



OFERTA GASTRONOMICZNA

W sieci Qubus Hotel Goście mogą skorzystać z szerokiej oferty gastronomicznej. Szefowie kuchni współtworzący kartę dań to wybitni eksperci, mistrzowie w swoich dziedzinach, nagradzani i doceniani w licznych konkursach. Menu w naszych restauracjach inspirowane jest porami roku. Proponujemy Państwu niebanalne nowości, finezyjne kompozycje, przyrządzane ze świeżych, sezonowych składników.

Sieć Qubus Hotel słynie z pysznych śniadań – Goście mają do wyboru ponad sto świeżych, naturalnych, wysokiej jakości produktów. Wybrane dania tworzone są według własnych receptur.



Qubus Hotel
HOTELE KLASY BIZNES



ZESTAW DWUDANIOWY



Wybór jednego menu dla całej grupy

ZESTAW I

- Zupa z soczewicy z kurczakiem
- Krucha wołowina podana z puree chrzanowym z marchewką i groszkiem
- Woda
- Kawa / herbata



ZESTAW II

- Krem ziemniaczano-porowy
- Filet z indyka w sosie pomidorowym z oliwkami, gnocchi ze szpinakiem i brokułami
- Woda
- Kawa / herbata



ZESTAW III

- Zupa pomidorowa z bazylią i grzankami
- Pierś z kurczaka w sosie kurkowym, smażonymi ziemniakami z zieloną cebulką i bukietem sałat
- Woda
- Kawa / herbata



ZESTAW IV

- Kapuśniak ze słodkiej kapusty
- Grillowany stek ze schabu z ziemniakami pieczonymi i sosem barbeque
- Woda
- Kawa / herbata



ZESTAW V

- Bulion azjatycki z warzywami
- Smażony makaron z warzywami
- Woda
- Kawa / herbata



ZESTAW VI

- Żurek z jajkiem i białą kielbasą
- Okoń morski z risotto z zielonym groszkiem
- Woda
- Kawa / herbata



ZESTAW TRZYDANIOWY



ZESTAW VII

- Zupa ogórkowa
- Ziołowa polędwiczka wieprzowa z grilla podana z ziemniaczanym rosti i sosem prawdziwkowym
- Strudel jabłkowy z lodami waniliowymi
- Woda
- Kawa / herbata



ZESTAW VIII

- Krem z pieczarek
- Limonkowy gulasz z kurczaka z warzywami podany z kluseczkami gnochi
- Sernik z sosem z czarnej porzeczki
- Woda
- Kawa / herbata



ZESTAW IX

- Zupa dyniowa z grzanką
- Długo pieczony schab podany z pikantną kapustą charsznicą i ziemniakami purée
- Gorąca szarlotka z lodami
- Woda
- Kawa / herbata



ZESTAW X

- Sałatka cezar z grillowanym kurczakiem, sałatą rzymską i parmezanem
- Karkówka z ziemniakami purée i frytkami z warzyw okopowych
- Parfait jagodowe
- Woda
- Kawa / herbata



Wybór jednego menu dla całej grupy

ZESTAW XI

- Krem z borowików
- Polędwica z dorsza z czerwonym pesto, podana z makaronem grandine z suszonymi pomidorami,
- Tiramisu
- Woda
- Kawa / herbata



ZESTAW XII

- Zupa z ciecierzycy
- Curry z kalafiora z dynią i mlekiem kokosowym oraz ryżem
- Sorbet z owocami i sosem malinowym
- Woda
- Kawa / herbata



ZESTAW BUFETOWY



Menu zgodne z dniami tygodnia

Bufety dla min. 30 osób, poniżej dopłata 25%

PONIEDZIAŁEK

BUFET ZIMNY

- Halibut marynowany w pieczonym buraku i koprze
- Bukiet sałat ze szpinakiem, szparagami i pomarańczą oraz tartym serem
- Polędwiczka wieprzowa z chrzanem
- Pieczywo/masło

BUFET CIEPŁY

- Krem z cukinii z ziołowymi grzankami
- Pieczony karczek wieprzowy w delikatnym sosie pieprzowym
- Filet z indyka z sosem brzoskwiowym z chili i pomidorem
- Curry z kalafiora z dynią, mango i mlekiem kokosowym
- Zapiekanka ziemniaczana z mozzarellą
- Penne z pesto i pomidorkami cherry
- Sałatka z piklowanych warzyw
- Sałatka z buraków z kminkiem

BUFET SŁODKI

- Sałatka owocowa
- Ciasto czekoladowe
- Woda mineralna
- Kawa / herbata

WTOREK

BUFET ZIMNY

- Sałatka ze śledziem
- Włoska sałatka z pomidorków koktajlowych i mozzarelli
- Pieczony rostbef z rukolą
- Pieczywo/masło

