



Q
HOTEL
PLUS WROCLAW BIELANY

Najważniejszy dzień

Oferta weselna

Q HOTEL PLUS WROCLAW BIELANY

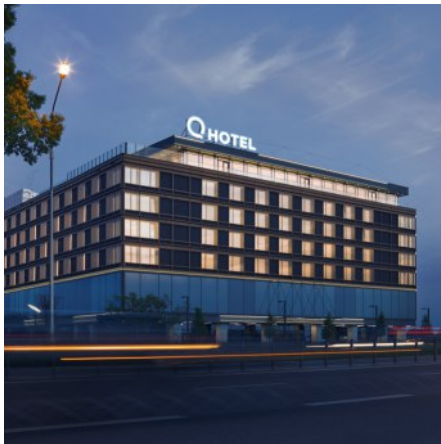
ul. Szwedzka 7 | 55-040 Bielany Wrocławskie
wroclawbielanyplus@qhotels.pl

qhotel.pl

Najważniejszy dzień

Oferta weselna

Dlaczego tu?



OBIEKT

Q Hotel Plus Wrocław Bielany to nowoczesny, czterogwiazdkowy hotel zlokalizowany na Bielanych Wrocławskich. To największy obiekt sieci Q Hotel posiadający przestronne, profesjonalne zaplecze restauracyjne i cateringowe, a także piękną salę balową oraz inne przestrzenie idealne do organizacji zarówno dużych, jak i kameralnych spotkań. Na wygodę organizowanych przez nas przyjęć wpływa również rozbudowana baza noclegowa pozwalająca na zakwaterowanie Gości, a także duży parking.

NASZE SALE

Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą. W Q Hotel Plus Wrocław Bielany zorganizują Państwo:

- uroczysty obiad z okazji ślubu w Restauracji,
- wesele w Sali Balowej,
- wesele w ekskluzywnej Restauracji Tarasova z tarasem i widokiem na panoramę Wrocławia.

Nasz Szef Kuchni zatroszczy się o najbardziej wymagające podniebienia Pary Młodej oraz Gości, a wykwalifikowana i miła obsługa zadba o Państwa komfort.

Na Państwa życzenie przygotujemy także ofertę na noclegi dla Gości w Q Hotel Plus Wrocław Bielany oraz zadamy o inne, dodatkowe, nie uwzględnione w ofercie atrakcje, czy dekoracje.

/02



kontakt
w sprawie
oferty:

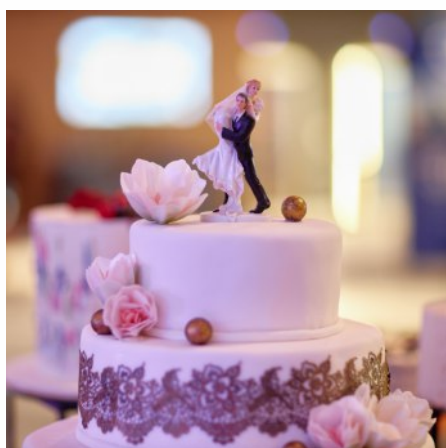
Anna Kucharska

/Wroclaw Cluster Director of Sales

tel.: +48 535 411 388

e-mail: akucharska@qhotels.pl

Uroczysty obiad z okazji Ślubu



Kameralne spotkania z okazji Ślubu mają swój niezwykły urok i indywidualny charakter. Zapraszamy Państwa do zorganizowania takiego uroczystego obiadu w naszej Restauracji. Restauracja posiada także taras, który może być do dyspozycji Państwa Gości podczas przyjęcia.

Decydując się na naszą ofertę otrzymują Państwo:

- powitanie Pary Młodej chlebem i solą,
- powitanie Pary Młodej oraz Gości kieliszkiem musującego wina,
- elegancką aranżację Restauracji: białe obrusy, serwetki oraz świece,
- bezpłatne menu dla dzieci do lat 5 oraz rabat 50% dla dzieci do 12 lat,
- 10% zniżki na organizację kolejnej uroczystości rodzinnej w Q Hotel Plus Wrocław Bielany lub Q Hotel Plus Wrocław (rabat ważny przez 24 miesiące od daty Ślubu),
- 50% rabatu na degustację wybranego menu dla 2 osób,
- wynajem Restauracji do 4 godzin (maksymalnie do godz. 22.00),
- korzyści wynikające z przynależności do programu lojalnościowego Q Hotel Club.

