Q HOTEL
GRAND CRU GDAŃSK

Najważniejszy dzień

Oferta weselna

Q HOTEL GRAND CRU GDAŃSK
ul. Rycerska 11-12, 80-882 Gdańsk
grandcrugdansk@qhotels.pl | tel.: +48 58 772 73 00

qhotel.pl

Q HOTEL
GRAND CRU GDAŃSK

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.

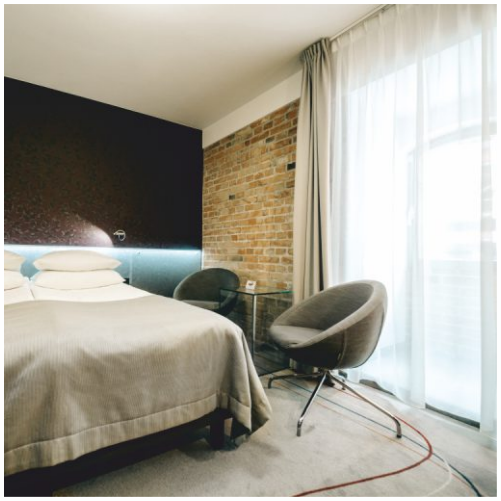
- menu już od 299 zł od osoby
- organizacja wesel do 100 osób
- możliwość łączenia trzech sal o łącznej powierzchni 247m²

Organizując u nas wesele otrzymujesz:

- pokój ze śniadaniem dla Pary Młodej gratis przy organizacji wesela dla min. 50 osób oraz zniżki na noclegi dla Gości weselnych
- przy organizacji wesela powyżej 50 osób zaproszenie na kolację w pierwszą rocznicę ślubu do Restauracji
- 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

Q HOTEL
GRAND CRU GDAŃSK

PROPOZYCJE MENU
menu w cenie 299 zł / osoba

Przystawka
Marynowany filet z kurczaka z młodymi sałatami
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).
Filet z kurczaka nadziewany suszonymi pomidorami w sosie
bazyliowym (180/50g).
Filet z miruny pieczony w cieście francuskim z czarnym sezamem
i płatkami soli (200g).

Dodatki
Ziemniaki gotowane, ryż ziołowy 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).
Sałatka z grillowanym kurczakiem i mandarynkami (150g).
Sałatka wiejska z pieczonymi białymi kiełbaskami (150g).

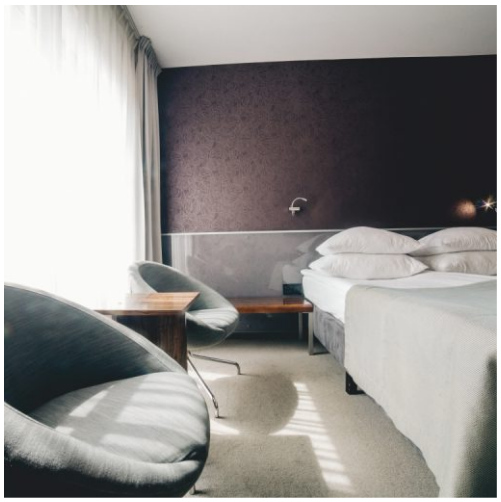
Specjalność wieczoru
Rolada z szynki wieprzowej z jabłkami
i czerwonym winem (200g).

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 319 zł / osoba



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

Zupa
Krem z tymiankowej cukinii z aromatycznymi grzankami (250ml).

Danie główne
Schab w chrupiącej ziołowo-serowej panierce z pieczarkami (140g).
Filet ze złocistej soli w sosie z trawy cytrynowej (130g).
Trybowane udko z kurczaka nadziewane duszonymi porami
i orzechami włoskimi (220g).

Dodatki
Ziemniaki pieczone w rozmarynie, bukiet kolorowych surówek,
biały ryż i warzywa z pary (150g/120g/150g/130g).

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).
Sałatka Cesar (80g).
Schab pieczony po staropolsku (80g).
Sałatka bawarska (100g).
Deska serów żółtych (100g).
Deska swojskich wędlin i kiełbas (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 349 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 masłem klarowanym (150g).
Polędwiczka wieprzowa sous vide z sosem serowym (130g/80g).
Roladka z białej ryby nadziewanej szpinakiem
w sosie śmietanowym (130g).

Dodatki
Soczyste sałatki, koperkowe ziemniaki, pieczone warzywa,
biały ryż (120g/150g/150g/150g).

Deser
Panna cotta z sosem malinowym (120g).

Bufet
Małe kuleczki mozzarelli panierowane w ziołach (70g).
Polędwiczka z kurczaka glazurowana sosem whiskey
z prażonym sezamem (100g).
Plastry wędzonego łososia podane z sałatami (70g).
Sałatka ziemniaczana z porem i bekonem (100g).
Sałatka meksykańska z bekonem (70g).
Śledź z cebulą i jabłkiem w śmietanie (100g).
Deska serów żółtych (100g).
Deska swojskich wędlin i kiełbas (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 wykwintne 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 379 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 (130g).
Pikantny stek z indyka w sosie słodko-kwaśnym (130g).
Pieczony dorsz w sosie z białego wina (120g).

Dodatki
Frytki stekowe, grillowane warzywa, biały ryż, surówka Colesław,
ziemniaki z wody, beszamelowy kalafior włoski
(130g/130g/120g/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 pumpernikla (70g).
Sałatka Waldorfa (100g).
Sałatka chicken fingers (100g).
Pasztet wołowo-wieprzowy z żurawiną (100g).
Schab faszerowany bakaliami (70g).
Deska serów żółtych (100g).
Deska swojskich wędlin i kiełbas (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 musem 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 399 zł / osoba

Przystawka
Mini steki z łososia na sałatce Cobb z awokado (100g).

