



**Q**  
**HOTEL**  
PLUS WROCLAW

# Najważniejszy dzień

Oferta weselna

**Q HOTEL PLUS WROCLAW**

ul. Zaolziańska 2 | 53-334 Wrocław  
wroclawplus@qhotels.pl | tel.: +48 71 749 17 00

[qhotel.pl](http://qhotel.pl)



## Oferta weselna Q Hotel Plus Wrocław

Proponujemy organizację zabawy weselnej w eleganckich wnętrzach Q Hotel Plus Wrocław. Szef kuchni zatroszczy się o najbardziej wymagające podniebienia Pary Młodej i weselnych Gości, a wykwalifikowana i miła obsługa zadba o Państwa komfort.

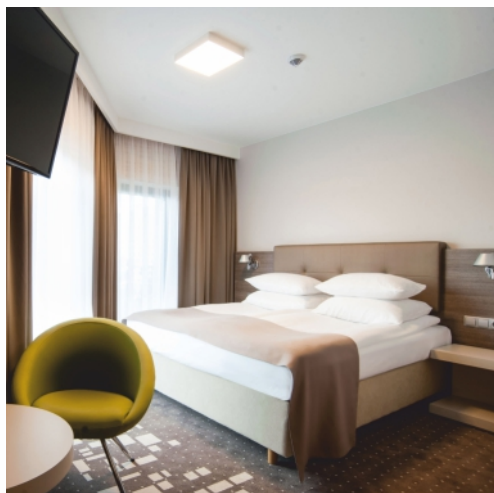
- menu już od 279 zł od osoby
- 3 sale bankietowe z możliwością połączenia w jedną dla 150 osób łącznie
- organizacja wesel w Restauracji Questa do 110 osób

### Organizując u nas wesele otrzymujesz:

- apartament ze śniadaniem dla Pary Młodej gratis
- pokój bez śniadania dla Gości weselnych (1-2 os.) w cenie 260 zł
- śniadanie w specjalnej cenie 65 zł od osoby przy organizacji wesela powyżej 50 osób
- możliwość zorganizowania poprawin już od 99 zł od osoby
- 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

### Możesz liczyć na naszą pomoc w organizacji:

- na życzenie zadbamy o atrakcje artystyczne
- pomagamy w organizacji oprawy florystycznej i muzycznej
- dostosujemy menu do indywidualnych potrzeb i wymagań



# Oferta weselna Q Hotel Plus Wrocław

## PROPOZYCJE MENU

menu w cenie 279 zł / osoba

Powitanie Nowożeńców chlebem i solą przy lampce musującego Prosecco.

### Przystawka

Carpaccio z pieczonego buraka z malinowym sosem vinaigrette z kozim serem, gruszką i rukolą.

### Zupa

Bulion grzybowy z kluseczkami ziołowymi.

Dla dzieci proponujemy zamianę na rosół lub zupę pomidorową.

### Danie główne

Roladka z polędwiczki wieprzowej faszerowanej suszonymi pomidorami i mozzarellą podane z sosem maślanym, kruszonym kalafiolem i fasolką szparagową.

### Zimne przekąski

Mus z łososia na plasterkach zielonego ogórka z oliwkami i świeżym koprem.

Pstrąg w galarecie z częstką cytryny.

Krewetki koktajlowe z cienkimi paskami sałaty i sosem Marie Rose.

Tymbaliki drobiowe.

Ruloniki z szynki dojrzewającej i melona miodowego.

Plastry pieczonej polędwiczki oplatanej w boczku podane z musem chrzanowym.

Staropolski pasztet z grzybami podany z żurawiną.

Półmisek swojskich wędlin (schab, karkówka, szynka).

Mix sałat z grillowanym kurczakiem

i miodowo-musztardowym sosem.

Sałatka nicejska z tuńczykiem.

Sałatka Waldorf.

Chrupiące pieczywo oraz masło.

### Dania gorące

Barszcz z krokietem.

### Desery

Panna cotta z delikatnym musem z malin.

Delikatny mus czekoladowo-waniliowy z płatkami migdałów.

