



Qubus Hotel®

★★★★ Gdańsk

OFERTA WESELNA

OFERUJEMY:

- Wykwintne menu z bogactwem dań głównych oraz zimnych i gorących przekąsek już od 185 PLN/osoba
- Pokój dla Nowożeńców w prezencie wraz ze "śniadaniem do łóżka"
- Voucher na podróż poślubną za 1 PLN*
- Pełna dekoracja stołów i aranżacja świetlna LED w cenie wynajmu sali (1000 PLN)
- Możliwość organizacji sesji zdjęciowej Pary Młodej na hotelowej Q-łódce
- Możliwość organizacji zaślubin na tarasie nad Motławą
- Wsparcie oraz opieka doświadczonego konsultanta ślubnego
- Pakiet rabatów dostępnych jedynie dla par organizujących wesele w Qubus Hotel Gdańsk

* dotyczy pobytu weekendowego w pokoju 2-osobowym ze śniadaniem: jednodniowy w przypadku organizacji imprezy za kwotę minimum 4000 PLN netto lub dwudniowy przy organizacji imprezy za kwotę minimum 8000 PLN netto

”

Dziękujemy!!! Było cudownie, przepięknie
i bardzo miło.

Wszelkie nasze marzenia, pomysły, czy też prośby
zostały wysłuchane i wprowadzone
w życie. Obsługa przemiła i bardzo sprawna. Atmosfera
jak w domu! Niezapomniane wrażenie i cudowne
wspomnienia.
Gorąco polecamy!

“

Ania i Maciek
Styczeń 2016



”

Bardzo dziękujemy za profesjonalne przygotowanie
naszego wesela. Wszystko było dopięte na ostatni
guzik. Uroczystość była wspaniała a wszyscy goście byli
zadowoleni,
a my wraz z nimi.
Jeszcze raz dziękujemy!

“

Kasia i Krzysztof
Wrzesień 2015



”

Dziękujemy bardzo za zorganizowanie wspaniałego
wesela. Jesteśmy zadowoleni
z obsługi, która pracowała na wysokim poziomie.
Jedzenie było wyśmienite i przez całą imprezę
panowała miła atmosfera.
Polecamy z całego serca.

“

Beata i Łukasz
Październik 2015



ZAŚLUBINY

Hotelowy taras nad brzegiem Motławy może posłużyć do zaślubin z malowniczą scenérią w tle.

- niezapomniana ceremonia w centrum historycznego miasta, tuż nad brzegiem Motławy
- elegancka dekoracja podkreślająca podniosły charakter wydarzenia,
- romantyczny rejs łódką poprzedzający rozpoczęcie ceremonii
- oprawa muzyczna

Możliwość podpłynięcia łódką pod sam hotel, bezpośrednio przed rozpoczęciem ceremonii – coś wspaniałego. Cudowna dekoracja i czerwony dywan sprawiły, że czuliśmy się wyjątkowo.

MARTA I GRZEGORZ



MENU WESELNE | 185 PLN / osobę



PRZYSTAWKA

- Sałatka z wędzonego półgęska

ZUPA

- Rosół z kaczki z pierożkami fagotinin (orzechowe)

DANIE GŁÓWNE *

- Filet z dorsza panierowanego w sezamie na sosie z włoskich pomidorów
- Policzki wołowe gotowane w piecu z warzywami
- Staropolskie zrazy wieprzowe z boczkiem, cebulą i ogórkiem kiszonym w sosie własnym
- Zestaw surówek sezonowych
- Kiszona kapusta zasmażana
- Ziemniaki gotowane podane z koperkiem
- Ziemniaki pieczone z czosnkiem i rozmarynem

DESER

- Szarlotka na ciepło z lodami

SALAATKI

- Sałatka z arbuza fety i młodego szpinaku (sezonowo)
- Sałatka z wędzonym kurczakiem

ZIMNE ZAKĄSKI

- Kaszubski rolmops na sałatce z grillowanych ziemniaków
- Tatar ze śledzia
- Schab w winnej glazurze
- Polędwiczka z mussem brokułowym
- Zawijaniec z kurczaka z kurkami i sosem tatarskim

DODATKI

- Masło w trzech smakach
- Wybór świeżego pieczywa
- Wybór sosów

SPECJALNOŚĆ WIECZORU

- Antrykot z kurczaka podany z sałatką z pieczonych ziemniaków, fasolki i marchewki z masłem ziołowym

