



Niezapomniany dzień...

Oferta weselna
Q Hotel Grand Cru Gdańsk

Q HOTEL GRAND CRU GDAŃSK

ul. Rycerska 11-12, 80-882 Gdańsk

e-mail: grandcru gdansk@qhotels.pl | tel.: +48 58 772 73 00

qhotel.pl



Oferta weselna Q Hotel Grand Cru Gdańsk

Proponujemy organizację zabawy weselnej w eleganckich wnętrzach Q Hotel Grand Cru Gdańsk. Szef kuchni zatroszczy się o najbardziej wymagające podniebienia Pary Młodej i Gości weselnych, a wykwalifikowana i miła obsługa zadba o Państwa komfort.

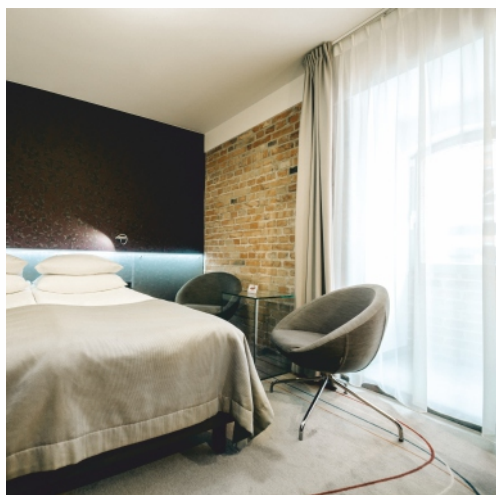
- menu już od 199 zł od osoby
- organizacja wesel do 100 osób
- możliwość łączenia trzech sal o łącznej powierzchni 247m²

Organizując u nas wesele otrzymujesz:

- pokój ze śniadaniem dla Pary Młodej gratis oraz zniżki na noclegi dla Gości weselnych
- przy organizacji wesela powyżej 40 osób zaproszenie na kolację w pierwszą rocznicę ślubu do Restauracji Grand Cru
- przy organizacji wesela powyżej 70 osób voucher na weekendowy pobyt dla dwóch osób w jednym z hoteli naszej sieci
- rabat 50% na degustację dań obiadowych

Możesz liczyć na naszą pomoc w organizacji:

- na życzenie zadbamy o atrakcje artystyczne
- pomagamy w organizacji oprawy florystycznej, muzycznej i fotograficznej
- dostosujemy menu do indywidualnych potrzeb i wymagań





Oferta weselna Q Hotel Grand Cru Gdańsk

PROPOZYCJE MENU

menu w cenie 199 zł / osoba

Przystawka

Marynowany fileć z kurczaka z młodymi sałatkami i orzechami włoskimi (120g).

Zupa

Bulion z pulardy z makaronem naleśnikowym i młodymi warzywami (250ml).

Dania główne

Pieczeń wieprzowa w sosie myśliwskim z grzybami leśnymi i rozmarynem (150/80g).

Fileć z kurczaka nadziewany suszonymi pomidorami w sosie bazyliowym (180/50g).

Fileć z miruny pieczony w cieście francuskim z czarnym sezamem i płatkami soli (200g).

Dodatki

Ziemniaki gotowane, ryż zielony i sezonowe surówki (150/150/200g).

Deser

Patera ciast domowych (200g).

Zakąski

Dorsz w pikantnym sosie meksykańskim (120g).

Schab nadziewany grzybami leśnymi (120g).

Pasztet pieczony w kruchym cieście (120g).

Terrina z wędzonego pstrąga (100g).

Tymbaliki drobiowe z zielonym groszkiem (100g).

Salatka z grillowanym kurczakiem i mandarynkami (150g).

Salatka wiejska z pieczonymi białymi kiełbaskami (150g).

Specjalność wieczoru

Rolada z szynki wieprzowej z jabłkami i czerwonym winem (200g).

Na zakończenie

Barszcz czerwony na suszonych borowikach z pasztecikiem nadziewanym kapustą z grzybami (250/120g).

Napoje

Kawa, herbata.

Woda mineralna niegazowana w dzbanku.





