



OFERTA KOMUNIJNA

Komunia Waszego Dziecka to niezwykle ważne wydarzenie dla całej rodziny. To także wiele istotnych spraw i zadań, które należy zrealizować, aby odpowiednio uczcić ten dzień. Wychodząc naprzeciw Państwa potrzebom, Qubus Hotel Wrocław, posiadający wieloletnie doświadczenie w organizacji przyjęć komunijnych, przygotował wyjątkową ofertę. Z przyjemnością zadbamy o każdy szczegół Państwa przyjęcia. Połączenie wysmienitej kuchni oraz profesjonalnej obsługi sprawi, że będzie ono niepowtarzalne. Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą.

Qubus Hotel®

**** Wrocław



NASZA OFERTA

- Kącik zabaw dla dzieci
- Wyśmienita kuchnia i specjalne menu dla dzieci
- Brak opłat za wynajem sali
- Indywidualne podejście do każdego zapytania
- Lokalizacja w sercu miasta
- Klimatyzowane wnętrza
- Atrakcyjne ceny na noclegi

Cena już od 129 PLN/osoba



Dla naszych gości organizujemy również przyjęcia w apartamencie z tarasem oraz widokiem na katedrę



Uprzejmie informujemy, że powyższa oferta jest jedynie wstępną propozycją i jesteśmy otwarci na wszelkie uwagi oraz sugestie. W przypadku jakichkolwiek pytań, służymy wszelką pomocą i pozostajemy do Państwa dyspozycji.



PROPOZYCJA I

ZUPA

- Tradycyjny rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE

- Wieprzowa rolada nadziewana boczkiem podana z sosem tymiankowym
- Filet z sandacza serwowany na grillowanych paprykach z dodatkiem gałązek rozmarynu

DODATKI

- Włoskie kluski gnocchi podane w aksamitnym sosie śmietanowym
- Gotowane ziemniaki z dodatkiem wiejskiego masła oraz świeżego kopru
- Bukiet sezonowych surówek

DESER

- Puchar lodowy podany z owocami oraz musem z malin.

NAPOJE

- Kawa, herbata, woda, (bez limitu)

129 PLN /os.

PROPOZYCJA II

PRZYSTAWKA

- Grillowane warzywa skropione oliwą z aromatem cytrynowym podane z soczystym melonem oraz włoską szynką parmeńską

ZUPA

- Zupa minestrone z aromatycznym pesto

DANIE GŁÓWNE

- Chrupiąca barwana smażona na delikatnym wiejskim maśle
- Schab z kością marynowany w czerwonym winie i rozmarynie
- Grillowana pierś z kurczaka podana z sosem z winnej musztardy francuskiej

DODATKI

- Gotowane ziemniaki z dodatkiem wiejskiego masła oraz świeżego kopru
- Kluski śląskie
- Bukiet sezonowych surówek

DESER

- Puszysty krem carmell podany z soczystymi owocami opalany cukrem trzcinowym

NAPOJE

- Kawa, herbata, woda (bez limitu)

149 PLN /os.



PROPOZYCJA III

PRZYSTAWKA

- Grillowany pomidor obsypany świeżą bazylią podany na włoskim serku mascarpone oraz chipsem z ciasta filo

ZUPA

- Krem brokułowy podany z prażonymi migdałami oraz kwaśną śmietaną

DANIE GŁÓWNE

- Chrupiąca polędwica z dorsza smażona na delikatnym wiejskim maśle
- Pieczona polędwiczka wieprzowa nadziewana suszonymi pomidorami
- Grillowana pierś z kurczaka podana ze złocistymi pieczarkami

DODATKI

- Ziemniaki gratin z dodatkiem śmietany, czosnku oraz świeżego kopru
- Włoskie kluseczki gnocchi podane w aksamitnym sosie śmietanowym
- Bukiet sezonowych surówek

DESER

- Mus malinowo-jogurtowy w towarzystwie świeżych truskawek oraz aromatycznej mięty

BUFET SŁODKI

- Domowe ciasta

NAPOJE

- Kawa, herbata, woda (bez limitu)

Dania serwowane na półmiskach

169 PLN /os.

Bufet słodki 10 PLN/os.



MINIPTYŚIE

Delikatny krem budyniowy ukryty we wnętrzu puszystego ciasta parzonego.



SZARLOTKA

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



SACHER

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



BROWNIE

Mocno czekoladowe, wilgotne ciasto pokryte chrupiącą warstwą karmelu i orzechów



PÓLKRUCHE ZE ŚLIWKAMI

Półkruche ciasto pokryte warstwą aromatycznych śliwek, całość udekorowana kruszonką



SEROMAKOWE

Soczyste ciasto jogurtowe udekorowane delikatną masą serową i makiem.



Bufet zimnych przekąsek I

Wędzony pstrąg na polskiej sałatce warzywnej z majonezem

Półgęsek wędzony podany na sałacie z gruszek i żurawiny

Pieczony schab podany z chrzanem

Mięsa pieczone z sosem tatarskim

Pieczywo własnego wypieku

Włoska sałatka podana z mini pomidorkami, serem mozzarella i balsamicznym sosem pesto

49 PLN /os.

Bufet zimnych przekąsek II

Pieczona karkówka lukrowana miodem

Rolada wieprzowa pachnąca chrzanem i rozmarynem

Sałatka z arbuza i fety

Włoska sałatka podana z mini-pomidorkami, serem mozzarella i balsamicznym sosem pesto

Łosoś wędzony podany w otoczce karmelizowanej cebuli czerwonej

Pieczywo mieszane wraz z masłem

59 PLN /os.



PROPOZYCJE DLA NAJMŁODSZYCH

Propozycja I

- Rosół z makaronem
- Panierowana pierś z kurczaka
- Frytki
- Bukiet surówek
- Puchar lodów z musem z malin
- Lemoniada

69 PLN /os.

Propozycja II

- Pomidorowa z makaronem
- Panierowany filet z dorsza
- Młode ziemniaki z dodatkiem wiejskiego masła
- Bukiet surówek
- Naleśniki z owocami
- Lemoniada

79 PLN /os.

OFERTA ALKOHOLI

Wino (0,75l)

Wino czerwone półwytrawne 60 PLN

Wino białe półwytrawne 60 PLN

OFERTA DODATKOWA

Soki owocowe **9 PLN/osoba**

Pakiet napoi gazowanych
(Pepsi, 7UP, Mirinda) **14 PLN/osoba**





Qubus Hotel®

**** Wrocław

Pozdrawiam,
Agnieszka Rajewicz
Specjalista ds. Sprzedaży i Marketingu
kom: +48 695 988 550
tel.: (+48 71) 797 9 850
arajewicz@qubushotel.com

ul. Św. Marii Magdaleny 2
50-103 Wrocław
tel.: (+48 71) 797 9 800
fax: (+48 71) 341 0 920