



Qubus Hotel®

**** Legnica

OFERTA WESELNA

Wolne terminy 2017
Brak opłaty organizacyjnej

OFERUJEMY:

- Wykwintne menu z bogactwem dań głównych oraz zimnych przekąsek
- Profesjonalną obsługę kelnerską
- Eleganckie, klimatyzowane sale
- Pokój dla Nowożeńców w prezencie
- Podróż poślubną za 1 PLN
- Voucher na uroczystą kolację dla Pary Młodej w I Rocznicę Ślubu
- Pomoc przy organizacji wszelkich szczegółów związanych z przyjęciem
- Promocyjne ceny na pokoje dla Gości weselnych
- Parking dla gości weselnych gratis

„
Obsługa i specjalista
na najwyższym poziomie. Całość przebiegła
bardzo profesjonalnie. Kontakt bez zastrzeżeń.
Oferta gastronomiczna bardzo bogata, spełniła
nasze oczekiwania. Wszyscy goście byli
bardzo zadowoleni.

“
Patrycja i Piotr
Wrzesień 2015



„
Dziękujemy za wysoki poziom organizacji.
Wszystkim gościom jedzenie smakowało,
jedzenia dużo i bardzo dobre. Możliwość
własnych propozycji menu było wielkim plusem.
Sala pięknie przystrojona, atutem jest możliwość
decydowania o rozłożeniu stołów. Polecam hotel
Qubus:)

“
Sara i Mariusz
Czerwiec 2015

„
Profesjonalizm wykonania wszystkich posiłków,
które przeszły oczekiwania naszych bardzo
wymagających gości, staranność sporządzenia
potraw, ich smak, sposób w jakim były podane
zachwylił wszystkich. Pomimo żaru lejącego się
z nieba, klimatyzacja działała sprawnie,
a dekoracja światłami wprowadziła romantyczny
nastrój.

“
Joanna i Tomasz
Sierpień 2015





PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

ZUPA

- Bulion królewski z makaronem i aromatycznymi warzywami

DANIE GŁÓWNE *

- Cordon bleu, czyli schab nadziewany serem i szynką
- Filet z kurczaka zapiekany z pomidorem i mozzarellą
- Karkówka w sosie własnym

DODATKI

- Maślane ziemniaki
- Kluski śląskie
- Bukiet surówek sezonowych

* dania obiadowe podane są na półmiskach - 2,5 porcji mięsa na osobę, 240 g dodatków skrobiowych, 150 g surówek.

PRZKĄSKI ZIMNE

- Tortille z wędzonym łososiem
- Tortille z warzywnym julliene
- Wybór mięs pieczonych (karkówka, szynka, rostbief)
- Dorsz w sosie greckim
- Mix sałat z grillowanym kurczakiem i miodowym sosem, z pomidorem i ogórkiem
- Sałatka Gyros z karkówką
- Roladki z szynki z trzema musami
- Ruloniki z marynowanej, grillowanej cukinii z musem ziołowym
- Wybór pieczywa

DANIA CIEPŁE NOCNE

I danie ciepłe

- Ragout drobiowe

II danie ciepłe

- Gołąbki staropolskie z kaszą i grzybami

III danie ciepłe

- Tradycyjny barszcz czerwony na zakwasie z krokiem

NAPOJE

- Kawa z mlekiem
- Wybór herbat smakowych
- Cytryna
- Dodatki słodzące

W skład zestawu wchodzi: przywitanie chlebem i solą, zupa, danie główne (2,5 porcji mięsa na osobę) wraz z dodatkami, 6 porcji przekąsek zimnych na osobę, 3 dania ciepłe, bufet napojów gorących.

MENU WESELNE II 199 PLN / osobę



PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

LAMPKA WINA MUSUJĄCEGO

ZUPA (jedna do wyboru)

- Bulion grzybowy z kluseczkami
- Bulion królewski z makaronem i aromatycznymi warzywami
- Krem brokułowy

DANIE GŁÓWNE *

- Filet z dorsza panierowany w prażonych pestkach słonecznika
- Filet z kurczaka faszerowany suszonymi pomidorami i kaparami w asyście sosu ziołowego
- Sakiewki schabowe z leśnymi grzybami podane w sosie własnym

DODATKI

- Maślane ziemniaki
- Włoskie kluski gnocchi
- Bukiet surówek sezonowych

* dania obiadowe podane są na półmiskach - 2,5 porcji mięsa na osobę, 240 g dodatków skrobiowych, 150 g surówek.