/03



kontakt
w sprawie
oferty:

Anna Kucharska

/Wrocław Cluster Director of Sales
tel.: +48 535 411 388
e-mail: akucharska@qhotels.pl



HOTEL

PLUS WROCLAW BIELANY



Najważniejszy dzień

Oferta weselna

Uroczysty obiad z okazji Ślubu menu do wyboru

Menu I – 229,00 PLN / osoba*

Zimna przystawka

Tatar z łososia z musztardą francuską i kwaśną śmietaną

Zupa

Rosół z kurczaka zagrodowego z pietruszkowymi kluseczkami

Danie główne

Polędwiczka wieprzowa, mus z pasternaka, pieczona marchewka, ziemniak hassellback, sos borowikowy, oliwa szczypiorkowa

Deser

Sernik z białą czekoladą

Napoje (do 4 godzin)

- kawa i herbata
- woda niegazowana
- soki owocowe
- napoje gazowane
- domowe wino, piwo i wódka

/04



kontakt
w sprawie
oferty:

Anna Kucharska

/Wroclaw Cluster Director of Sales

tel.: +48 535 411 388

e-mail: akucharska@qhotels.pl

Najważniejszy dzień

Oferta weselna

Uroczysty obiad z okazji Ślubu menu do wyboru



/05



Menu II – 279,00 PLN / osoba*

Zimna przystawka

Wędzony rostbef wołowy, kapary, oliwki, sos anchois, oliwa koperkowa

Zupa

Krem z kalafiora z palonym masłem

Danie główne

Filet z kurczaka kukurydzianego, mus marchewkowy z pomarańczą, pieczony topinambur, rzodkiewka, cukinia, emulsja tymiankowa

Deser

Creme brulee z zielonej herbaty

Zimna płyta

- deska wędzonych wędlin z piklami
- deska serów z orzechami i żurawiną
- śledź po kaszubsku
- galart wołowy z warzywami
- sałatka jarzynowa
- chrupiące pieczywo i masło

Napoje (do 4 godzin)

- kawa i herbata
- woda niegazowana
- soki owocowe
- napoje gazowane
- domowe wino, piwo i wódka

kontakt
w sprawie
oferty:

Anna Kucharska

/Wroclaw Cluster Director of Sales

tel.: +48 535 411 388

e-mail: akucharska@qhotels.pl



HOTEL

PLUS WROCLAW BIELANY



Najważniejszy dzień

Oferta weselna

Uroczysty obiad z okazji Ślubu menu do wyboru

Menu III - 329,00 PLN / osoba*

Zimna przystawka (do wyboru)

- ceviche z łososia z mango, chili, kolendrą i oliwą koperkową
- carpaccio wołowe, pieczarki, kapary, oliwki, rukola, Parmezan, oliwa truflowa, grzanki czosnkowe

Zupa (do wyboru)

- krem z batatów z serem kozim i oliwą z siemienia lnianego i chili
- wołowe consommé z grzybami, suszony pomidor, makaron orecchiette

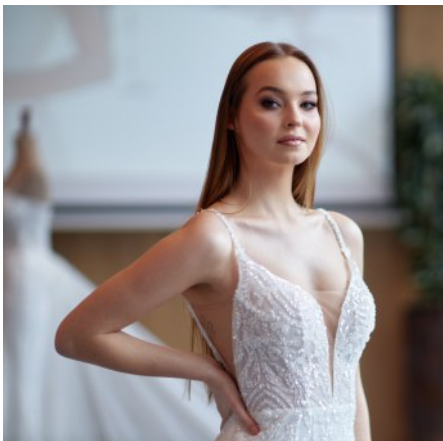
Danie główne (podane na półmiskach)

- chrupiący schab w panko
- kurczak faszerowany musem truflowym w sosie tymiankowym
- zawijane zrazy wołowe
- filet z dorsza pieczony w ziołach

- młode ziemniaki 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

/06



kontakt
w sprawie
oferty:

Anna Kucharska

/Wroclaw Cluster Director of Sales

tel.: +48 535 411 388

e-mail: akucharska@qhotels.pl



HOTEL

PLUS WROCLAW BIELANY

Najważniejszy dzień

Oferta weselna

Uroczysty obiad z okazji Ślubu menu do wyboru



Menu III - 329,00 PLN / osoba* / C.D.

