



PRZYJĘCIE KOMUNIJNE

w Q Hotel Plus Wrocław

MENU

Zupa serwowana:

- rosół z kołdunami, marchewką oraz natką pietruszki.

Dania główne podane na półmiskach:

- tradycyjny kotlet schabowy,
- roladka z kurczaka faszerowana serem feta i suszonymi pomidorami,
- zawijane zrazy wołowe,
- filec z dorsza pieczony w ziołach,
- młode ziemniaczki z masłem i koperkiem,
- kluski śląskie,
- ziemniaki zapiekane z rozmarynem,
- warzywa pieczone z ziołami i masłem,
- surówka z buraczków,
- kapusta zasmażana,
- mix sałat z warzywami i sosem winegret,
- sos pieczeniowy,
- sos śmietankowo-tymiankowy.

Słodkie przekąski podane po obiedzie (2 kawałki na osobę):

- ciasto czekoladowe z owocami,
- szarlotka domowa z kruszonką,
- sernik.



Dzieci:

- / do 3 lat gratis
- / od 3 do 10 lat - 50% ceny



PRZYJĘCIE KOMUNIJNE

w Q Hotel Plus Wrocław

MENU C.D.

Napoje

(podawane bez limitu do 4 godzin):

- kawa, herbata,
- woda niegazowana,
- soki.

Zimne przekąski:

/ płatne dodatkowo 35,00 PLN / osoba

/ 5 dań w zestawie (każda kolejna pozycja 6,00 PLN / osoba)

- deska wędzonych wędlin z piklami,
- deska serów z orzechami i żurawiną,
- pieczony pasztet z musm żurawinowo-chrzanowym,
- galaretki drobiowe z groszkiem zielonym,
- kruche babeczki z warzywami i musm z buraka,
- sałatka grecka z oliwkami i sosem winegret,
- sałatka jarzynowa,
- śledzie w oleju z cebulką,
- mix sałat z melonem, szynką dojrzewającą i sosem winegret,
- pomidorki koktajlowe z mini mozzarellą i pesto bazyliowym,
- medaliony z polędwicy wieprzowej na grzance,
- pieczywo i masło.

kontakt
w sprawie
oferty:

ul. Zaolziańska 2
53-334 Wrocław

+48 71 749 18 10
sprzedaz.wroclaw@qhotels.pl

qhotel.pl



PRZYJĘCIE KOMUNIJNE

w Q Hotel Plus Wrocław

DODATKOWE INFORMACJE

Animacje dla dzieci

/ Gry i zabawy prowadzone przez animatorów.

Warunki oferty

- Oferta dotyczy przyjęć trwających do 4 godzin. Każda kolejna godzina jest **dodatkowo płatna 30 zł / osoba**. Dopłata obejmuje uzupełnienie napoi i zimnych przekąsek.
- Hotel zapewnia standardowe nakrycie stołów: białe obrusy, serwety i kompozycje ze świeżych kwiatów. Wszelkie dodatkowe dekoracje będą ustalane i wyceniane indywidualnie.

Warunki rezerwacji i płatności

Po otrzymaniu potwierdzenia wstępnej rezerwacji terminu i podpisania umowy w ciągu 7 dni, obowiązują następujące warunki płatności:

- przedpłata w wysokości 50% szacunkowej wartości zamówionych usług w terminie do 7 dni od daty podpisania umowy,
- zapłata pozostałej kwoty ostatecznej wartości zamówienia najpóźniej na 14 dni przed datą przyjęcia, w przypadku dodatkowych zamówień dokonanych w czasie trwania przyjęcia należność za nie zostanie uregulowana u obsługi po zakończeniu wydarzenia (kartą płatniczą lub gotówką).

Potwierdzenie ostatecznej liczby osób:

- Ostateczna liczba osób musi zostać potwierdzona w terminie do 14 dni przed rozpoczęciem przyjęcia w formie elektronicznej (e-mail), przy czym bezkosztowa anulacja możliwa jest do 10% liczby osób potwierdzonych w umowie.
- W przypadku zgłoszenia zmniejszenia ilości osób po wyznaczonym terminie, hotel obciąży zleceniodawcę według liczby osób wskazanej w umowie. Możliwość zwiększenia liczby osób uczestniczących w przyjęciu po wyznaczonym terminie rozpatrzona będzie indywidualnie w zależności od terminu zgłoszenia zmiany oraz od liczby osób.