BUFET CIEPŁY

- Dahl z soczewicy
- Podudzia z kurczaka w sosie paprykowym
- Połędwiczki faszerowane w sosie pieczarkowym z rozmarynem
- Burgery warzywne z sosem pomidorowym
- Ziemniaki z papryką i czerwoną cebulą zapiekane z serem
- Ryż z warzywami
- Mizeria z winogretem
- Grillowane warzywa z ziołami

BUFET SŁODKI

- Babeczki z owocami
- Chia z mlekiem kokosowym i owocami
- Woda mineralna
- Kawa / herbata



ŚRODA



BUFET ZIMNY

- Pierś z kurczaka z balsamico z tymiankiem
- Dorsz w cieście francuskim z warzywami
- Tatar z pieczonego buraka podany na tostach
- Pieczywo/masło

BUFET CIEPŁY

- Żurek z ziemniakami
- Grillowana pierś z indyka z fasolką szparagową
- Gnocchi ze szpinakiem z pomidorami
- Dorsz w cieście piwnym z salsą paprykową
- Kasza z grzybami
- Rosti ziemniaczane
- Sałatka colesław z kalarepy
- Brokuły z masłem czosnkowym

BUFET SŁODKI

- Szarlotka
- Pudding jaglano-kokosowy z owocami
- Woda mineralna
- Kawa / herbata

CZWARTEK

BUFET ZIMNY

- Mini babeczki z twarogiem z suszonymi pomidorami i łososiem
- Mini burgery z szarpaną wieprzowiną i chrzanową sałatką
- Wybór polskich serów z żurawiną
- Pieczywo/masło

BUFET CIEPŁY

- Hiszpańska zupa z fasolą
- Grillowana pierś z kurczaka z sosem pesto
- Tajski makaron z warzywami
- Filet z sandacza w sosie koperkowo cytrynowym
- Risotto na bulionie z trawy cytrynowej z zielonym groszkiem
- Ziemniaki ziołowe
- Surówka z pora i jabłka
- Warzywne frytki z ziołami

BUFET SŁODKI

- Ciasto czekoladowe
- Sałatka owocowa
- Woda mineralna
- Kawa / herbata





PIĄTEK

BUFET ZIMNY

- Quiche ze szpinakiem
- Pieczony schab w sosie tuńczykowym
- Bukiet sałat z kiełkami fasoli
- Pieczywo/masło

BUFET CIEPŁY

- Zupa fasolowa
- Wegański gulasz z soi
- Pieczona wieprzowina w rozmarynowym sosie
- Sandacz w kremowym sosie porowym
- Ziemniaki z koperkiem
- Nudle z grzybami mun i dymką
- Sałatka z pomidorów z kaparami i rukolą
- Wybór gotowanych warzyw

BUFET SŁODKI

- Panna cotta z malinami
- Owoce filetowane
- Woda mineralna
- Kawa / herbata

SOBOTA

BUFET ZIMNY

- Tarta z porem i serami
- Mix ryb wędzonych
- Bukiet sałat z grillowanym kurczakiem
- Pieczywo/masło

BUFET CIEPŁY

- Kapuśniak ze słodkiej kapusty
- Okoń nilowy w białym sosie
- Schab faszerowany grzybami
- Pierogi ruskie
- Ryż z brokołami
- Ziemniaki pieczone
- Surówka z białej kapusty
- Kalafior zapiekany w Panko

BUFET SŁODKI

- Mus czekoladowy z owsianym ciastkiem
- Mini ptysie
- Woda mineralna
- Kawa/herbata





NIEDZIELA

BUFET ZIMNY

- Sałatka Cesar
- Indyk z sosem cumberland
- Wybór serów z winogronami i żurawiną
- Pieczywo/masło

BUFET CIEPŁY

- Zupa ziemniaczana
- Rolada po krakowsku w kminkowym sosie
- Butter chicken
- Miruna z gotowanymi warzywami.
- Ryż prażony
- Ziemniaki zapiekane
- Kapusta charsznicka z pieczarkami
- Grillowane warzywa

BUFET SŁODKI

- Mini bezy z kremem
- Ciasto owocowe
- Woda mineralna
- Kawa / herbata



Qubus Hotel

***** Kraków



Pozdrawiamy,
Dział Sprzedaży MICE
tel. (+48) 12 374 5189
marketing_krakow@qubushotel.com

ul. Nadwiślańska 6
30-527 Kraków
tel.: +48 12 37 45 100
fax: +48 12 37 45 200