PRZKAŚKI ZIMNE

- Tortille z szynką westfalską i sosem z francuskiej musztardy
- Tortille z warzywnym julliene
- Marynowane matiasy w śmietanowym puchu
- Pstrąg w galarecie z warzywami, serwowany z chrzanowym musem
- Bukiet salát z grillowanym kurczakiem, serem camembert, ananase, kukurydzą, świeżymi warzywami i sosem jogurtowo-ziołowym
- Sałatka grecka
- Rolada z poledwiczek wieprzowych nadziewana owczym serem i oliwkami
- Filet z indyka faszerowany szpinakiem
- Marynowana karkówka w winie, ziołach i czosnku
- Wybór pieczywa
- Sosy do mięs

DANIA CIEPŁE NOCNE

I danie ciepłe

- Bogracz z bułeczkami z pieca

II danie ciepłe

- Szaszłyk drobiowy po bałkańsku

III danie ciepłe

- Tradycyjny barszcz czerwony na zakwasie z krokietem

STÓŁ WIEJSKI

- Półmisek mięs wędzonych w naszej wędzarni: szynka, baleron, boczek, schab
- Kielbasa swojska
- Kaszanka
- Smalec domowy z prażoną cebulą i jabłkiem z nutą cząbrku
- Wybór pikli, m.in ogórki kiszone, pieczarki, papryka
- Staropolski pasztet

NAPOJE

- Kawa z mlekiem
- Wybór herbat smakowych
- Cytryna
- Dodatki słodzące

W skład zestawu wchodzi: przywitanie chlebem i solą, lampka wina musującego na powitanie, zupa, danie główne (2,5 porcje mięsa na osobę) wraz z dodatkami, 6 porcji zakąsek zimnych na osobę, stół wiejski, 3 dania ciepłe nocne, bufet napojów gorących.



PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

LAMPKA WINA MUSUJĄCEGO

PRZYSTAWKA

- Aromatyczna terina drobiowa z nutą szpinaku i pomidorów suszonych na sałatce w sosie bazyliowym

ZUPA (jedna do wyboru)

- Krem prowansalski
- Bulion królewski z makaronem i aromatycznymi warzywami
- Krem kalafiorowy z kluseczkami ziołowymi i prażonym słonecznikiem

DANIE GŁÓWNE (jedno do wyboru)

- Duet mięs z grilla (kurczak/karkówka) podany w towarzystwie ziemniaków opiekanych, bukietu surówek i sosu BBQ
- Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym serwowana z talarkami ziemniaczanymi i smażonymi plasterkami cukinii marynowanej w kolendrze z suszonymi pomidorami
- Filet z łososia ze złocistą skórka podany z sosem śmietanowo kaparowym w towarzystwie ryżu i bukietu warzyw

DESER (jeden do wyboru)

- Panna Cotta
- Creme brulee
- Szarlotka z sosem waniliowym

DANIA CIEPŁE NOCNE

I danie ciepłe

- Bogracz z bułeczkami z pieca – węgierska zupa gulaszowa z wołowina

II danie ciepłe

- Płonący udziec serwowany z sosem tzatziki i bułeczką

III danie ciepłe

- Żurek z ziemniakami i kiebasą

NIELIMITOWANE NAPOJE

- Pepsi, 7UP, Mirinda
- Soki owocowe 100 %
- Woda mineralna niegazowana
- Kawa z mlekiem
- Wybór herbat smakowych

PRZEKĄSKI ZIMNE

- Staropolski śledź marynowany w oliwie podany z burakiem czwikłowym • Dorsz w sosie słodko z kolorową papryką i czerwoną cebulą
- Świeże liście sałaty z warzywami i panierowanym w sezamie tuńczykiem
- Sałatka Gyros
- Polędwiczki wieprzowe faszerowane śliwką kalifornijską
- Ruloniki z szynki ze szparagami i serkiem śmietankowym
- Faszerowane roladki z kurczaka
- Plastry pomidora przekładane mozzarellą z aromatycznym pesto
- Wybór pieczywa

STÓŁ WIEJSKI

- Półmisek mięs wędzonych w naszej wędzarni: szynka, baleron, boczek, schab
- Kiełbasa swojska
- Kaszanka
- Smalec domowy z prażoną cebulą i jabłkiem z nutą cząbr
- Wybór pikli, m.in ogórk kiszony, pieczarki, papryka
- Staropolski pasztet

W skład zestawu wchodzi: przywitanie chlebem i solą, lampka wina musującego na przywitanie, obiad serwowany (przystawka, zupa, danie główne, deser), 7 porcji zakąsek zimnych na osobę, stół wiejski, 3 dania ciepłe nocne, Nielimitowane napoje zimne i gorące.



PROPOZYCJA I 40PLN/OS.

DANIE GŁÓWNE

- Filet z kurczaka przekładany włoskimi orzechami z żółtym serem serwowany na ziemniaczanym puree z pietruszkową pomadą i bukietem sałat w dresingu włoskim

NAPOJE

- Kawa z mlekiem
- Wybór herbat smakowych
- Cytryna
- Dodatki słodzące

PROPOZYCJA II 49PLN/OS.

ZUPA (jedna do wyboru)

- Krem pomidorowy z grzankami ziołowymi

DANIE GŁÓWNE

- Filet z kurczaka z masłem i pietruszką (de volaille) serwowany z maślanymi ziemniakami z koperkiem wraz z surówką coleslaw

DESER

- Creme brulee z sosem malinowym

NAPOJE

- Kawa z mlekiem
- Wybór herbat smakowych
- Cytryna
- Dodatki słodzące

PROPOZYCJA III 59PLN/OS.