Oferta weselna Q Hotel Grand Cru Gdańsk

PROPOZYCJE MENU

menu w cenie 219 zł / osoba

Przystawka

Kaczka nadziewana żurawinami w galaretkę z wina porto (120g).

Zupa

Krem z tymiankowej cukinii aromatycznymi grzankami (250ml).

Danie główne

Schab w chrupiącej ziołowo-serowej panierce z pieczarkami podany z ziemniakami pieczonymi w rozmarynie i bukietem kolorowych surówek (140g/150g/120g).

Filet ze złocistej soli w sosie z trawy cytrynowej podany z białym ryżem i warzywami z pary (130g/150g/130g).

Trybowane udko z kurczaka nadziewane duszonymi porami i orzechami włoskimi (220g).

Deser

Szarlotka z bitą śmietaną, cynamonem i miętą (130g).

Bufet

Faszerowany naleśnik z prażoną suszoną szynką i oliwką (100g).

Szaszłyczki z serów żółtych i pleśniowych z owocami (50g).

Śledź w czerwonej cebuli z oliwą cytrynową (100g).

Jajka w sosie tatarskim (50g).

Tarta z pomidorkami, oliwkami i parmezanem (80g).

Salatka Cesar (80g).

Schab pieczony po staropolsku (80g).

Salatka bawarska (100g).

Deska serów żółtych (100g).

Deska swojskich wędlin i kielbas (100g).

Świeże mieszane pieczywo (60g).

Masełka smakowe (10g).

Zimne sosy do mięs i ryb (50ml).

Pikle oraz świeże warzywa (60g).

Specjalność wieczoru

Szaszłyczki w sosie ognistym (150g).

Na zakończenie

Staropolskie flaczki wołowe na sposób myśliwego (220ml).

Bufet słodki

Rolada makowa (50g).

Sernik domowy (50g).

W-Z z lekkim kremem (50g).

Biszkopt z czekoladą i bananami (50g).

Napoje

Kawa, herbata, woda mineralna niegazowana w dzbanku.





Oferta weselna Q Hotel Grand Cru Gdańsk

PROPOZYCJE MENU

menu w cenie 239 zł / osoba

Przystawka

Parfait z białych ryb z aksamitnym dipem i ziołami (100g).

Zupa

Bulion wołowy z kluskami kładzionymi i szkloną pieczarką (250ml).

Danie główne

Chrupiąca pierś z kurczaka nadziewana klarowanym masłem podana z soczystymi sałatkami i koperkowymi ziemniakami (130g/150g/120g).

Grillowany schab w sosie korniszonowo-musztardowym z pieczonymi ziemniakami oraz karmelizowanymi marchewkami z tymiankiem (130g/150g/80g).

Roladka z białej ryby nadziewanej szpinakiem w sosie śmietanowym podana z białym ryżem (130g/150g).

Deser

Panna cotta z sosem malinowym (120g).

Bufet

Małe kuleczki mozzarelli panierowane w ziołach (70g).

Półdzwiczka z kurczaka glazurowana sosem whiskey z prażonym sezamem (100g).

Plastry wędzonego łososia podane z sałatkami (70g).

Salatka ziemniaczana z porem i bekonem (100g).

Salatka meksykańska z bekonem (70g).

Śledź z cebulą i jabłkiem w śmietanie (100g).

Deska serów żółtych (100g).

Deska swojskich wędlin i kielbas (100g).

Świeże mieszane pieczywo (60g).

Masełka smakowe (10g).

Zimne sosy do mięs i ryb (50ml).

Pikle oraz świeże warzywa (60g).

Specjalność wieczoru

Duszone w miodzie i chili wykwentne żeberka podawane z amerykańską sałatką i frytkami (150g/100g/150g).

Na zakończenie

Kaszubski żur tradycyjny z jajkiem (220ml).

Bufet słodki

Ciasto marchewkowe (50g).

Przekładaniec biszkoptowy (50g).

Jabłecznik tradycyjny (50g).

Orzechowiec (50g).

Napoje

Kawa, herbata, woda mineralna niegazowana w dzbanku.





Oferta weselna Q Hotel Grand Cru Gdańsk

PROPOZYCJE MENU

menu w cenie 259 zł / osoba

Przystawka

Pieczony schab z dzika w sosie z owoców leśnych z sałatką z ziół (100g).

