



# OFERTA WESELNA

## OFERUJEMY:

- ❖ Wykwintne elastyczne menu
- ❖ Profesjonalną obsługę kelnerską i pomoc organizacyjną
- ❖ Eleganckie, klimatyzowane sale bankietowe
- ❖ **Apartament dla Nowożeńców w prezencie**
- ❖ **Podróż poślubną za 1 PLN \***
- ❖ **Voucher na uroczystą kolację dla Pary Młodej w I Rocznicę Ślubu \*\***
- ❖ Bezpłatną degustację menu obiadowego \*\*\*
- ❖ Możliwość zrealizowania sesji zdjęciowej na naszej Q- łódce
- ❖ Promocyjne ceny na pokoje dla Gości weselnych
- ❖ Zniżki dla dzieci od 3-10 lat, do 3 lat-gratis
- ❖ 2 miejsca parkingowe gratis
- ❖ 10% zniżki na kolejne imprezy rodzinne

Do kosztów menu należy doliczyć 500 PLN za wynajem sali bankietowej.  
Cena zawiera dekorację kwiatową stołów, eleganckie pokrowce na krzesła oraz opłatę ZAIKS.  
Minimalna liczba gości: 100 osób.

\*dotyczy pobytu weekendowego w pokoju 2-osobowym ze śniadaniem: jednodniowy w przypadku organizacji imprezy za kwotę minimum 7 000 PLN netto lub dwudniowy przy organizacji imprezy za kwotę minimum 12 000 PLN netto.

\*\*Voucher weselny o wartości 150 PLN.  
Przy realizacji voucheru jego posiadacz ponosi opłatę w wysokości 1 PLN.

\*\*\* degustacją objęte są wyłącznie dania obiadowe dla dwóch osób

”

Obsługa spisala się na medal. Profesjonalnie i szybko. Na stołach panował porządek, a bufet nie świecił pustkami. Każda prośba była spełniana od ręki. Nie trzeba było o nic się upominać wszystko było jak należy, a nawet lepiej.

“

**Ewelina i Artur**



”

Opieka i przeprowadzenie nas przez cały okres planowania oraz organizacji przyjęcia była dla nas przyjemnością :) Zaangażowanie przerosło nasze najśmielsze oczekiwania. Wszyscy goście byli zachwyceni daniami i porcjami, które wyszły spod ręki Szeffa !

Efekt finalny był lepszy, niż mogliśmy sobie wymarzyć

“

**Karolina i Tomasz**



”

Obsługa na najwyższym możliwym poziomie, począwszy od recepcji, która skutecznie rozlokowała gości po wszystkich przypisanych pokojach poprzez serwis kelnerski/obsługę kuchni, który do ostatniej minuty w bardzo sprawny sposób obsługiwał przyjęcie na bieżąco serwując wszelkie potrawy czy uzupełniając bufet a kończąc na koordynatorze przyjęcia . Całość godna polecenia!

**Dorota i Piotr**

“



# MENU WESELNE I



## PRZYSTAWKA

- Caprese ze świeżych pomidorów z pietruszkowo- słonecznikowym Pesto

## ZUPA (do wyboru)

- Krem z pomidorów dojrzewających na słońcu z grzankami skropionymi oliwą
- Bulion drobiowy z kurczaka zagrodowego z makaronem

## DANIE GŁÓWNE (do wyboru)

- Delikatny filet z indyka faszerowany szpinakiem, boczkiem i pieczarkami, podany w sosie śmietanowym z młodymi ziemniakami i surówką z białej kapusty
- Zawijane zrazy schabowe w delikatnym sosie pieczeniowym podane z ziemniakami i surówką z białej kapusty

## DESER (do wyboru)

- Parfait jagodowe
- Gorąca szarlotka z lodami waniliowymi

## BUFET ZIMNY

- Paszтет domowy z żurawiną
- Wyśmienita szynka z chrzanem
- Pieczony filet z indyka
- Śledzie w śmietanie
- Kabanosy