ZUPA (jedna do wyboru)

- Krem kalafiorowy z kluseczkami ziołowymi i prażonym słonecznikiem

DANIE GŁÓWNE

- Grillowany filet z kurczaka faszerowany serem feta oraz szpinakiem, serwowany z frytkami i bukietem surówek

DRUGIE DANIE CIEPŁE

- Barszcz czerwony na zakwasie serwowany z krokietem z kapustą i pieczarkami

NAPOJE

- Kawa z mlekiem
- Wybór herbat smakowych
- Cytryna
- Dodatki słodzące

Na życzenie w dniu poprawin możemy wyserwować zakąski z przyjęcia weselnego za zgodą Szefa Kuchni Qubus Hotel Legnica.



DODATKOWE OFERTY

WINO * (0,75l)	CENA	GRAMATURA
PuenteLa Dehesa (białe wino półwytrawne)	29 PLN	0,75
Puente La Dehesa (białe wino półsłodkie)	29 PLN	0,75
Puente La Dehesa (czerwone wino półwytrawne)	29 PLN	0,75
Puente La Dehesa (czerwone wino półsłodkie)	29 PLN	0,75
Wino musujące Charles de Beaucour	25 PLN	0,75
Lampka wina musującego na przywitanie	5 PLN	
WÓDKA (0,5l)	CENA	GRAMATURA
Krupnik	32 PLN	0,5
Luksusowa	32 PLN	0,5
Czysta de Lux	33 PLN	0,5
Wyborowa	37 PLN	0,5
Finlandia	49 PLN	0,5

* Alkohol zakupiony wraz z ofertą gastronomiczną rozliczany jest według faktycznego zużycia. Goście płacą za faktyczną ilość otwartych butelek na przyjęciu weselnym. Butelki alkoholu, które nie zostaną otwarte nie będą doliczane do rachunku.



PAKIET SOFT DRINKÓW

15 PLN / os.

Pepsi

Bez ograniczeń

7 UP

Bez ograniczeń

Mirinda

Bez ograniczeń

Soki owocowe 100%

Bez ograniczeń

Woda mineralna niegazowana

Bez ograniczeń

PAKIET DESERÓW

25 PLN / os.

Ciasto deserowe - mix rodzajów

Bez ograniczeń

Owoce filetowane

Bez ograniczeń

Owoce w całości

Bez ograniczeń

OFERTA CIAST



BOWNIES

Mocno czekoladowe ciasto z dodatkiem orzechów włoskich i masła. Całość oblana ciemną polewą kakaową o intensywnym aromacie i smaku gorzkiej czekolady.



CZEKOLADOWO-WIŚNIOWE Z KREMEM

Aromatyczne ciasto kakaowe udekorowane paskami wiśni w żelu i delikatnym kremem śmietankowym.



SZARLOTKA

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



SERNIK ZE KÓRKĄ POMARAŃCZOWĄ

Na cienkim biszkoptowym spodzie delikatna masa serowa na bazie białego sera. Całość posypana kandyzowaną skórką pomarańczy i pokryta delikatną warstwą galaretki.



SAHER

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



MINIPTYSIE

Delikatny krem budyniowy ukryty we wnętrzu puszystego ciasta parzonego.



JOGURTOWE Z KREMEM I BRZOSKWINIAMI

Soczyste ciasto jogurtowe udekorowane paskami delikatnego kremu śmietankowego i brzoskwiniami w owocowym żelu.



MAKOWE Z RODZYNKAMI

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



JOGURTOWE Z RODZYNKAMI

Soczyste ciasto jogurtowe wyłożone połówkami moreli. Całość pokryta delikatną warstwą galaretki owocowej.



SEROMAKOWE

Soczyste ciasto jogurtowe udekorowane delikatną masą serową i makiem.



OFERTA BEZ ŚNIADANIA
miejsce w pokoju dwu/trzy-osobowym

55 PLN / doba
Miejsce w pokoju



OFERTA Z DWOMA ŚNIADANIAM
w formie bogatego bufetu szwedzkiego

190 PLN/doba
Pokój dwuosobowy



OFERTA ZE ŚNIADANIEM
w formie bogatego bufetu szwedzkiego

130 PLN / doba
Pokój jednoosobowy



WYJĄTKOWE SALE:

Na naszych salach bankietowych możemy zorganizować dla Państwa przyjęcie od 50 do 270 osób

- Dysponujemy okrągłymi stołami bankietowymi, jak i tradycyjnymi- prostokątnymi
- Dekoracje z żywych kwiatów, świeczniki, a także krzesła przystrojone białymi lub grafitowymi, eleganckimi pokrowcami bez dodatkowych opłat.

SERDECZNIE ZAPRASZAMY

Dział Sprzedaży i Marketingu

tel. (+48) 76 866 2 179/182/183

marketing_legnica@qubushotel.com

ul. Skarbowa 2

59-220 Legnica

Tel.: (+48) 76 866 2 100

Fax: (+48) 76 866 2 200

Qubus Hotel

★★★★ Legnica