Deser (podany w formie bufetu)

- brownie słony karmel
- sernik malinowy
- chia na mleku owsianym z miodem i imbirem
- owoce sezonowe

Zimna płyta

- deska wędlin wędzonych z piklami
- deska serów z orzechami i żurawiną
- matias w sosie tatarskim i w oleju z cebulą i ziołami
- galareta drobiowa z warzywami
- sałatka jarzynowa
- chrupiące pieczywo, masło

Napoje (do 4 godzin)

- kawa i herbata
- woda niegazowana
- soki owocowe
- napoje gazowane
- domowe wino, piwo i wódka

* /Ceny obowiązują przy rezerwacji dla minimum 15 osób dorosłych.

/07



kontakt
w sprawie
oferty:

Anna Kucharska

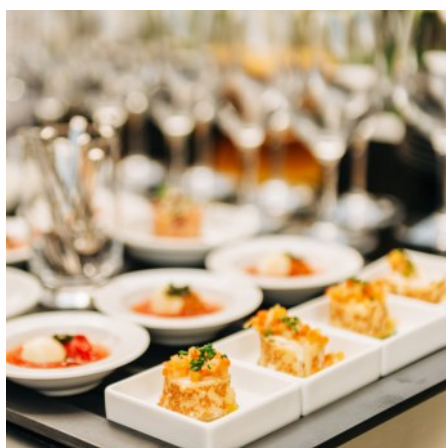
/Wroclaw Cluster Director of Sales

tel.: +48 535 411 388

e-mail: akucharska@qhotels.pl

Q
HOTEL
PLUS WROCLAW BIELANY

TARASOVA
— RESTAURACJA —



Najważniejszy dzień

Oferta weselna

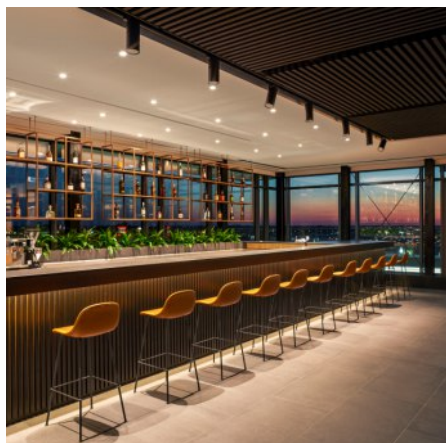
Przyjęcia weselne Sala Balowa oraz Restauracja Tarasova

Przyjęcie weselne mogą Państwo zorganizować w naszym hotelu na Sali Balowej lub w Restauracji Tarasova posiadającej wyjątkowy taras, który uatrakcyjni Państwa uroczystość, pozwoli Gościom przebywać na świeżym powietrzu i będzie ich cieszył widokiem na panoramę Wrocławia.

Decydując się na naszą ofertę otrzymujesz:

- powitanie Młodej Pary chlebem i solą,
- powitanie Młodej Pary oraz Gości kieliszkiem wina musującego,
- elegancką aranżację sali: białe obrusy, serwetki oraz świece,
- pokój o podwyższonym standardzie dla Młodej Pary wraz ze śniadaniem,
- bezpłatne menu dla dzieci do lat 5 oraz rabat 50% na menu dla dzieci do lat 12,
- 10% zniżki na organizację kolejnej uroczystości rodzinnej w Q Hotel Plus Wrocław Bielany lub Q Hotel Plus Wrocław (ważne przez 24 miesiące od daty przyjęcia weselnego),
- wynajem Sali Balowej lub Restauracji Tarasova do 12 godzin (maksymalnie do godz. 4:00),
- degustacja wybranego menu dla 2 osób,
- korzyści wynikające z przynależności do programu lojalnościowego Q Hotel Club.