## BUFET SAŁATEK

- Sałatka z brokułów
- Tradycyjna polska sałatka jarzynowa
- Bukiet sałat z warzywami i serem greckim skropiony sosem vinegrette
- Wybór pieczywa
- Masło czosnkowe, pietruszkowe, szczypiorkowe

## BUFET SŁODKI

- Śmietankowy sernik,
- Szarlotka
- Mini babeczki z owocami
- Tort Sachera
- Owoce

## SPECJALNOŚĆ WIECZORU (do wyboru jedno danie)

- Schab duszony w sosie myśliwskim podane z kluskami śląskimi i bukietem kolorowych sałat z warzywami
- Fliet z kurczaka w sosie paprykowym z opiekanymi ziemniaczkami i bukietem kolorowych sałat

## NA ZAKOŃCZENIE

- Barszcz czerwony z kapuśniaczką w cieście francuskim

## NAPOJE bez limitu

- Kawa
- Herbata
- Woda mineralna gazowana i niegazowana
- Wybór soków

## MENU WESELNE II



### PRZYSTAWKA (do wyboru)

- Ceviche z dorsza z mango i guacamole
- Roladka z pieczonego rosbefu pikantnymi warzywami curry

### ZUPA (do wyboru)

- Krem z zielonego groszku z groszkiem ptysiowym i emulsją bazyliową
- Staropolski rosół z gęsiny podany z domowym makaronem

### DANIE GŁÓWNE (do wyboru)

- Sakiewka z polędwicy wieprzowej z farszem grzybowo-porowym podana z rosti ziemniaczanym i surówką z czerwonej kapusty
- Polędwiczka wieprzowa podana z grzybami duszonymi w śmietanie z zapiekanką ziemniaczano-serową z tymiankiem i bukietem surówek

### DESER (do wyboru)

- Sorbet z sosem jogurtowym i chrupiącymi płatkami, dekorowany świeżą miętą
- Strudel jabłkowy z ciasta francuskiego podany z lodami waniliowymi i bitą śmietaną

### BUFET ZIMNY

- Pasztet domowy z grzybami marynowanymi w oliwie
- Wybór wędlin (szynka, kiełbasa wiejska, filet drobiowy, kabanos)
- Szynka szwarcwaldzka z rukolą i suszonymi pomidorami
- Pieczony schab z musem chrzanowym i szczypiorkiem
- Śledzie w śmietanie

### BUFET SAŁATEK

- Tradycyjna polska sałatka jarzynowa
- Sałatka z pikantnym kurczakiem
- Sałatka ze szparagami
- Ćwikła z chrzanem
- Sos tatarski
- Sos tzatziki
- Wybór pieczywa
- Masło szczypiorkowe, czosnkowe i pietruszkowe

### BUFET SŁODKI

- Śmietankowy sernik
- Mini babeczki z owocami
- Owoce sezonowe
- Szarlotka
- Tarta z kremem cytrynowym

### SPECJALNOŚĆ WIECZORU

#### (do wyboru dwa dania ciepłe)

- Polędwica z dorsza w złocistej panierce z orzeszków ziemnych z salsą limonkowo-paprykową w towarzystwie pomidorów cherry, podana z bagietką
- Strogonoff wołowy podany z kluskami śląskimi
- Szynka pieczona w całości podana z kaszą i czerwoną kapustą (serwowana na sali)
- Okoń morski na gorącej sałatce z pomidorów

### NA ZAKOŃCZENIE

- Barszcz czerwony z mięsnym pasztecikiem z ciasta francuskiego

### NAPOJE bez limitu

- Kawa
- Herbata
- Woda mineralna gazowana i niegazowana
- Wybór soków

## MENU WESELNE III

### PRZYSTAWKA (do wyboru)

- Wędzony halibut z puree z pieczonego jabłka i wasabi
- Rostbef z pieczonym burakiem i pudrem z koziego sera

