

WYJĄTKOWE CHRZCINY DLA TWOJEGO DZIECKA

Chrzest Dziecka to ważne wydarzenie w życiu całej rodziny. To także wiele istotnych spraw i zadań, które należy zrealizować, aby odpowiednio uczcić ten dzień. Aby nie musieli się Państwo martwić organizacją przyjęcia zapraszamy do skorzystania z oferty przygotowanej przez Qubus Hotel Wrocław. Z przyjemnością zadamy o każdy szczegół Państwa przyjęcia. Połączenie wysmienitej kuchni oraz profesjonalnej obsługi sprawi, że będzie ono niepowtarzalne. Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą.





NASZA OFERTA

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

Cena już od 129 PLN/osoba

**Dla naszych najmłodszych Gości
przygotowaliśmy kącik zabaw,
w którym każde dziecko znajdzie
dla siebie zajęcie
w bezpiecznym otoczeniu,
w pobliżu rodzica.**

Uprzejmię 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 Państwa dyspozycji.



PROPOZYCJA I

ZUPA

- Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE

- Filet z kurczaka z plastrami pomidora, zapiekany z serem mozzarella, podany z gotowanymi ziemniakami z dodatkiem masła i kopru oraz bukietem sezonowych surówek

DESER

- Puchar lodowy z owocami, polany musem z malin

NAPOJE

- Kawa, herbata, woda, soki (bez limitu)

129 PLN /os.

PROPOZYCJA II

ZUPA

- Zupa serowa z grzankami

DANIE GŁÓWNE

- Filet z kurczaka w sosie maślano-kaparowym
- Tradycyjny kotlet schabowy

DODATKI

- Kluski gnocchi z czarnym sezamem
- Gotowane ziemniaki z dodatkiem wiejskiego masła oraz świeżego kopru
- Chrupiące warzywa

DESER

- Jabłecznik pachnący cynamonem podany na sosie waniliowym

NAPOJE

- Kawa, herbata, woda, soki (bez limitu)

159 PLN /os.



PROPOZYCJA III

PRZYSTAWKA

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

ZUPA

- Kwaśnica na żeberkach

DANIE GŁÓWNE

- Filet z dorsza w koperkowym sosie
- Rolada z kurczaka z porem, boczkiem i sosem pieczarkowym
- Sznycel wiejski zapiekany z serem i pieczarkami

DODATKI

- Tradycyjne kluski śląskie
- Ziemniaczane puree
- Bukiet świeżych warzyw

DESER

- Soczysta gruszka w towarzystwie soczystego jabłka otulona karmelem z dodatkiem rozmarynu i pieprzu

NAPOJE

- Kawa, herbata, woda, soki (bez limitu)

195 PLN /os.





PROPOZYCJE DLA NAJMŁODSZYCH 89 PLN/os

Propozycja I

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

Propozycja II

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



ZAKĄSKI ZIMNE I

- Ruloniki z szynki z sałatką jarzynową
- Wybór wędlin z domowej spiżarni
- Deska polskich serów
- Pieczywo i masło
- Włoska sałatka z pomidorkami koktajlowymi, mozzarellą i balsamicznym sosem pesto
- Sałatka z arbuza i fety
- Tartinka z musem z pieczarek

69 PLN /os.



ZAKĄSKI ZIMNE II

- Deska serów polskich
- Tartinka z musem ziołowym
- Liście sałaty z różnymi dresingami
- Sałatka z tuńczyka i warzyw
- Ser pleśniowy z balsamiczną gruszką
- Duszona rolada z kurczaka nadziewana aromatyzowaną morelą cytrynową
- Pieczywo + masło

79 PLN /os.



WINA CZERWONE

CENA

POJEMNOŚĆ

Contenda Cabernet Sauvignon Spain (półwytrawne)

45 PLN

0,75l

Sophia (słodkie)

30 PLN

0,75l

Las montanas Cabernet Sauvignon (wytrawne)

50 PLN

0,75l

WINA BIAŁE

CENA

GRAMATURA

Contenda Chardonnay Spain (półwytrawne)

45 PLN

0,75l

Sophia (słodkie)

30 PLN

0,75l

Las Montanas (wytrawne)

50 PLN

0,75l

WINA MUSUJĄCE

CENA

POJEMNOŚĆ

Baron rothberg (wytrawne)

40 PLN

0,75l

WÓDKA WESENA

Pan Tadeusz

50 PLN

0,5l

Wyborowa

50 PLN

0,5l

*Pełna oferta alkoholi dostępna po uprzednim kontakcie

Bufet słodki 15 PLN/os.



MINI PĄCZKI

Delikatne, puszyste małe pączki na bazie maślanki o smaku waniliowo-maślankowym, dekorowane cukrem.



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



PÓŁKRUCHE ZE ŚLIWKAMI

Półkruche ciasto pokryte warstwą aromatycznych śliwek, całość udekorowana kruszonką



SEROMAKOWE

Soczyste ciasto jogurtowe udekorowane delikatną masą serową i makiem.



Qubus Hotel®

★★★★ Wrocław

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

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