Zupa
Aromatyczna zupa borowikowa z kluskami naleśnikowymi (250ml).

Danie główne
Polędwiczki wieprzowe w szynce parmeńskiej z sosem pleśniowym (130g).
Pierś z kurczaka nadziewana serem (150g).
Filet z dorsza w ziołowej panierce (120g).

Dodatki
Rosti ziemniaczane, pieczone pomidory z serem, koperkowe ziemniaki, bukiet sezonowych surówek, ryż, pieczone warzywa (150g/100g/150g/120g/100g/130g).

Deser
Włoskie tiramisu (120g).

Bufet
Tartinki z pastą z czarnych oliwek (70g).
Tartinki z tatarem z łososia na paście serowej (70g).
Polędwica wołowa mocno marynowana w czerwonym winie i balsamico z mozzarellą i pomidorami (80g).
Sałatka nicejska (100g).
Łosoś faszerowany musem chrzanowo-cytrynowym (70g).
Pasztet z białego ptactwa z sosem cumberland (100g).
Indyk nadziewany szpinakiem i serem pleśniowym (70g).
Mięsa pieczyste (100g).
Deska serów żółtych (100g).
Deska swojskich wędlin i kiełbas (100g).
Świeże pieczywo (60g). | Masełka smakowe (10g).
Zimne sosy do mięs i ryb (50ml).
Pikle oraz świeże warzywa (60g).

Specjalność wieczoru
Antrykot wołowy pieczony z sosem rozmarynowym i pieczonymi ziemniakami (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 439 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 (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 kawiorem
z wasabi (80g).
Roladki z cukinii nadziewane kozim serem
i musztardą francuską (80g).
Grillowana pierś z perliczki na puree grzybowym (100g).
Grillowana pierś kacza z przepiórczym jajkiem (80g).
Pasztet z królika panierowany w orzechach piniowych (100g).
Sałata fryzyjska z figami zapiekanymi z kozim serem
i szynką parmeńską (50g).
Sałatka 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
Potrawka 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 299 zł / osoba

Przystawka
Sałatka 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

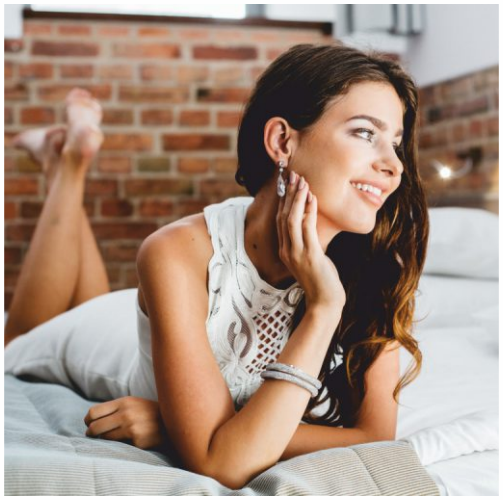
PROPOZYCJE MENU
informacje i opcje dodatkowe

Dania obiadowe podawane są w półmiskach na stołach.

Wszystkie gramatury dań podawane są w przeliczeniu na jedną osobę.

Informacja o alergenach dostępna w restauracji Grand Cru.

Oferujemy napoje zimne, gorące oraz alkohole w ofercie Open Bar. Zapytaj o nasze zestawy.



CENY ZAWIERAJĄ PODATEK VAT

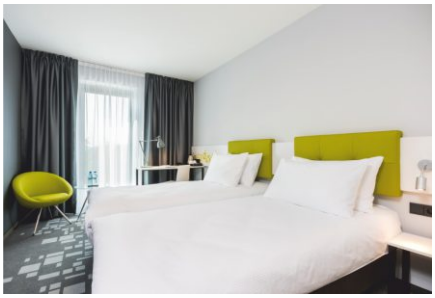
Umów się z nami na niezobowiązujące spotkanie.
Chętnie przedstawimy szczegóły oferty, zaprezentujemy wnętrza naszego hotelu oraz dostosujemy ofertę do potrzeb indywidualnych.

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.

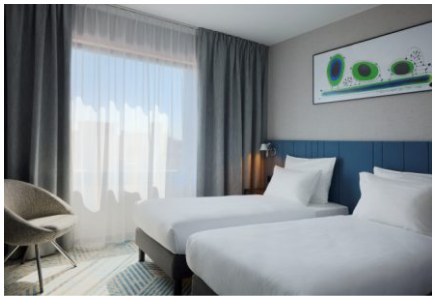
Q Hotel Plus Kraków

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



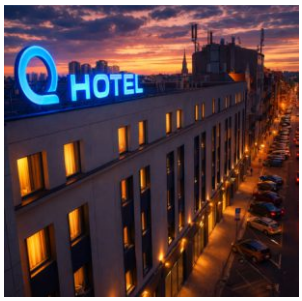
Q Hotel Kraków

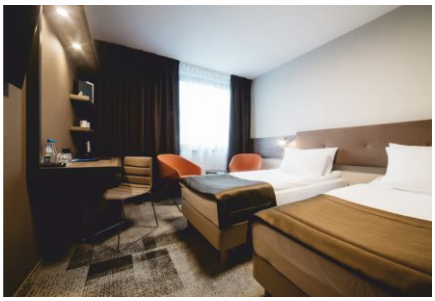
ul. E. Radzikowskiego 142
31-342 Kraków
tel.: +48 12 333 41 41



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

Q Hotel Plus Wrocław Bielany

ul. Szwedzka 7
55-040 Bielany Wrocławskie
tel.: +48 71 606 88 90