/08



kontakt
w sprawie
oferty:

Anna Kucharska

/Wroclaw Cluster Director of Sales
tel.: +48 535 411 388
e-mail: akucharska@qhotels.pl



HOTEL

PLUS WROCLAW BIELANY

TARASOVA
— RESTAURACJA —



/09



Najważniejszy dzień

Oferta weselna

Przyjęcia weselne Sala Balowa oraz Restauracja Tarasova **menu do wyboru**

Menu I – 399,00 PLN / osoba**

Zimna przystawka

Carpaccio z pieczonego selera, sos z sera gorgonzola, gruszka, orzech włoski, pesto z rukoli, grzanki ziołowe

Zupa (do wyboru)

- krem z pieczonych pomidorów z oliwą bazyliową
- rosół z kurczaka zagrodowego z lanymi kluseczkami

Danie główne (do wyboru)

- polędwiczka wieprzowa z porzeczkowym sosem demi glace, mus z kalafiora, brokuł w tempurze
- kurczak supreme przygotowany metodą sous-vide, polenta parmezanowa, groszek, młoda marchew, sos z kopru włoskiego

Deser

Szarlotka z lodami i bitą śmietaną

Zimna płyta

- deska wędlin wędzonych z piklami
- deska serów z orzechami i żurawiną
- matias w sosie tatarskim
- galareta drobiowa z warzywami
- sałatka jarzynowa
- sałatka Cezar
- chrupiące pieczywo, masło

kontakt
w sprawie
oferty:

Anna Kucharska

/Wroclaw Cluster Director of Sales

tel.: +48 535 411 388

e-mail: akucharska@qhotels.pl

Q
HOTEL
PLUS WROCLAW BIELANY

TARASOVA
— RESTAURACJA —



Najważniejszy dzień

Oferta weselna

Przyjęcia weselne Sala Balowa oraz Restauracja Tarasova **menu do wyboru**

Menu I – 399,00 PLN / osoba/ C.D.**

Kolacja serwowana

Żurek z białą kielbasą i pieczonymi ziemniakami

Napoje (do 12 godzin)

- kawa i herbata
- woda niegazowana
- soki owocowe
- napoje gazowane
- domowe wino, piwo i wódka

/10



kontakt
w sprawie
oferty:

Anna Kucharska

/Wroclaw Cluster Director of Sales
tel.: +48 535 411 388
e-mail: akucharska@qhotels.pl



Najważniejszy dzień

Oferta weselna

Przyjęcia weselne Sala Balowa oraz Restauracja Tarasova **menu do wyboru**

Menu II – 429,00 PLN / osoba**

Zimna przystawka

Wędzony rostbef wołowy, kapary, oliwki, sos anchois, oliwa koperkowa

Zupa (do wyboru)

- krem z kalafiora z palonym masłem
- bulion wołowy z warzywami i klopsikami wołowymi

Danie główne

- udko z perliczki z sosem tymiankowym
- polędwica z dorsza w cieście piwnym
- filet z kaczki w miodowej marynacie
- policzek wołowy
- ziemniaki au gratin
- ziołowe kopytka
- puree ziemniaczane z Parmezanem
- grillowane warzywa w ziołach
- selekcja sałat z warzywami i sosem winegret

Deser

Brownie z malinami i kremem chałwowym

Zimna płyta

- selekcja pieczonych mięs
- deska serów z orzechami i żurawiną
- matias z sałatką z marynowanych warzyw

/11

kontakt
w sprawie
oferty:

Anna Kucharska

/Wroclaw Cluster Director of Sales
tel.: +48 535 411 388
e-mail: akucharska@qhotels.pl

Q
HOTEL
PLUS WROCLAW BIELANY

TARASOVA
— RESTAURACJA —



/12



Najważniejszy dzień

Oferta weselna

Przyjęcia weselne Sala Balowa oraz Restauracja Tarasova **menu do wyboru**

Menu II – 429,00 PLN / osoba / C.D.**

Zimna płyta

- galareta z golonki z warzywami
- sałatka z wędzonym łososiem, oliwkami, kaparami, jajkiem i pomidorami
- deska wędlin i mięs pieczonych z piklami
- pieczona polędwica w sosie teriyaki i sezamie na sałatce wakame
- koktajl z krewetek z sosem koktajlowym
- marynaty
- chrupiące pieczywo i masło

Kolacja serwowana

Beef Stroganoff

Kolacja serwowana

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Napoje (do 12 godzin)

- kawa i herbata
- woda niegazowana
- soki owocowe
- napoje gazowane
- domowe wino, piwo i wódka

kontakt
w sprawie
oferty:

Anna Kucharska

/Wroclaw Cluster Director of Sales
tel.: +48 535 411 388
e-mail: akucharska@qhotels.pl



HOTEL

PLUS WROCLAW BIELANY

TARASOVA
— RESTAURACJA —



Najważniejszy dzień

Oferta weselna

Przyjęcia weselne Sala Balowa oraz Restauracja Tarasova **menu do wyboru**

Menu III – 529,00 PLN / osoba**

Zimna przystawka (do wyboru)

- tuńczyk sashimi w sezamie z kremem awokado z kolendrą, grzyby mun, majonez sriracha, kawior tobiko
- polędwica wołowa marynowana w sosie muślinowym z gorczyczą, chips z topinamburu, krem z chrzanowy

Zupa (do wyboru)

- zupa z leśnych grzybów z tymiankiem
- bulion z pieczonej kaczki z makaronem orecchiette

Danie główne (podane na półmiskach)

- sznycel cielęcy
- filet z gęsi w sosie żurawinowym
- karkówka z dzika pieczona w sosie jałowcowym
- filet z sandacza w sosie skorupiakowym

- młode ziemniaki z masłem i koperkiem
- kasza orkiszowa z warzywami
- ziemniaki zapiekane z rozmarynem

- warzywa blanszowane w sosie maślanym
- surówka z buraczków
- zasmażana kapusta
- selekcja sałat z warzywami i sosem winegret

/13



kontakt
w sprawie
oferty:

Anna Kucharska

/Wroclaw Cluster Director of Sales
tel.: +48 535 411 388
e-mail: akucharska@qhotels.pl



HOTEL

PLUS WROCLAW BIELANY

TARASOVA
— RESTAURACJA —



/14



Najważniejszy dzień

Oferta weselna

Przyjęcia weselne Sala Balowa oraz Restauracja Tarasova **menu do wyboru**

Menu III – 529,00 PLN / osoba / C.D.**

Deser

Paris Brest z kremem pistacjowym i białą czekoladą

Zimna płyta

- deska wędlin wędzonych z piklami deska serów z orzechami i żurawiną śledź po kaszubsku
- sałatka Cezar z Parmezanem i grzankami
- sałatka z paluszków karbowych, seler naciowy, ogórek
- galert z ryb morskich
- quiche lorraine
- krewetka na salsie ananasowej
- tatar z łososia z koprem i musztardą
- schab z sosem tuńczykowo-kaparowym
- kaszanka w panko z konfiturą z róży
- chrupiące pieczywo, masło

Kolacja serwowana

Bogracz

Kolacja serwowana

Pierogi z dziczyzną z okrasą

Kolacja serwowana

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Napoje (do 12 godzin)

- kawa i herbata
- woda niegazowana
- soki owocowe
- napoje gazowane
- wino, piwo i wódka

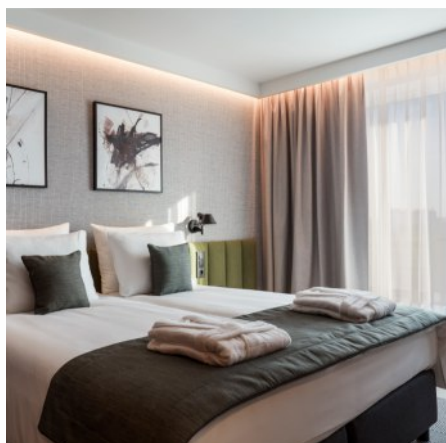
kontakt
w sprawie
oferty:

Anna Kucharska

/Wroclaw Cluster Director of Sales

tel.: +48 535 411 388

e-mail: akucharska@qhotels.pl



/15



Najważniejszy dzień

Oferta weselna

Przyjęcia weselne Sala Balowa oraz Restauracja Tarasova **menu do wyboru**

Menu IV – 599,00 PLN / osoba**

Zimna przystawka (do wyboru)

- gravlax z łososia z kwaśną śmietaną i chipsem z nori
- sałatka z kompresowanego ogórka
- pate z kaczęj wątróbki z grzanką i konfiturą z czerwonej cebuli

Zupa (do wyboru)

- zupa rakowa z oliwą koperkową
- consommé z perliczki z kluskami lubczykowymi

Danie główne (podane na półmiskach)