Zupa

Toskański krem ze słodkich pomidorów (250ml).

Danie główne

Medaliony wieprzowe z sosem kaparowym podane z grubymi stekowymi frytkami oraz grillowanymi warzywami (130g/130g/130g).
Pikantny stek z indyka w sosie słodko-kwaśnym z białym ryżem i surówką coleslaw (130g/120g/120g).
Pieczony dorsz w sosie z białego wina z ziemniakami z wody i beszamelowym kalafiolem włoskim (120g/150g/140g).

Deser

Lody z soczystymi owocami i sosem czekoladowym (130g).

Bufet

Łosoś gravlax na brandy (70g).
Tartaletki z pastą z sera roquefort (100g).
Tatar wołowy na kromkach pumpernika (70g).
Sałatka Waldorfa (100g).
Sałatka chicken fingers (100g).
Paszтет wołowo-wieprzowy z żurawiną (100g).
Schab faszerowany bakaliami (70g).
Deska serów żółtych (100g).
Deska swojskich wędlin i kielbas (100g).
Świeże mieszane pieczywo (60g).
Masełka smakowe (10g).
Zimne sosy do mięs i ryb (50ml).
Pikle oraz świeże warzywa (60g).

Specjalność wieczoru

Gulasz z dzikiego ptactwa podany na boczkowej kaszy (140g/180g).

Na zakończenie

Bogracz z gorącym pieczywem (150g).

Bufet słodki

Placek biszkoptowy z sezonowymi owocami (50g).
Ciasto Brownis z masłem orzechowym (50g).
Tarta z mussem cytrynowym pod białym puchem (50g).
Makowiec na kruchym cieście (50g).

Napoje

Kawa, herbata.
Woda mineralna niegazowana w dzbanku.





Oferta weselna Q Hotel Grand Cru Gdańsk

PROPOZYCJE MENU

menu w cenie 279 zł / osoba

Przystawka

Łososiowy francuski pasztecik z kapustą kiszoną (100g).

Zupa

Aromatyczna zupa borowikowa z kluskami naleśnikowymi (250ml).

Danie główne

Polędwiczki wieprzowe w szynce parmeńskiej z sosem pleśniowym podane z rostami ziemniaczanymi i pieczonymi pomidorami z serem (130g/150g/100g).

Pierś z kurczaka nadziewana serem, podana z koperkowymi ziemniakami i bukietem sezonowych surówek (150g/150g/120g).

Filet z dorsza w ziołowej panierce z ryżem oraz pieczonymi warzywami (120g/100 g/130g).

Deser

Włoskie tiramisu (120g).

Bufet

Tartinki z pastą z czarnych oliwek (70g).

Tartinki z tatarskim z łosia na paście serowej (70g).

Polędwica wołowa mocno marynowana w czerwonym winie i balsamico z mozzarellą i pomidorami (80g).

Salatka nicejska (100g).

Łosoś faszerowany musem chrzanowo-cytrynowym (70g).

Pasztecik z białego ptactwa z sosem cumberland (100g).

Indyk nadziewany szpinakiem i serem pleśniowym (70g).

Mięsa pieczone (100g).

Deska serów żółtych (100g).

Deska swojskich wędlin i kielbas (100g).

Świeże pieczywo (60g).

Masełka smakowe (10g).

Zimne sosy do mięs i ryb (50ml).

Pikle oraz świeże warzywa (60g).

Specjalność wieczoru

Szynka pieczona podana z paletą zimnych sosów (150g).

Na zakończenie

Boeuf strogonow z francuską bagietką (150g).

Bufet słodki

Tarta gruszkowa (50g).

Kajmak (50g).

Kremówka bostońska (50g).

Placek świętojański (50g).

Napoje

Kawa, herbata, woda mineralna niegazowana w dzbanku.





Oferta weselna Q Hotel Grand Cru Gdańsk

PROPOZYCJE MENU

menu w cenie 309 zł / osoba

Przystawka

Terrina z wątróbek kaczych z winogronami i sosem calvados (130g).

Zupa

Krem z borowików z paluszkami grissini (250ml/50g).

Dania główne

Pieczony rostbef wołowy w sosie berneńskim (150g).

