ml	15PLN

MENU DOSTĘPNE DLA GRUP POWYŻEJ 10 OSÓB – JEDNA PROPOZYCJA DLA WSZYSTKICH GOŚCI

NAPOJE

PAKIET NAPOI NIEGAZOWANYCH 20 PLN/os.

- Woda gazowana / niegazowana
- Sok owocowy
- Kawa
- Herbata

PAKIET NAPOI GAZOWANYCH 40 PLN/os.

- Woda gazowana / niegazowana
- Sok owocowy
- Kawa
- Herbata
- Pepsi / Mirinda / 7up / tonic

PAKIET NAPOI ALKOHOLOWYCH I do 2h – 100 PLN/os do 4h – 120 PLN/os

- Woda gazowana / niegazowana
- Sok owocowy
- Kawa
- Herbata
- Pepsi / Mirinda / 7up / tonic
- Wino czerwone / białe
- Piwo

PAKIET NAPOI ALKOHOLOWYCH II do 2h – 140 PLN/os do 4h – 170 PLN/os

- Woda gazowana / niegazowana
- Sok owocowy
- Kawa
- Herbata
- Pepsi / Mirinda / 7up / tonic
- Wino czerwone / białe
- Piwo
- Wódki gatunkowe: Wiśniówka, Żubrówka
- Whisky Johnnie Walker Red Label lub Ballantines
- Martini Bianco, Martini Extra Dry, Martini Rosso
- Campari, Bacardi Superior, Gin Finsbury



Pozdrawiam,
Jessica Zielińska
specjalista ds. sprzedaży i marketingu

kom: +48 691 087 776
jzielinska@qubushotel.com
gliwice@qubushotel.com