- udko z kaczki z sosem pomarańczowym
- udziec z dzika pieczony w sosie porzeczkowym z jałowcem
- filet kukurydziany z sosem truflowym
- łosoś pieczony w sosie teriyaki i sezamie

- młode ziemniaczki z masłem i koperkiem
- gnocchi z pesto jarmużowym
- zapiekanka ziemniaczana

- grillowane warzywa w ziołach
- brokuły i kalafior romanesco z masłem i migdałami
- selekcja sałat z warzywami i sosem winegret

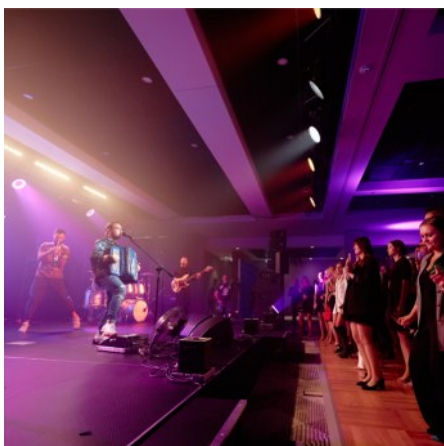
kontakt
w sprawie
oferty:

Anna Kucharska

/Wroclaw Cluster Director of Sales
tel.: +48 535 411 388
e-mail: akucharska@qhotels.pl

Q
HOTEL
PLUS WROCLAW BIELANY

TARASOVA
— RESTAURACJA —



/16



Najważniejszy dzień

Oferta weselna

Przyjęcia weselne Sala Balowa oraz Restauracja Tarasova **menu do wyboru**

Menu IV – 599,00 PLN / osoba / C.D.**

Deser

Mus szampański z Creme a La Carte w malinowej czekoladzie

Zimna płyta

- deska włoskich, hiszpańskich i polskich wędlin z piklami
- deska serów z orzechami i żurawiną
- vol-au-vent z tatarskim z łososia i kawiozem
- śliwki w boczku
- koktajl z krewetek z sosem koktajlowym
- selekcja wędzonych ryb
- pieczona karkówka z żurawiną
- galert z golonki z chrzanem
- sałatka z szynką parmeńską, granatem, gruszką i serem
- sałatka z grillowanych warzyw w aromatyzowanej oliwie z Parmezanem
- marynowane ośmiorniczki baby
- chrupiące pieczywo i masło

Kolacja serwowana

Dorsz w cieście piwnym na ragout z warzyw

Kolacja serwowana

Beef Stroganoff

Kolacja serwowana

Zupa borowikowo-truflowa
z oliwą koperkową

kontakt
w sprawie
oferty:

Anna Kucharska

/Wroclaw Cluster Director of Sales
tel.: +48 535 411 388
e-mail: akucharska@qhotels.pl

Q
HOTEL
PLUS WROCLAW BIELANY

TARASOVA
— RESTAURACJA —



Najważniejszy dzień

Oferta weselna

Przyjęcia weselne Sala Balowa oraz Restauracja Tarasova **menu do wyboru**

Menu IV – 599,00 PLN / osoba / C.D.**

Live cooking (2 godziny)

Stacja z tatarami (3 do wyboru):

- łosoś
- wołowina
- sarna
- dorsz
- śledź

Napoje (do 12 godzin)

- kawa i herbata
- woda niegazowana
- soki owocowe
- napoje gazowane
- wino, piwo i wódka klasy premium

**/Ceny obowiązują przy rezerwacji
dla minimum 70 osób dorosłych.

/17



kontakt
w sprawie
oferty:

Anna Kucharska

/Wroclaw Cluster Director of Sales
tel.: +48 535 411 388
e-mail: akucharska@qhotels.pl



HOTEL

PLUS WROCLAW BIELANY

TARASOVA
— RESTAURACJA —



/18



Najważniejszy dzień

Oferta weselna

Przyjęcia weselne Sala Balowa oraz Restauracja Tarasova **dotatkowe propozycje**

Słodki bufet – 65,00 PLN / osoba

- sernik mango
- kolorowe lizaki
- brownie
- panna cotta eklerki
- mus czekoladowy z wiśniami
- mini ptysie
- mini bezy
- deser chia miodem i imbirem