NA ZAKOŃCZENIE

- Żurek z aromatem chrzanu podany z jajkiem

BUFET SŁODKI

- Mini babeczki z kremem czekoladowym
- Mus truskawkowy
- Cytrusowa pianka

NAPOJE (bez limitu)

- Kawa
- Herbat
- Soki owocowe
- Woda

* dania obiadowe podane są na półmiskach na stołach

qubushotel.com/pl/wesela/gdansk/2/



MENU WESELNE II 205 PLN / osobę

PRZYSTAWKA

- Marynowany łosoś podany z emulsją z musztardy francuskiej i sałatką z grejfruta i kopru włoskiego

ZUPA

- Duet kremów z kalafiora i brokułów z nutą kremu balsamicznego

DANIE GŁÓWNE *

- Łosoś na ryżu z sosem z trawy cytrynowej
- Roladki śląskie z tradycyjnym farszem
- Filet z kurczaka w ziołowej panierce
- Zestaw surówek sezonowych
- Buraczki zasmażane z dodatkiem octu winnego
- Warzywa z masłem ziołowym
- Ziemniaki gotowane posypane pachnącym koperkiem
- Ziemniaki pieczone z czosnkiem i rozmarynem

DESER

- Tarta mocno czekoladowa podana z kremem fresh

SAŁATKI

- Sałatka grecka
- Sałatka brokułowa z serem feta, papryką i prażonymi migdałami w sosie jogurtowo-majonezowym

ZIMNE ZAKĄSKI

- Tatar z łososia na grzance podany
- Śledzik w sosie tatarskim
- Deska serów polskich z winogronami
- Roladki z polędwiczek wieprzowych z paluszkami krabowym
- Płatki rozbefu z parmezanem i liśćmi Rukli
- Pasztet z marynowaną czerwoną cebulką

DODATKI

- Masło w trzech smakach
- Wybór świeżego pieczywa
- Wybór sosów

SPECJALNOŚĆ WIECZORU

- Soczysty szaszłyk drobiowy z papryką, cebulą i boczkiem, podany z sosem greckim i ziemniakiem pieczonym

NA ZAKOŃCZENIE

- Barszcz z pasztecikiem

BUFET SŁODKI

- Sernik Nowojorski
- Ciasto czekoladowe sacher
- Mus brzoskwinowy i truskawkowy na bazie jogurtu

NAPOJE (bez limitu)

- Kawa
- Herbat
- Soki owocowe
- Woda

* dania obiadowe podane są na półmiskach na stołach

MENU WESELNE III 225 PLN / osobę



PRZYSTAWKA

- Soczysta polędwiczka sou-vide z emulsją z musztardy francuskiej i liśćmi rukoli

ZUPA

- Aksamitny krem z cukinii z chrustem ziemniaczanym

DANIE GŁÓWNE

- Filet z sandacza w sezamie i migdałowym sosie
- Roladka drobiowa z kurkami i serem w chrupiącej panierce
- Udko z kaczki gotowane w bulionie i zapiekane w śliwkowej glazurze
- Zestaw surówek sezonowych
- Marchewka i pietruszka pieczona w miodzie i tymianku
- Ziemniaki gotowane posypane pachnącym koperkiem
- Ziemniaki zapiekane ze śmietaną i ziołami

DESER

- Mus z kokosu i białej czekolady podany z sorbetem rabarbarowo-truskawkowym

SAŁATKI

- Delikatna sałatka z ananasa i paluszków z kraba
- Sałatka Waldorff z selerem naciowym, kwaśnym jabłkiem, orzechami i serem pleśniowym lazur
- Sałatka południowa z melonem, mixem sałat i grillowanym kurczakiem

ZIMNE ZAKĄSKI

- Paleta ryb wędzonych
- Terina z faszerowanym łososiem
- Pularda w galantynie z pistacjami
- Mus z szynki i Brandy
- Koktajl z cytrusem i wędzonką

DODATKI

- Masło w trzech smakach
- Wybór świeżego pieczywa
- Wybór sosów

SPECJALNOŚĆ WIECZORU

- Fantazja BBQ (Soczyste kawałki piersi z kurczaka, polędwiczki i kolorowych warzyw umieszczone na szaszłyku serwowane z ziemniakiem pieczonym z serkiem i sosem z wędzonych śliwek)

NA ZAKOŃCZENIE

- Strogonow drobiowy

BUFET SŁODKI

- Tarta kajmakowa
- Kokosowa panna cotta z marakują
- Deser czarny las
- Muffiny czekoladowe z wiśnią

