



Spotkania pachnące Świątami

Oferta dla gości indywidualnych

Q HOTEL GRAND CRU GDAŃSK

ul. Rycerska 11-12, 80-882 Gdańsk
grandcru gdansk@qhotels.pl
tel. +48 58 772 73 00

qhotel.pl

Q HOTEL GRAND CRU GDAŃSK

Spotkania pachnące Świętami

Oferta dla gości indywidualnych



Święta coraz bliżej...
Planujesz z tej okazji spotkanie
z rodziną lub przyjaciółmi?
Zorganizuj je u nas!
Niesamowita atmosfera
oraz wyjątkowe menu autorstwa
wybitnego Szefa Kuchni
wypełnią każde spotkanie
świątecznym klimatem.

Oferujemy:

- zestawy menu oparte na tradycyjnych recepturach
- kolędy i pastoralki
- świąteczną dekorację stołów
- profesjonalną obsługę
- atrakcyjne ceny noclegów
- możliwość wynajęcia sal konferencyjnych lub Restauracji Grand Cru na wyłączność.

Spędź te Święta z Q Hotel Grand Cru Gdańsk!



KONIECZNA JEST WCZEŚNIEJSZA REZERWACJA

W celu jej dokonania prosimy o kontakt z recepcją Q Hotel Grand Cru Gdańsk:

grandcrugdansk@qhotels.pl, tel: +48 58 772 73 00

Q HOTEL GRAND CRU GDAŃSK

Spotkania pachnące Świątami

Oferta dla gości indywidualnych



KOLACJA WIGILIJNA

24 grudnia w godzinach 16:30 – 21:00

Cena: 180,00 zł /od osoby za dzień

ZUPY

- Pikantna zupa rybna z dorszem i grillowaną papryką
- Barszcz z uszkami z nadzieniem grzybowym
- Zupa z borowików z łazankami i śmietaną

DANIA GŁÓWNE

- Dzwonko karpia w sosie staropolskim z piernikiem i bakaliami
- Filety z sandacza zapiekane z karczochami, oliwą ziołową i parmezanem
- Roladki z pstrąga nadziewane szpinakiem, duszone w śmietanie
- Filety kaczki sous vide z jabłkami i kardamonem na czerwonej kapuście z jabłkami
- Pierogi z kapustą i grzybami

DODATKI

- Ziemniaki gotowane
- Kasza z grzybami
- Ryż z krewetkami
- Fasola Piękny Jaś, prażona

DODATKI WARZYNNE

- Kalafior i brokuły z sosem serowym
- Karmelizowane marchewki z imbirem
- Surówki domowe
- Sałaty z sosem winegret



Informacja o alergenach dostępna
w Restauracji Grand CRU

CENY ZAWIERAJĄ PODATEK VAT

● MENU BUFETOWE

Q HOTEL GRAND CRU GDAŃSK

Spotkania pachnące Świątami

Oferta dla gości indywidualnych



KOLACJA WIGILIJNA

24 grudnia w godzinach 16:30 – 21:00

Cena: 180,00 zł /od osoby za dzień

ZAKĄSKI

- Marynowane matjasy w sosie ananasowym z curry
- Roladki z wędzonego łososa z kremowym serkiem i zielonym kawiolem
- Sałatka tradycyjna z dodatkiem pieprzowego majonezu i zielonych szparagów
- Terrina z sandacza i łososa z płatkami migdałowymi i różowym pieprzem
- Pieczona kaczka z nadzieniem z wątróbek gęsich i żurawiny
- Pasztecik z dorsza w cieście francuskim z koprem włoskim i solą morską
- Rostbef wołowy pieczony z musztardą dijon i czerwoną cebulą

KAWIARENKA ŚW. MIKOŁAJA

/Bufet ciast tradycyjnych i tart świątecznych

24 grudnia w godzinach od 14.00 do 21.00

- Sernik, makowiec, orzechowiec na miodzie, tarta z gorzką czekoladą i żurawinami, tarta z konfiturą pomarańczowo-dyniową, tarta z gruszkami i słonym karmelem
- Kawa i herbata w bufecie, woda niegazowana



Informacja o alergenach dostępna
w Restauracji Grand CRU

CENY ZAWIERAJĄ PODATEK VAT

● MENU BUFETOWE

Q HOTEL GRAND CRU GDAŃSK

Spotkania pachnące Świętami

Oferta dla gości indywidualnych



OBIAD ŚWIĄTECZNY

25 grudnia w godzinach 13:30 – 19:00

Cena: 180,00 zł /od osoby za dzień

ZUPY

- Krem z dyni, imbiru i cynamonu
- Barszcz z uszkami z nadzieniem grzybowym

DANIA GŁÓWNE

- Roladki z indyka nadziewane suszonymi morelami
- Filety z okonia morskiego w sosie krewetkowym z chili, czosnkiem i imbirem
- Pieczony filet z karpia z kruszonką orzechowo-migdałową
- Polędwice z dorsza pieczone w liściach winogron ze słodką musztardą
- Pierogi ruskie

DODATKI

- Ziemniaki pieczone
- Ziemniaki gotowane
- Kasza kus kus z warzywami

DODATKI WARZYNNE

- Pieczone pomidory z czosnkiem i bazylią
- Ratajuille warzywne z oliwą i ziołami
- Surówki domowe



Informacja o alergenach dostępna
w Restauracji Grand CRU

CENY ZAWIERAJĄ PODATEK VAT

● MENU BUFETOWE

Q HOTEL GRAND CRU GDAŃSK

Spotkania pachnące Świątami

Oferta dla gości indywidualnych



OBIAD ŚWIĄTECZNY

25 grudnia w godzinach 13:30 – 19:00

Cena: 180,00 zł /od osoby za dzień

ZAKĄSKI ZIMNE

- Gotowany łosoś z mątwą i kremem z kaparów
- Opiekane filety z karpia w zalewie z octu balsamicznego i miodu gryczanego
- Sałatka z batatów, marynowanych śledzi i buraczków z olejem lnianym
- Filety gęsie z karmelizowanymi pomarańczami i palonym rozmarynem
- Comber z królika w szynce parmeńskiej z szatwą i palonym masłem

KAWIARENKA ŚW. MIKOŁAJA

/Bufet ciast tradycyjnych i tart świątecznych

25 grudnia w godzinach od 13.00 do 19.00

- Sernik, makowiec, orzechowiec na miodzie, tarta z gorzką czekoladą i żurawinami, tarta z konfiturą pomarańczowo-dyniową, tarta z gruszkami i słonym karmelem
- Kawa i herbata w bufecie, woda niegazowana



Informacja o alergenach dostępna
w Restauracji Grand CRU

CENY ZAWIERAJĄ PODATEK VAT

● MENU BUFETOWE