Wiejski bufet – 79,00 PLN / osoba

- kiełbasa podsuszana
- kaszanka
- kabanosy
- boczek wędzony
- szynka wędzona
- karkówka pieczona z ziołami
- salceson
- pasztet
- ogórki kiszone lub małosolne
- smalec
- masło ziołowe
- sery zagrodowe
- wędzony pstrąg z Doliny Baryczy
- pieczywo na zakwasie
- chrzan i musztarda
- wódka ludowa (Śliwowica lub Siwucha)

kontakt
w sprawie
oferty:

Anna Kucharska

/Wroclaw Cluster Director of Sales

tel.: +48 535 411 388

e-mail: akucharska@qhotels.pl



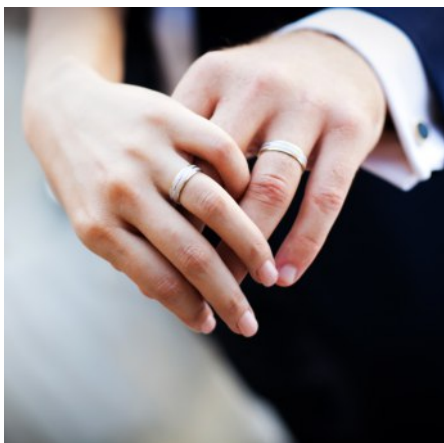
HOTEL

PLUS WROCLAW BIELANY

TARASOVA
— RESTAURACJA —



/19



Najważniejszy dzień

Oferta weselna

Przyjęcia weselne Sala Balowa oraz Restauracja Tarasova **dotatkowe propozycje**

Bar z obsługą barmańską – 99,00 PLN / osoba

- wódka premium
- białe i czerwone wino
- lane piwo
- gin
- whisky
- Martini Bianco
- rum
- Prosecco
- koktajle: Aperol Spritz, Mojito, Whisky Sour, Caipiroska, Daiquiri, Cosmopolitan, Negroni, Tom Collins

Bufet wegański – 85,00 PLN / osoba

- pierogi gyoza z warzywami
- musaka z batatów, cukinii, bakłażanów i pomidorów z sosem sojowym i kaparami
- wegański smalec z białej fasoli i tymianku
- tatar z suszonych pomidorów, grillowanej cukinii, rukoli i orzechów
- wegański pasztet z kaszy jaglanej z warzywami
- pieczone świeże figi z sosem orzechowym
- sałatka cesarska ze smażonym tofu w sezamie i oliwą cytrynową
- sałatka z quinoa i tempehem z papryką, czerwoną kapustą i kukurydzą
- pieczywo
- masło z orzechów nerkowca
- fasolowe brownie
- tapioka na mleku kokosowym z musem mango

kontakt
w sprawie
oferty:

Anna Kucharska

/Wroclaw Cluster Director of Sales
tel.: +48 535 411 388
e-mail: akucharska@qhotels.pl

Najważniejszy dzień

Oferta weselna

Q
HOTEL
PLUS WROCLAW BIELANY

Przyjęcia weselne Warunki rezerwacji



Rezerwacje i płatności:

Po otrzymaniu potwierdzenia rezerwacji terminu i podpisaniu umowy, w ciągu 14 dni należy dokonać przedpłaty, jaką stanowi zadatek w wysokości 40% szacunkowej wartości usług.

Następna przedpłata – zadatek w wysokości 30% szacunkowej wartości usług zostanie dokonana przez Zamawiającego w terminie do 30 dni od daty planowanego przyjęcia weselnego. Pozostała należność (30%) zostanie wpłacona na 14 dni przed przyjęciem.

W przypadku dodatkowych zamówień dokonanych w czasie trwania wesela należność musi zostać uregulowana po zakończeniu wesela gotówką bądź kartą płatniczą.

/20



Potwierdzenie ostatecznej ilości osób:

Ostateczna liczba osób zostanie podana w terminie do 14 dni przed planowanym przyjęciem weselnym w formie elektronicznej lub pisemnej, przy czym bezkosztowa anulacja możliwa jest do 5% liczby osób potwierdzonych w umowie. W przypadku zgłoszenia chęci zmniejszenia liczby osób po wyznaczonym terminie, Hotel obciąży Zamawiającego wg liczby osób wskazanej w umowie.

Możliwość zwiększenia liczby osób uczestniczących w przyjęciu musi każdorazowo zostać potwierdzona przez Hotel.