

OFERTA KOMUNIJNA

Komunia Waszego Dziecka to niezwykle ważne wydarzenie dla całej rodziny. To także wiele istotnych spraw i zadań, które należy zrealizować, aby odpowiednio uczcić ten dzień. Wychodząc naprzeciw Państwu potrzebom, Qubus Hotel Gdańsk, posiadający wieloletnie doświadczenie w organizacji przyjęć komunijnych, przygotował wyjątkową ofertę.

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

Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą.



Qubus Hotel®

★★★★ Gdańsk

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

W przypadku jakichkolwiek pytań, służymy pomocą.

Krzysztof Banasiak

nr tel. 58 75 22 184,

kom. 605 960 662

kbanasiak@qubushotel.com

Qubus Hotel Gdańsk

ul. Chmielna 47-52

80-748 Gdańsk

Tel.: +48 58 752 2 100

Fax: +48 58 752 2 200

gdansk@qubushotel.com

NASZA OFERTA

- Rejs Q-tódką podczas przyjęcia
- Wyśmienite i różnorodne dania
- Możliwość modyfikacji proponowanego menu
- Klimatyzowane wnętrza
- Dekoracja stołów w cenie: żywe kwiaty, świece i eleganckie serwetki
- Taras nad brzegiem Motławy do dyspozycji gości
- Możliwość rezerwacji sali na wyłączność za dopłatą

Cena menu już od 149 PLN/osobę



Dla naszych najmłodszych Gości przygotowaliśmy specjalną ofertę atrakcji. W cenie menu zapewniamy:

- Strefę x-box
- Piłkarzyki
- Salę zabaw dla dzieci z możliwością zorganizowania „kina” dla najmłodszych
- Specjalna cena menu dla dzieci

*** Oferta obowiązuje do 30.06.2023**



MENU OBIADOWE



PROPOZYCJA I

ZUPA

- Zupa benedyktyńska

DANIE GŁÓWNE

- Antrykot z kurczaka podawany na gorącej sałatce z pieczonych ziemniaków, fasolki i marchewki w towarzystwie pietruszkowego pesto

DESER

- Szarlotka na ciepło serwowana z gałką lodów waniliowych

NAPOJE (bez limitu)

- Woda mineralna niegazowana
- Kawa, herbata w bufecie

149PLN /os.

PROPOZYCJA II

ZUPA

- Rosół z makaronem, marchewką i pachnącą pietruszką

DANIA GŁÓWNE (w półmiskach na stole)

- Polędwiczka wieprzowa na borowikach duszonych w śmietanie
- Dorsz w sosie koperkowo-chrzanowym
- Ziemniaki gotowane, podawane z koperkiem
- Ryż
- Zestaw surówek sezonowych (2 rodzaje)
- Warzywa gotowane

DESER

- Kokosowa Panna Cotta z owocowym musem

NAPOJE (bez limitu)

- Woda mineralna niegazowana
- Kawa, herbata w bufecie

169PLN /os.

PROPOZYCJA III

PRZYSTAWKA

- Zielony naleśnik faszerowany łososiem i wędzonym twarożkiem, podawany z jajkiem przepiórczym

ZUPA

- Krem ze szparagów z dodatkiem groszku ptysiowego i balsamicznego dressingu

DANIE GŁÓWNE

- Confit z kaczki serwowany na czerwonej kapuście w towarzystwie kluseczek ziemniaczanych i sosu żurawinowego

DESER

- Puchar lodowy udekorowany owocami i bitą śmietaną

NAPOJE (bez limitu)

- Woda mineralna niegazowana
- Kawa i herbata w bufecie

179 PLN /os.

PROPOZYCJA IV

PRZYSTAWKA

- Sałatka z wędzonego półgęska

ZUPA

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

DANIA GŁÓWNE (w półmiskach na stole)

- Grillowana pierś z kurczaka ze złocistymi pieczarkami i aromatyczną kolendrą
- Filety z łososia na flanie szpinakowym w towarzystwie sosu cytrynowego
- Zrazy z wędzoną śliwką
- Ziemniaki gotowane podawane z koperkiem,
- Ziemniaki pieczone z czosnkiem i rozmarynem
- Zestaw surówek sezonowych (2 rodzaje)
- Młoda kapusta zasmażana

DESER

- Kompozycja białej czekolady i serka mascarpone z dodatkiem malinowego pudru

NAPOJE (bez limitu)

- Woda mineralna
- Kawa i herbata w bufecie

199 PLN /os.

MENU OBIADOWE

MENU DLA DZIECI

ZUPA

- Rosół z makaronem i marchewką

DANIE GŁÓWNE

- Kawałki piersi z kurczaka zapiekane w płatkach kukurydzianych podane z frytkami i świeżą surówką

DESER

- Mały puchar lodów ze świeżymi owocami i bitą śmietaną

Specjalna cena :

dziecko do lat 10: 50% ceny za osobę dorosłą

ZIMNE PRZEKĄSKI PO OBIEDZIE

BUFET I

SAŁATKI

- Sałatka z arbuza, fety i młodego szpinaku (sezonowo)
- Sałatka z wędzonym kurczakiem

ZIMNE ZAKĄSKI

- Kaszubski rolmops na sałatce z grillowanych ziemniaków
- Schab w winnej glazurze
- Polędwiczka z musem brokułowym
- Pickle (ogórek konserwowy, papryka konserwowa, pieczarki)

DODATKI

- Masło w trzech smakach
- Wybór świeżego pieczywa
- Wybór sosów

69 PLN /os.

BUFET II

SAŁATKI

- Sałatka grecka
- Sałatka brokułowa z serem feta, papryką i prażonymi migdałami w sosie jogurtowo-majonezowym

ZIMNE ZAKĄSKI

- Tatar z łososia na grzance
- Deska serów polskich z winogronami
- Roladki z polędwiczek wieprzowych z paluszkami krabowym
- Płatki rozbefu z parmezanem i liśćmi rukoli
- Paszтет z marynowaną czerwoną cebulką

DODATKI

- Masło w trzech smakach
- Wybór świeżego pieczywa
- Wybór sosów

79 PLN /os.

BUFET SŁODKI I

- Ciasto czekoladowe Brownie
- Tradycyjny makowiec
- Mini ptysie

25 PLN /os.

BUFET SŁODKI II

- Sernik
- Szarlotka
- Ciasto czekoladowe sacher

25 PLN /os.



OFERTY DODATKOWE

OFERTA ALKOHOLI

Wino (0,75l)*	
Wino czerwone półwytrawne	70 PLN
Wino białe półwytrawne	70 PLN

NAPOJE

Soki owocowe	12 PLN/osoba
Pakiet napoi gazowanych (Pepsi, 7UP, Mirinda)	12 PLN/osoba
Lemoniada (3 smaki do wyboru: cytrynowa, rabarbarowa lub truskawkowa)	12 PLN/osoba

DODATKOWO

Owoce sezonowe	20 PLN/osoba
Torcik i spółka	dowóz gratis

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

* Oferta obowiązuje do 30.06.2023