### ZUPA (do wyboru)

- Krem z białych szparagów z tortellini szpinakowym.
- Krem z cukinii z płatkami migdałowymi i kremem balsamicznym

### DANIE GŁÓWNE (do wyboru)

- Pieczeń cielęca w naturalnym sosie podana z włoskimi gnocchi i sałatką z młodego szpinaku i suszonych pomidorów w miodowym sosie
- Schab z dzika w naturalnym sosie z dodatkiem wina podany z młodymi ziemniakami i czerwoną kapustą duszoną w winie

### DESER (do wyboru)

- Krucha tarta z marynowanymi w Amaretto suszonymi śliwkami i powidłami z polskich węgierek oraz prażonymi migdałami, podana z waniliowymi lodami
- Klasyczne włoskie Tiramisu

### BUFET ZIMNY

- Pasztet pieczony w bekonie z grzybami marynowanymi w oliwie
- Wybór wędlin (szynka, kiełbasa wiejska, filet drobiowy, kabanos)
- Szynka wiejska z chrzanem
- Roladka z kurczaka z suszoną morelą
- Śledzie w oliwie po wiejsku
- Roladki z wędzonego łososia z twarogiem koperkowym

### BUFET SAŁATEK

- Sałatka ze szpinaku i gorgonzoli z prażonymi orzechami skropiona malinowym winegretem
- Tradycyjna polska sałatka jarzynowa
- Sałatka z szynki z indyka i melona miodowego
- Ćwikła z chrzanem
- Sos tatarski
- Sos tzatziki
- Chutney z mango, dyni i chilli
- Wybór pieczywa
- Masło szczypiorkowe, czosnkowe i pietruszkowe

### BUFET SŁODKI

- Śmietankowy sernik
- Szarlotka
- Mus z białej czekolady z pistacjami
- Mini babeczki z owocami
- Owoce
- Creme brulee

### SPECJALNOŚĆ WIECZORU

#### (do wyboru dwa dania ciepłe)

- Kurczak duszony w białym winie w sosie śmietanowym i zielonym groszkiem podany z makaronem
- Połędwica wieprzowa z patelni, podana z sosem ze śliwek z rosti ziemniaczanym i glazurowanymi buraczkami
- Sandacz podany na maślanym risotto ze szczypiorkiem i warzywami
- Fantazja Barbecue - grillowana karkówka, połędwiczka wieprzowa i filet z indyka podane z grillowanymi warzywami i sosem barbecue oraz bagietką czosnkową

### NA ZAKOŃCZENIE

- Kwaśnica z wędzonym żeberkiem

### NAPOJE bez limitu

- Kawa
- Herbata
- Woda mineralna gazowana i niegazowana
- Wybór soków



## MENU WESELNE IV

### PRZYSTAWKA (do wyboru)

- Tradycyjny pieczony paszтет z dziczyzny z chutney żurawinowym
- Szparagi zawijane w szynce parmeńskiej z parmezanem i karczochem

### ZUPA (do wyboru)

- Krem z kurek
- Zupa z czerwonej soczewicy z dodatkiem pieczonego łososa i nutą aromatycznej kolendry

### DANIE GŁÓWNE (do wyboru)

- Rolada cielęca z trufkami w naturalnym sosie podana z sałatką ze szpinaku z miodowym vinegrette i puree ziemniaczanym
- Pierś z kaczki podana z puree z batatów i buraczkami

### DESER (do wyboru)

- Puszysty mrożony mus ze śmietanki z dodatkiem chałwy i delikatnej czekolady, podany ze świeżymi owocami
- Mus czekoladowy z chilli, owocami i świeżą miętą

### BUFET SŁODKI

- Śmietankowy sernik
- Szarlotka
- Ciasto bananowe
- Mini babeczki z owocami
- Owoce
- Creme brulee

