

WYJĄTKOWE CHRZCINY

Chrzest Waszego Dziecka to ważne wydarzenie w życiu całej rodziny. To także wiele istotnych spraw i czynności do zorganizowania.

Z przyjemnością zadbamy o każdy szczegół Państwa przyjęcia. Połączenie wyśmienitej kuchni, profesjonalnej obsługi oraz niezapomnianych atrakcji sprawi, że będzie ono niepowtarzalne.

Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą.

Krzysztof Banasiak

nr tel. 58 75 22 184,

kom. 605 960 662

kbanasiak@qubushotel.com

Uprzejmie informujemy, że poniższa oferta jest jedynie wstępną propozycją i jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie i uwagi.

W przypadku jakichkolwiek pytań, służymy pomocą.

Qubus Hotel®

★★★★ Gdańsk



NASZA OFERTA

- Rejs Q-łódką podczas przyjęcia (dostępny od kwietnia do października)
- Wyśmienite i różnorodne dania
 - Klimatyzowane wnętrza
 - Eleganckie dekoracje stołów w cenie
- Taras nad brzegiem Motławy do dyspozycji Gości
- Sala bankietowa na wyłączność bez dodatkowych opłat

Cena już od 139 PLN/osoba



- Specjalne menu dla dzieci (do lat 7- 50% ceny)
- Obiekt nagrodzony certyfikatem "Hotel Przyjazny Rodzinie" oraz "Oknem Mamy"
 - Miejsce do karmienia i przewijania



Dla naszych najmłodszych Gości przygotowaliśmy kącik zabaw, w którym każde dziecko znajdzie dla siebie zajęcie w bezpiecznym otoczeniu, w pobliżu rodzica.

- Sala zabaw dla dzieci z możliwością zorganizowania "kina" dla najmłodszych
 - Basen z piłkami
 - Strefa X-BOX
 - Piłkarzyki





PROPOZYCJA I

ZUPA

- Rosół z makaronem i pachnącą pietruszką

DANIE GŁÓWNE

- Konfitowane udo kaczki serwowane z burakiem skąpanym w miodzie, ziemniaczanym puree i sosem z czarnej porzeczki

DESER

- Mus z kokosa i białej czekolady

NAPOJE (bez limitu)

- Woda mineralna
- Kawa
- Herbata

139 PLN /os.

PROPOZYCJA II

ZUPA

- Delikatny krem ze świeżych pomidorów z siekaną mozzarellą i emulsją bazyliową

DANIE GŁÓWNE (w półmiskach na stole)

- Polędwiczka wieprzowa na borowikach duszonych w śmietanie
- Filet z sandacza na flanie z pora z dodatkiem curry i mleczka kokosowego
- Ziemniaki pieczone w ziołach
- Gnocchi szpinakowe
- Bukiet surówek (2 rodzaje)
- Warzywa gotowane

DESER

- Panna Cotta z malinowym musem

NAPOJE (bez limitu)

- Woda mineralna
- Kawa
- Herbata

169 PLN /os.



PROPOZYCJA III

PRZYSTAWKA

- Carpaccio z marynowanego buraka z liśćmi rukoli, serem feta i prażonymi pestkami dyni serwowane z grissini

ZUPA

- Krem z pieczonych warzyw z dodatkiem oliwy truflowej i prażonych pestek dyni

DANIE GŁÓWNE

- Antrykot z kurczaka podawany z sałatką z pieczonych ziemniaków, fasolki i marchewki z dodatkiem ziołowego pesto

DESER

- Creme brulee

NAPOJE (bez limitu)

- Woda mineralna
- Kawa
- Herbata

159 PLN /os.

PROPOZYCJA IV

PRZYSTAWKA

- Złociste rosti z wędzonym łososiem, jajkiem przepiórczym i musem paprykowym

ZUPA

- Krem ziemniaczano-porowy z pudrem z bekonu

DANIE GŁÓWNE (w półmiskach na stole)

- Grillowana pierś z kurczaka podana ze złocistymi pieczarkami oraz dodatkiem aromatycznej kolendry
- Filet z łososa marynowanego w trawie cytrynowej, imbirze i bazylii podany na ryżu
- Gotowane ziemniaki z koperkiem
- Frytki stekowe
- Bukiet surówek (2 rodzaje)

DESER

- Kompozycja serka mascarpone i białej czekolady posypana malinowym pudrem

NAPOJE (bez limitu)

- Woda mineralna
- Kawa
- Herbata

199 PLN /os.

MENU DLA DZIECI

ZUPA (do wyboru)

- Rosół z makaronem
- Zupa pomidorowa

DANIE GŁÓWNE (do wyboru)

- Kawałki piersi z kurczaka zapiekane w płatkach kukurydzianych podane z frytkami oraz bukietem surówek
- Filecik z dorsza panierowany, serwowany z puree oraz gotowanymi brokułami

DESER (do wyboru)

- Mały puchar lodów ze świeżymi owocami i bitą śmietaną
- Szarlotka

Menu dla dzieci do 7. roku życia:
50% ceny za osobę dorosłą

ZIMNY BUFET I

SAŁATKI

- Tradycyjna sałatka jarzynowa

ZIMNE ZAKĄSKI

- Półmisek wędlin z hotelowej wędzarni
- Śledzie po kaszubsku
- Pasztet z marynowaną czerwoną cebulką

DODATKI

- Masło
- Wybór świeżego pieczywa
- Wybór sosów

69 PLN /os.

ZIMNY BUFET II

SAŁATKI

- Sałatka caprese
- Sałatka południowa z grillowanym kurczakiem, serem lazur i miodowym melonem

ZIMNE ZAKĄSKI

- Tatar z łososia podany na grzance
- Deska serów z winogronami
- Roladki z polędwiczek wieprzowych z paluszką krabowym
- Pasztet z marynowaną czerwoną cebulką

DODATKI

- Masło
- Wybór świeżego pieczywa
- Wybór sosów

79 PLN /os.

SŁODKI BUFET I

- Deser jogurtowy z owocowym musem
- Ciasto czekoladowe sacher
- Szarlotka

29 PLN /os.

SŁODKI BUFET II

- Mini ptysie
- Sernik z kakaową kruszonką
- Amerykańskie brownie

29 PLN /os.



OFERTY DODATKOWE



OFERTA ALKOHOLI

Wino (0,75l)*

Wino czerwone półwytrawne	60 PLN
Wino białe półwytrawne	60 PLN

Wódka (0,5l)*

Soplica	50 PLN
Wyborowa	60 PLN
Finlandia	70 PLN

NAPOJE (bez limitu)

Pakiet napoi gazowanych (Pepsi, 7UP, Mirinda)	15 PLN/osoba
Soki owocowe	15 PLN/osoba
Pakiet napoi gazowanych oraz pakiet soków	25 PLN/osoba

DODATKOWO

Owoce sezonowe	20 PLN/osoba
Opłata za wniesienie własnego tortu	5 PLN/osoba

* Alkohol rozliczany jest według zużycia.
Goście płacą za faktyczną ilość otwartych butelek na przyjęciu.

* Oferta obowiązuje do 31.12.2023