



Q
HOTEL
GRAND CRU GDAŃSK

Spotkania pachnące Świątami

Oferta spotkań wigilijnych

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

qhotel.pl



Spotkania pachnące Świątami

Oferta spotkań wigilijnych

Spędź z nami Święta i zorganizuj w Q Hotel Grand Cru Gdańsk klimatyczne, wigilijne spotkanie dla swojej rodziny, bliskich lub pracowników. Zadbamy, by ten wyjątkowy czas był smaczny, aromatyczny i pełen ciepła!

Proponujemy Państwu do wyboru:

- menu serwowane, gdzie Gościom zostaną podane wybrane zestawy,
- wspólny stół zastawiony przez nas daniami do samodzielnego częstowania się nimi przez Gości (dla grup składających się z minimum z 6 osób dorosłych),
- napoje o świątecznym aromacie i niezwykłym charakterze.

Przeżyj te święta z Q Hotel Grand Cru Gdańsk!



INFORMACJE I REZERWACJE:

Małgorzata Gonciara - Kierownik ds. Konferencji i Bankietów
mgonciara@qhotels.pl / tel.: + 48 58 772 73 06, +48 534 108 200



Spotkania pachnące Świątami

Oferta spotkań wigilijnych

MENU TRADYCYJNE: Cena: 80 PLN / osoba

- Potrawka z policzków sandacza na cieście ptysiowym (150 g).
- Barszcz na borowikach z dodatkiem pierożków nadziewanych kapustą z grzybami (200 g / 100 g).
- Perliczka nadziewana kaczą wątróbką, puree ziemniaczane z chrzanem, cukinia nadziewana warzywami (150 g / 150 g / 120 g).
- Mus czekoladowy z żurawinami (120 g).
- Kawa, herbata, woda.

MENU WYKWINTNE: Cena: 100 PLN / osoba

- Carpaccio z wędzonej gęsi z rukolą i wiśniami kompresowanymi w Goldwasser (150 g).
- Bulion grzybowy, smażone borowiki, zielony groszek, prażona kasza gryczana, ser Pecorino (250 ml).
- Filet z miętusa morskiego pieczony z konfiturą z gorzkich pomarańczy lub polędwiczka wieprzowa sous-vide z dodatkiem cynamonowego risotto, marynowanych warzyw i kiełków (150 g / 150 g / 150 g).
- Tarta orzechowo migdałowa z morelami (150 g).
- Kawa, herbata, woda.

MENU WYSZUKANE: Cena: 120 PLN / osoba

- Lasagne na zimno nadziewana czarnym mascarpone, wędzonym łososiem i czerwonym kawioem (120 g)
- Zupa migdałowa z kardamonem, gotowaną pszenicą i rodzynekami (250 ml).
- Stek z jesiotra lub filet z kaczki, sos piernikowy, lawendowe ziemniaki, buraczki w occie balsamicznym (150 g / 150 g / 120 g).
- Ciasto kruche z musem szampańskim i pistacjami (150 g).
- Kawa, herbata, woda.



Informacja o alergenach dostępna
w Restauracji Grand Cru.

CENY ZAWIERAJĄ PODATEK VAT

● MENU SERWOWANE



Spotkania pachnące Świątami

Oferta spotkań wigilijnych

MENU I: Cena: 100 PLN / osoba

- Barszcz z uszkami (200 ml / 50 g).
- Krem grzybowy z grzankami (200 ml / 50 g).
- Filet z kurczaka kukurydzianego w migdałach (150 g).
- Sandacz duszony w warzywach (130g / 50g).
- Pierogi z kapustą i grzybami (250 g).
- Kompot z suszonych owoców (200 ml).
- Płatki wędzonego halibuta z sałatką fryzyską (80 g).
- Pstrąg nadziewany warzywami (80 g).
- Rolmopsy śledziowe z piklami (80 g).
- Indyk nadziewany bakaliami (80 g).
- Rolada z łososia nadziewana szpinakiem (100 g).
- Sałatka jarzynowa (150 g).
- Makowiec, sernik, kutia (50 g / 50 g / 50 g).
- Kawa i herbata oraz woda niegazowana.
- Pieczywo i masło.

MENU II: Cena: 130 PLN / osoba

- Zupa rybna (250 ml).
- Barszcz z pasztecikiem nadziewanym kapustą i grzybami (200 ml / 80 g).
- Łosoś pieczony z bakaliami (160 g).
- Filety z gęsi z szarym sosem (200 g).
- Pierogi ruskie (200 g).
- Groch z kapustą (250 g).
- Kompot z suszonych owoców (200 ml).
- Sałatka z wędzony pstrągiem (80 g).
- Karp po żydowsku (100 g).
- Pulpety z karpia w zalewie octowej (80 g).
- Galantyna z kaczką (80 g).
- Sałatka ziemniaczano-śledziowa (150 g).
- Kluski z makiem, ciasto miodowe, sernik domowy (50 g / 50 g / 50 g).
- Kawa i herbata oraz woda niegazowana.
- Pieczywo i masło.



Informacja o alergenach dostępna
w Restauracji Grand Cru.

CENY ZAWIERAJĄ PODATEK VAT

● MENU WSPÓLNY STÓŁ



Spotkania pachnące Świątami

Oferta spotkań wigilijnych

HERBATY

- **KORZENNA** / herbata Earl Grey, imbir, cynamon, pomarańcza, cytryna, goździki, syrop wiśniowy, miód – 250 ml – 18,00 PLN
- **ROZMARYNOWA** / czarna lub cytrusowa herbata, rozmaryn, szczypta czerwonego pieprzu, grejpfrut, cytryna, syrop malinowy – 250 ml – 18,00 PLN
- **Z RUMEM** / czarna herbata, brązowy cukier, ciemny rum (20 ml), cytrusy, anyż, wanilia – 250 ml – 24,00 PLN
- **Z LIKEREM POMARAŃCZOWYM** / zielona herbata owocowa, likier pomarańczowy (20 ml), syrop klonowy, migdały – 250 ml – 25,00 PLN
- **Z WHISKY** / czarna herbata, miód, cytryna, whisky (20 ml) – 250 ml – 24,00 PLN
- **POMARAŃCZOWA** / gorąca herbata pomarańczowa z nutą miodu, cynamonu i imbiru – 250 ml – 16,00 PLN

GRZANIEC GRAND CRU

Rozgrzewający grzaniec przygotowany na bazie chilijskich win z dodatkiem miodu z mazurskich pasiek, kaszubskich śliwek suszonych, owoców cytrusowych oraz ziół i przypraw (kardamon, cynamon, goździki).
cena: 250 ml – 24,00 PLN

MIÓD

Miód z mazurskich pasiek podany na gorąco z limonkami i koniakiem.
cena: 150 ml – 35,00 PLN

GORĄCA CZEKOLADA

Czekolada przygotowana na bazie gorzkiej i mlecznej belgijskiej czekolady z papryczką chili.
cena: 250 ml – 25,00 PLN



Informacja o alergenach dostępna
w Restauracji Grand Cru.

CENY ZAWIERAJĄ PODATEK VAT

● ŚWIĄTECZNE NAPOJE