### WYBÓR RYB

- Koreczki śledziowe ze śliwką kalifornijską
- Śledzie po wiejsku w oliwie
- Łosoś marynowany w koprze i musztardzie francuskiej
- Łosoś z naszej wędzarni
- Halibut z naszej wędzarni
- Dodatki: kapary, szalotka marynowana

### WYBÓR MIĘS

- Wybór wędlin (szynka, karkówka, indyk, kiełbasa wiejska, rostbef)
- Roladki z polędwicy wieprzowej ze szpinakiem
- Wędzony gotowany boczek
- Szynka dojrzewająca
- Kabanos

### WYBÓR SAŁATEK

- Sałatka caprese
- Sałatka z makaronem ryżowym, cebulą dymką i chilli
- Sałatka z kalafiora z zielonym groszkiem i orzechami w delikatnym sosie jogurtowo-ziolowym
- Sałatka ziemniaczana z porem podana w szynce
- Sos tatarski
- Sos paprykowy
- Chutney z mango, dyni i chilli
- Wybór pieczywa
- Masło szczypiorkowe, czosnkowe i pietruszkowe

### SPECJALNOŚĆ WIECZORU

#### (do wyboru dwa dania)

- Antrykot z kurczaka supreme z puree z groszku i pieczonymi warzywami
- Wołowina sous vide z pęczotto borowikowym i sosem pieprzowym
- Okoń morski podany na warzywnym risotto
- Polędwiczka wieprzowa zapiekana z mozzarellą, szawią i szynką parmeńską podana z bukietem sałat z malinowym sosem vinegrette i kasza kuskus

### NA ZAKOŃCZENIE

- Bogracz

### NAPOJE bez limitu

- Kawa
- Herbata
- Woda mineralna gazowana i niegazowana
- Wybór soków



## PROPOZYCJE DLA NAJMŁODSZYCH

do 3 lat-gratis

od 3 do 10 lat – specjalna cena obiadu

### PRZYSTAWKA ( 1 DO WYBORU )

- Mini tortilla z kurczakiem
- 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 i sałatką z pomidorków
- Makaron z sosem bolońskim
- Mini burger z piersi kurczaka z frytkami
- Polędwiczka wieprzowa z ziemniakami i mizerią