Skoki królika w sosie Dijon (150g).

Polędwiczka z dorsza z kruszonką ziołową i sosem maślanym (180g).

Polędwiczki wieprzowe nadziewane serem gorgonzola
z sosem orzechowym (180g).

Dodatki

Ziemniaki pieczone (150g), risotto krewetkowe (150g),
ziemniaki gotowane (120g), kasza jaglana z kurkami (100g),
mix sałat (150g), warzywa gotowane i warzywa grillowane (150g).

Deser

Krem kataloński z malinami i gorzką czekoladą (160g).

Zakąski

Polędwiczki wieprzowe z puree kukurydzianym i kawiozem
z wasabi (80g).

Roladki z cukinii nadziewane kozim serem
i musztardą francuską (80g).

Grillowane krewetki na „kruście cytrynowym” (100g).

Grillowana pierś kaczki z przepiórczym jajkiem (80g).

Paszтет z królika panierowany w orzechach piniowych (100g).

Salata fryzyska z figami zapiekаныmi z kozim serem
i szynką parmeńską (50g).

Salatka Waldorf z rodzynkami i orzechami pekanowymi (150g).

Ciasta

Orzechowiec z miodem (50g).

Sernik z bakaliami (50g).

Ciasto szpinakowe z jeżynami (50g).

Karpatka z kremem waniliowym (50g).

Specjalność wieczoru

Pieczony łosoś z nadzieniem rakowym (150g).

Na zakończenie

Potrąwka jagnięca po meksykańsku (250g).

Napoje

Kawa, herbata.

Woda mineralna niegazowana w dzbanku.





Oferta weselna Q Hotel Grand Cru Gdańsk

PROPOZYCJE MENU / MENU WEGAŃSKIE menu w cenie 209 zł / osoba

Przystawka

Salatka z arbuza, sera tofu i koniaku z ziołami i prażonym słonecznikiem (150g).

Zupa

Krem z papryki z marynowanymi suszonymi śliwkami (250ml).

Dania główne

Panierowane w sezamie steki z tempehu sojowego w sosie indyjskim (180g/50g).

Bakłażan nadziewany grzybami leśnymi, pieczony z oliwą ziołową (150g/50g).

Kalarepa faszerowana potrawką z warzyw azjatyckich w sosie chili (180g/50g).

Deser

Nasiona chia w mleku kokosowym z puree z marakui (140g).

Zakąski

Pieczone świeże figi z sosem orzechowym (60g).

Rolada marchewkowa z nadzieniem szpinakowym (80g).

Wietnamskie sajgonki z nadzieniem warzywnym (100g).

Pasztet z fasoli i orzechów nerkowca (80g).

Pikantna sałatka meksykańska w plackach taco (120g).

Faszerowane kolorowe pomidory z sałatką wiosenną (120g).

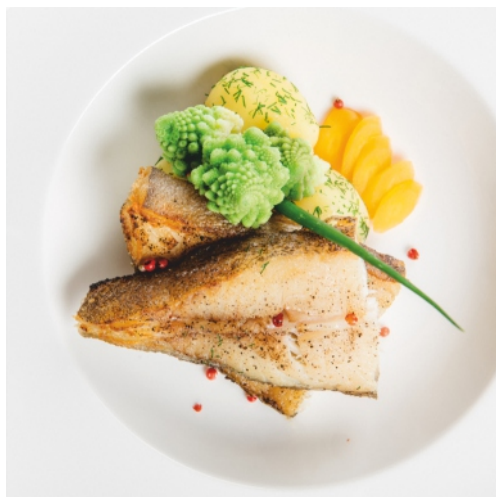
Danie wieczoru

Musaka z batatów, cukinii, bakłażanów i pomidorów z sosem sojowym i kaparami (180/50g).

Napoje

Kawa, herbata.

Woda mineralna niegazowana w dzbanku.





Oferta weselna Q Hotel Grand Cru Gdańsk

PROPOZYCJE MENU

informacje i opcje dodatkowe

Dania obiadowe podawane są w półmiskach na stołach.

Wszystkie gramatury dań podawane są w przeliczeniu na jedną osobę.