NAPOJE (bez limitu)

- Kawa
- Herbat
- Soki owocowe
- Woda

* dania obiadowe podane są na półmiskach na stołach

qubushotel.com/pl/wesela/gdansk/2/



ALKOHOL

WINO (0,75l)	CENA	GRAMATURA
Vina Oria Macabeo, Medium Dry, D.O. Carinena, Covinca	36 PLN	0,75
Tenta Chardonnay Central Valley, Vina Maipo	36 PLN	0,75
Palacio De Anglona Airen, Vinos&Bodegas, La Mancha	36 PLN	0,75
Vina Oria Tempranillo, D.O. Carinena, Covinca	36 PLN	0,75
Tenta Cabernet Sauvignonm, Central Valley, Vina Maipo	36 PLN	0,75
Palacio De Anglona Tempranillo, Vinos&Bodegas, La Mancha	36 PLN	0,75
Charles de Beaucour, Dolina Loary Compagnie Francaise des Grands Vin	35 PLN	0,75
WÓDKA (0,5l)	CENA	GRAMATURA
Soplica	30 PLN	0,5
Ślubna (Komers)	32 PLN	0,5
Luksusowa	34 PLN	0,5
Wyborowa	35 PLN	0,5
Finlandia	44 PLN	0,5



DODATKOWE OFERTY

BARMAN Stanowisko barmańskie wraz z profesjonalną obsługą Gości *	500 PLN / 5h 700 PLN / cała impreza
Whiskey Jack Daniels 0,7 l	150 PLN
Rum Bacardi 0,7 l	120 PLN
Gin Gordons 0,7 l	120 PLN
Tequila el Jimador 0,7 l	120 PLN
PAKIET SOFT DRINKÓW	15 PLN / os.
Pepsi	Bez ograniczeń
7 UP	Bez ograniczeń
Mirinda	Bez ograniczeń

*Możliwość dostarczenia własnych alkoholi na bar bez opłaty korkowej!

OFERTA CIAST



BOWNIES

Mocno czekoladowe ciasto z dodatkiem orzechów włoskich i masła. Całość obłana 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.



RABATY WESELNE

- **Cukiernia Czernis:** 10% rabatu na tort , cukiernia@cukierniaczernis.pl
- **Kwiaciarnia Floristica:** 10% rabatu, 509-073-509
- **Kwiaciarnia Kwiatomagia:** preferencyjne stawki 502-681-323
- **Mini Max Salon w CH Alfa:** 15% rabatu na obrączki ślubne, 10% rabatu na biżuterii
- **Czekoladowy Raj:** Fontanny Czekoladowe- preferencyjne stawki www.czekoladowyraj.com.pl
- **First Lady** salon sukien ślubnych: 5% rabatu przy zakupie do 3 000 PLN i 10% rabatu przy zakupie powyżej 3 000 PLN
- **ExcellentQ** salon fryzjersko-kosmetyczny: 10% rabatu na usługi fryzjerski
- **Justyna Jazgarska Fotografia:** oferta ustalana indywidualnie www.justyna-jazgarska.pl
- **DJ Marcel:** preferencyjne stawki: 602 158 497
- **Fofislub** - Fotobudka, Film, Fotografia: Preferencyjne stawki tel. 505 625 015, www.fofislub.pl



Na naszych salach bankietowych możemy zorganizować dla Państwa przyjęcie do 120 osób.

Dekoracje z żywych kwiatów, świeczniki, a także krzesła przystrojone białymi pokrowcami bez dodatkowych opłat.

Serdecznie zapraszamy na spotkanie w hotelu, podczas którego będziemy mieć przyjemność zaprezentować jego możliwości i porozmawiać o ogólnych warunkach organizacji wesel w Qubus Hotel Gdańsk

SERDECZNIE ZAPRASZAMY!

REZERWACJA: Gwarancją rezerwacji terminu jest wpłata zaliczki w wysokości 1000 PLN. Oferta obowiązuje przy podpisaniu umowy do końca 2017r.

Patrycja Pędzich

Specjalista ds. Sprzedaży MICE

nr tel. 58 75 22 189, kom. 721 76 66 60

nr fax: 58 752 2 200

ppedzich@qubushotel.com

ul. Chmielna 47-52

80-748 Gdańsk

Tel.: +48 58 752 2 100

Fax: +48 58 752 2 200

Qubus Hotel®

★★★★ Gdańsk