### DESER ( 1 DO WYBORU )

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





## ALKOHOL

### WINO \* (0,75l)

**Contenda Chardonnay, Hiszpania, białe, wytrawne**

Zapytaj o cenę

**Contenda Cabernet Sauvignon, Hiszpania, czerwone, wytrawne**

**Monterio Viura – Hiszpania, białe, półwytrawne**

Zapytaj o cenę

**Monterio Tempranillo – Hiszpania, czerwone, półwytrawne**

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

Zapytaj o cenę

**Caliterra WinMaker`s Carmenere, Chile, czerwone, wytrawne**

### WÓDKA czysta

**Wyborowa 0,5 l**

Zapytaj o cenę

**Ogiński 0,5l**

Zapytaj o cenę

**Biały Bocian 0,5l**

Zapytaj o cenę

**Finlandia 0,5 l**

Zapytaj o cenę

**Absolut 0,5 l**

Zapytaj o cenę

### 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





## DODATKOWE ATRAKCJE

### ATRAKCJE

**Fontanna czekoladowa lub alkoholowa**

Wycena indywidualna

**Profesjonalny bar  
wraz z obsługą Gości  
( do godz. 1:00)**

Wycena indywidualna

**Wynajem baru  
bez obsługi**

Wycena indywidualna

**Fotobudka/Fotolustro**

Wycena indywidualna



## OFERTA DRINKÓW 6 do wyboru

### NAZWA

**Campari Orange** (Campari z sokiem pomarańczowym, dekoracja)

**Whisky & Cola**

**Martini Clasic** (Martini dry, wódka, oliwka)

**Mohito** (rum, limonka, mięta woda gazowana)

**Cuba libre** (rum, Pepsi, limonka)

**Aperol Spritz** (aperol, wino musujące, woda gazowana, pomarańcz)

**Tequila sunrise** (Tequila, Grenadyna, sok pomarańczowy)

**Tom Collins** (gin, sok z limonki, syrop cukrowy, woda gazowana)

**Tatanka** (żubrówka, sok jabłkowy)

**Whisky Sour** (whisky, sok z cytryny)



## DODATKOWE ATRAKCJE

### TEMATYCZNE STOŁY KULINARNE

#### **Stół staropolski Wersja podstawowa**

**Na zimno:** Szyńka wiejska z domowym chrzanem, kielbasa jałowcowa, topiony boczek z cebulą i jabłkiem, bliny z pastą z sardynek, salceson, pasztet domowy z wędzonym słoniną, ogórki kiszzone, chleb wiejski na zakwasie

**Na ciepło:** Żurek z białą kielbasą i jajkiem

Wycena indywidualna

#### **Stół staropolski Wersja rozszerzona**

**Na zimno:** Szyńka wiejska pieczona z kością, kielbasa myśliwska, pasztet z królika ze słoniną podany w garnku, pieczona karkówka, krupniok, boczek pieczony w czosnkowej marynacie, topiona wędzona słonina z cebulą i mięsem, wędzone pstrągi, ogórki kiszzone, chleb wiejski na zakwasie, domowe solone masło

**Na ciepło:** Bigos staropolski z dziczyzną

Wycena indywidualna

#### **Stół śródziemnomorski Wersja podstawowa**

**Na zimno:** Caprese z bazyliowym pesto, indyk marynowany w occie i rozmarynie z sosem balsamiczno orzechowym, szparagi w szynce włoskiej, tarta z suszonymi pomidorami, marynowane grillowane karczochy, wybór oliwek, włoskie salami picante, bresaola, wybór oliw smakowych, ciabata/grisini

**Na ciepło:** Zupa rybna z owocami morza

Wycena indywidualna

#### **Stół śródziemnomorski Wersja rozszerzona**

**Na zimno:** Caprese z bazyliowym Pesto, indyk marynowany w occie i rozmarynie z sosem balsamiczno orzechowym, szparagi w szynce włoskiej, wybór oliwek, włoskie salami picante, włoska mortadela z pistacjami, bresaola, krewetki z salsą ananasową, pieczona dorada, sałatka z ośmiornicy, wybór oliw smakowych i octów, ciabata/grisini

**Na ciepło:** Okoń morski i dorada z warzywnym ratatouille

Wycena indywidualna

## APARTAMENT DLA NOWOŻEŃCÓW GRATIS

Możliwość  
przygotowania  
do Ślubu  
na miejscu

Bogate śniadanie  
dla Nowożeńców

Rejs hotelową  
łódką

Dostęp do  
basenu, saun  
i jacuzzi  
z widokiem  
na Wisłę



# A PO WESELU PODRÓŻ POŚLUBNA za 1 PLN

**11** HOTELI W POLSCE    **NOCLEG ZE ŚNIADANIEM**    **POBYT WEEKENDOWY**



**PARTNER HONOROWY 2020**  
POLSKIEGO STOWARZYSZENIA  
KONSULTANTÓW ŚLUBNYCH



## WYJĄTKOWE SALE:

- Trzy sale do wyboru na wyłączność ( bankietowa, klubowa, dwupoziomowa )
- Sala na Ślub Cywilny- zaakceptowana przez USC
- Kwiatowa dekoracja i pokrowce na krzesła w cenie
- Widok na Wisłę i Kazimierz

**ZAREZERWUJ JUŻ DZIŚ SWÓJ TERMIN NA PRZYJĘCIE !**

**Qubus Hotel®**

★★★★ Kraków

Dział Sprzedaży i Marketingu

Tel. 12 374 5 189

[marketing\\_krakow@qubushotel.com](mailto:marketing_krakow@qubushotel.com)

Ulica Nadwiślańska 6

30-527 Kraków

Tel.: (+48 12) 374 5 100

Fax: (+48 12) 374 5 200