Do każdego z zestawów menu oferujemy napoje oraz alkohole w następujących cenach specjalnych:

Soki owocowe

w cenie 10 zł / l (pomarańcza, jabłko, grejpfrut).

Woda mineralna

w cenie 4 zł / 0,2 l lub 8 zł / 0,5 l (gazowana i niegazowana).

Napoje gazowane

w cenie 5 zł / 0,2 l, 9 zł / 0,5 l lub 13 zł / 1 l
(Coca-Cola / Fanta / Sprite / Kinley Tonic).

Wino bankietowe

w cenie 50 zł za butelkę 0,75 l.

Wódka Wyborowa / Żubrówka / Żubrówka Biała / Żubrówka Czarna / Maximus / Luksusowa / Bols

w cenie 60 zł / 0,5 l oraz 80 zł / 0,7 l.

Wódka Finlandia

w cenie 80 zł / 0,5 l oraz 95 zł / 0,7 l.



Umów się z nami na niezobowiązujące spotkanie.
Chętnie przedstawimy szczegóły oferty, zaprezentujemy wnętrza naszego hotelu oraz dostosujemy ofertę do potrzeb indywidualnych.

Q HOTEL GRAND CRU GDAŃSK

ul. Rycerska 11-12, 80-882 Gdańsk

e-mail: grandcru gdansk@qhotels.pl | tel: +48 58 772 73 00

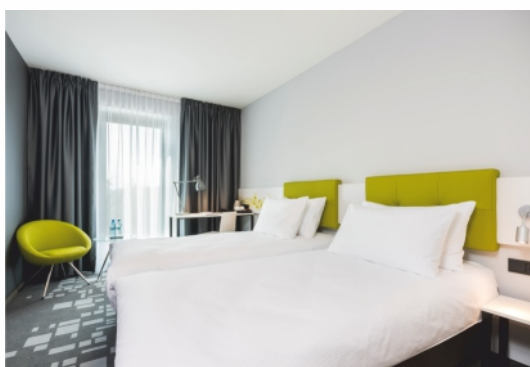
Wesela i imprezy okolicznościowe w obiektach sieci Q Hotel

Poznaj nasze pozostałe obiekty usytuowane w Krakowie, Wrocławiu i Katowicach. Każdy z nich jest doskonałym miejscem na organizację Twojej rodzinnej uroczystości, wesela, konferencji czy spotkania biznesowego.



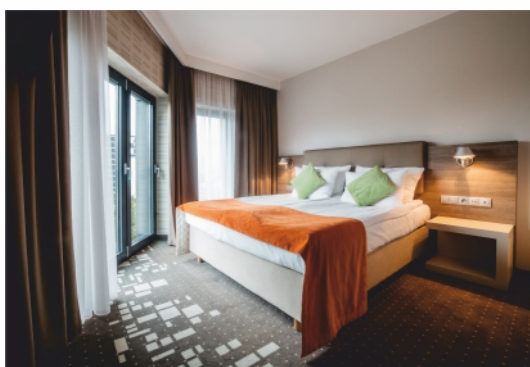
Q Hotel Plus Kraków

ul. Wygrana 6
30-311 Kraków
tel.: +48 12 333 40 20



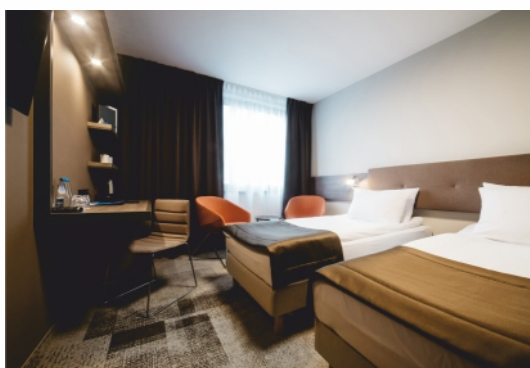
Q Hotel Kraków

ul. E. Radzikowskiego 142
31-342 Kraków
tel.: +48 12 333 41 41



Q Hotel Plus Wrocław

ul. Zaolziańska 2
53-334 Wrocław
tel.: +48 71 749 17 00



Q Hotel Plus Katowice

ul. Wojewódzka 12
40-026 Katowice
tel.: +48 32 740 99 40