



Qubus Hotel
**** Kraków

IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE

Z przyjemnością zadbamy o każdy szczegół Państwa przyjęcia. Połączenie wysmienitej kuchni oraz profesjonalnej obsługi sprawi, że każda uroczystość nabierze wyjątkowego charakteru.

Zaproponujemy odpowiednie menu i zamówimy kwiaty. Zatrzaskczymy się również o elegancką oprawę, pozostawiając Państwu możliwość cieszenia się spotkaniem z najbliższymi.

Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą.





NASZA OFERTA

Wyśmienita kuchnia

Sala na wyłączność

Kwiatowa dekoracja stołów

Klimatyzowane wnętrza

Kącik zabaw i animacje dla dzieci

Rejs hotelową Q-łódką



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

W przypadku jakichkolwiek pytań, służymy wszelką pomocą i pozostajemy do dyspozycji.

Wystarczy do nas zadzwonić lub napisać.

Serdecznie zapraszamy do kontaktu!



MENU I

PRZYSTAWKI

- Caprese ze świeżych pomidorów z pietruszkowo - słonecznikowym pesto
- Krokietek z kaczki z musem żurawinowym
- Pstrąg wędzony z buraczkami i mascarpone

ZUPY

- Rosół z kurczaka zagrodowego i młodych warzyw z domowym makaronem
- Krem ze świeżych pomidorów z bazylią
- Krem z kalafiora z pudrem z wędzonego boczku

DANIA GŁÓWNE

- Pieczeń z indyka z puree chrzanowym i brokułami
- Sakiewka z polędwicy wieprzowej z farszem grzybowo-porowym podana z rosti i zestawem surówek
- Pstrąg lososiowy podany na risotto ze szczypiorkiem i groszkiem

DESERY

- Parfait jagodowe
- Tarta creme brulee
- Tort Sachera z gorącymi wiśniami

Wycena indywidualna



MENU II

PRZYSTAWKI

- Roladka z łososia z twarogiem i sosem ogórkowym
- Szparagi zawijane w szynce parmeńskiej z parmezanem i karczochem
- Pasztet z dzika z piklowanymi warzywami

ZUPY

- Staropolski rosół z gęsiny podany z domowym makaronem
- Krem borowikowy z grzankami
- Krem z białych warzyw i szparagów podany z oliwą cytrynową i grzanką serową

DANIA GŁÓWNE

- Pieczeń cielęca w naturalnym sosie podana z włoskimi gnocchi i sałatką z młodego szpinaku i suszonych pomidorów w miodowym sosie
- Okoń morski z warzywami i makaronem grandine i salsą pomidorową
- Pierś z kaczki pieczona w pomarańczach podana z gratin ziemniaczanym z warzywami i sosem żurawinowym

DESERY

- Krucha tarta z marynowanymi w Amaretto suszonymi śliwkami i powidłami z polskich węgerek oraz prażonymi migdałami, podana z waniliowymi lodami
- Parfait czyli puszysty mrożony mus ze śmietanki z dodatkiem chałwy i delikatnej czekolady, podany ze świeżymi owocami
- Tiramisu

Wycena indywidualna



PROPOZYCJE DLA NAJMŁODSZYCH

PRZYSTAWKA (1 DO WYBORU)

- Mini Caprese
- Tartinki z serem i szynką

ZUPA (1 DO WYBORU)

- Zupa pomidorowa z ryżem
- Rosół z makaronem
- Krem z białych warzyw

DANIE GŁÓWNE (1 DO WYBORU)

- Kąski kurczaka panierowane w płatkach kukurydzianych podane z frytkami
- Makaron z sosem bolońskim
- Mini burger z piersi kurczaka z frytkami
- Połędwiczkę wieprzową z ziemniakami i mizerią

DESER (1 DO WYBORU)

- Amerykańskie mini naleśniki z bananami i sosem czekoladowym
- Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną

MENU DLA DZIECI:

- do 3 lat - gratis
- od 3 do 8 lat – specjalna cena

Wycena indywidualna



ZIMNA PŁYTA (uzupełniana do 4 h)

- Wybór wędlin
(filet z indyka, polędwiczka wieprzowa, schab, karczek, paszтет pieczony)
- Deska serów
(regionalne sery, góralskie sery owcze, sery korycińskie)
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Kompozycja sałat z rukolą i słonecznikiem
- Sałatka hiszpańska z kurczakiem
- Śledź po kaszubsku (w pomidorach)
- Wybór sosów (tatarski, tzatziki, śliwkowy)
- Wybór pieczywa

Wycena
indywidualna

BUFET SŁODKI

- Wybór 3 ciast DOMOWYCH
- Mini babeczki z owocami
- Owoce sezonowe

DANIE DODATKOWE

- Barszcz z kapuśniaczkiem
- Schab duszony podany z kluskami na parze z młodą kapustą
- Pierś z kaczki pieczona w pomarańczach podana z puree z dyni, buraczkami i sosem pieczeniowym



ALKOHOL

WINO * (0,75l)

Contenda Chardonnay – Hiszpania, białe, wytrawne

Wycena indywidualna

Contenda Cabernet Sauvignon – Hiszpania, czerwone, wytrawne

Monterio Viura – Hiszpania, białe, półwytrawne

Wycena indywidualna

Monterio Tempranillo – Hiszpania, czerwone, półwytrawne

Caliterra WinMaker`s Sauvignon Blanc – Chile, białe, wytrawne

Wycena indywidualna

Caliterra WinMaker`s Carmenere – Chile, czerwone, wytrawne

WÓDKA czysta

Wycena indywidualna

Wyborowa 0,5 l

Ogiński 0,5 l

Biały Bocian 0,5 l

Finlandia 0,5 l

Absolut 0,5 l

PAKIET NAPOJÓW GAZOWANYCH

Wycena indywidualna

Pepsi

Bez ograniczeń

7 UP

Bez ograniczeń

Mirinda

Bez ograniczeń

Tonic

Bez ograniczeń

PAKIET ALKOHOLI BEZ LIMITU I

Wycena indywidualna

Piwo

Bez ograniczeń

Wino

Bez ograniczeń

PAKIET ALKOHOLI BEZ LIMITU II

Wycena indywidualna

Wódka

Bez ograniczeń

Wino

Bez ograniczeń

Piwo

Bez ograniczeń



Qubus Hotel

**** Kraków

Qubus Hotel Kraków
ul. Nadwiślańska 6
30-527 Kraków

Tel.: +48 12 374 5 100
Fax: +48 12 374 5 200

marketing_krakow@qubushotel.com