



UROCZYSTY OBIAD WESELNY

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

Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą.

OFERUJEMY

- Kompleksową organizację Ceremonii Zaślubin w plenerze
- Salę na wyłączność na specjalne życzenie
- Profesjonalną obsługę kelnerską
- Promocyjne ceny na pokoje dla Gości weselnych
- Bogate menu przygotowane przez doświadczonych Szefów Kuchni
- Pokrowce i serwety w dowolnej kolorystyce w atrakcyjnej cenie
- Dmuchany zamek i kącik zabaw dla najmłodszych



MENU OBIADOWE 149 PLN/OS.

ZUPA

- Tradycyjny rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE

- Filet z kurczaka faszerowany suszonymi pomidorami i kaparami w asyście sosu ziołowego
- Polędwiczka wieprzowa z sosem kurkowym
- Devolay z masłem ziołowym
- Zraz staropolski z cebulką i ogórkiem
- Dorsz w prażonych ziarnach słonecznika

DODATKI

- Maślane ziemniaczki
- Kluski śląskie
- Ziemniaki pieczone
- Bukiet surówek sezonowych
- Kompozycja sosów

BUFET SŁODKI

- Tiramisu, Creme Brulee
- Panna Cotta z marakują / malinami
- Patera ciast w trzech odsłonach

NAPOJE

- Kawa/herbata bez limitu
- Soki owocowe
- Woda mineralna niegazowana
- * Napoje zimne 1,5l/os.

BUFET PRZEKĄSEK 59 PLN/OS.

PRZEKĄSKI ZIMNE

- Rożki z ciasta filo z karmelizowaną marchewką
- Delikatne tymbaliki drobiowe
- Ruloniki z pieczonego schabu z trzema musami
- Carpaccio z buraka z wędzonym serem i sosem pomarańczowym
- Kawałki świeżego dorsza pieczone w maślanym cieście
- Mini tortille z kurczakiem i warzywami
- Frykadunki drobiowe z pieczarkami i serem
- Pórmisek swojskich wędlin z naszej wędzarni
- Szeroki wybór świeżego pieczywa

SAŁATKI

- Sałatka z makaronem i wędzonym kurczakiem
- Sałatka nicejska z tuńczykiem i warzywami

KOLACJA 20 PLN/OS.

CIEPŁA KOLACJA

- Barszcz z pasztecikiem lub krokietem
- Zupa gulaszowa z bułeczką szwajcarską
- Gołąbki z kaszą bulgur w sosie grzybowym

•Oferta ważna do 30.06.2023| ** Kalkulacja menu dla 20 osób, przy mniejszej ilości cena może ulec zmianie. | *** Ceny zawierają podatek VAT

MENU DLA DZIECI 6g PLN/os.



ZUPA

- Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE

- Nuggetsy z frytkami i ketchupem podane z surówką z marchwi i jabłka

DESER

- Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną

NAPOJE

- Soki owocowe
- Woda mineralna niegazowana

ZUPA

- Krem pomidorowy

DANIE GŁÓWNE

- Grillowany filet z kurczaka podany z puree ziemniaczanym i surówką z białej kapusty

DESER

- Tęczowa galaretka z bitą śmietaną i owocami

NAPOJE

- Soki owocowe
- Woda mineralna niegazowana

•Oferta dla dzieci do 10 roku życia. Możliwość skorzystania z oferty menu standardowego w wysokości 50 % ceny .



OFERTA CIAST



MINIPTYSIE

Delikatny krem budyniowy ukryty we wnętrzu puszystego ciasta parzonego..



SZARLOTKA

Na kruchym cieście gruba warstwa jabłek z dodatkiem cynamonu. Jego szczególny aromat uwalnia się po podgrzaniu ciasta. Udekorowany kratką z ciasta francuskiego.



MAKOWE Z RODZYNKAMI

Tradycyjne ciasto makowe z rodzynekami na biszkoptowym spodzie. Pachnące migdałami. Wierzch posypany kruszonką.



SACHER

Aromatyczne ciasto kakaowe przełożone marmoladą z moreli. Udekorowane warstwą pasty kakaowej.



BROWNIE

Mocno czekoladowe, wilgotne ciasto pokryte chrupiącą warstwą karmelu i orzechów



SERNIK BISZKOPTOWY ZCIEMNĄ KAKAOWĄ KRUSZONKĄ

Delikatny sernik pokryty aromatyczną, kakaową kruszonką po podgrzaniu ciasta. Udekorowany kratką z ciasta francuskiego.



PÓŁKRUCHE ZE ŚLIWKAMI

Półkruche ciasto pokryte warstwą aromatycznych śliwek, całość udekorowana kruszonką ciasta francuskiego.



SEROMAKOWE

Soczyste ciasto jogurtowe udekorowane delikatną masą serową i makiem.



ALKOHOLE

WINO *	CENA	GRAMATURA
Las Montanas (Chile, wytrawne białe)	70 PLN	0,75 ml
Las Montanas (Chile, wytrawne czerwone)	70 PLN	0,75 ml
Rione Del Falco (włoskie, półsłodkie białe)	70 PLN	0,75 ml
Rione Del Falco (włoskie, półsłodkie czerwone)	70 PLN	0,75 ml
Wino musujące Charles de Beaucour	70 PLN	0,75 ml

WÓDKA (0,5L) *	CENA	GRAMATURA
Soplica	70 PLN	0,5 ml
Wyborowa	70 PLN	0,5 ml
Finlandia	90 PLN	0,5 ml

PIWO (0,5L) *	CENA	GRAMATURA
Żywiec lany z beczki	15 PLN	0,5 ml
Bojan tradycyjny Lager	15 PLN	0,5 ml

* Alkohol rozliczany jest według zużycia. Goście płacą za faktyczną ilość otwartych butelek na przyjęciu. Wniesienie własnego alkoholu jest możliwe po opłaceniu "korkowego" 10 PLN za każdą butelkę nie większą jak 0,75l.





Pozdrawiam,

Małgorzata Wajdzik

Specjalista ds. Sprzedaży i Marketingu

kom: +48 603503906

mwajdzik@qubushotel.com

marketing_glogow@qubushotel.com