Parfait z ciastkami i amaretto.



# Oferta weselna Q Hotel Plus Wrocław

## PROPOZYCJE MENU

menu w cenie 329 zł / osoba

Powitanie Nowożeńców chlebem i solą przy lampce musującego Prosecco.

### Przystawka

Szynka parmeńska przekładana suszonymi pomidorami z kozim serem i rukolą, wykończona zielonymi oliwkami.

### Zupa

Rosół z królika z kurzymi żółdkami.

Dla dzieci proponujemy zamiannę na rosół lub zupę pomidorową.

### Danie główne

Schab po polsku przeplatany boczkiem.

Sznyceł wieprzowy zapiekany z pieczarkami i żółtym serem.

Staropolskie zrazy zawijane z pieczarkami i boczkiem.

Eskalopka z kurczaka zapiekana z pomidorem i mozzarellą.

### Dodatki

Bukiet warzyw gotowanych.

Bukiet surówek.

Kluski śląskie.

Ziemniaki opiekane i młode ziemniaki z koperkiem.

### Zimne przekąski

Roladki z łososia z musem szczypiorkowo-czosnkowym.

Dorsz w sosie słodko-kwaśnym.

Pstrąg w galarecie podany z częścią cytryny.

Colcannon faszerowany gorgonzolą, oliwkami i świeżymi ziołami.

Roladki ze śledzi podane z pikantną sałwą pomidorową.

Śledzik w puchu śmietany z jabłkiem i sokiem z cytryny.

Crepes z puszystym twarogiem i szynką dojrzewającą.

Tymbaliki drobiowe.

Boczek faszerowany mięsem i pistacjami.

Świeże liście sałat podane z prażonymi ziarnami.

Sałatka lodowa z żółtym serem i jajami przepiórczymi.

Chrupiące pieczywo oraz masło.

### Dania gorące

Barszcz z krokietem.

Płonący udziec wieprzowy z grillowanymi warzywami i sosami (czosnkowy, grzybowy oraz z zielonego pieprzu).

### Desery

Tiramisu.

Krucze babeczki z owocami w syropie.

Mini serniki z sosem waniliowym.



# Oferta weselna Q Hotel Plus Wrocław

## PROPOZYCJE MENU

menu w cenie 399 zł / osoba

Powitanie Nowożeńców chlebem i solą przy lampce musującego Prosecco.

### Przystawka

Pate z wątróbki kurzej podane na chrupiących grzankach z galaretką jabłkową i sosem z czerwonej porzeczki.

### Zupa

Krem ze słodkich pomidorów podany z kleksem śmietany i bazylią. Dla dzieci proponujemy zamiannę na rosół lub zupę pomidorową.

### Danie główne

Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym.  
Bitki wieprzowe duszone we własnym sosie.  
Staropolskie zrazy zawijane z kiszonym ogórkiem i boczkiem.  
Eskalopka drobiowa z pieczarkami i szparagami zapiekana z serem.

### Dodatki

Grillowane warzywa z rozmarynem i octem balsamicznym.  
Bukiet surówek.  
Kopytka złociste.  
Ziemniaki opiekane i młode ziemniaki z koperkiem.

### Zimne przekąski

Pieczony schab faszerowany musem chrzanowym i jajkiem.  
Płatki rostbefu podane z delikatnym musem z zielonego pieprzu.  
Ruloniki z szynki ze szparagami i kremowym twarogiem.  
Pólmisek swojskich wędlin (karkówka, schab, szynka).  
Colcannon z gorgonzolą, suszonymi pomidorami i oliwkami.  
Matiasy w oliwie z ogórkiem konserwowym i koprem.  
Matiasy w jogurcie z jabłkami.  
Crepes z wędzonym łososiem i musem szczypiorkowym.  
Tymbaliki drobiowe z zielonym groszkiem.  
Śródziemnomorska sałatka z kurczakiem.  
Wykwintna sałatka z selera, szynki i kukurydzy.  
Sałatka z kaszy kus kus i pieczonych warzyw z cieciorą.  
Chrupiące pieczywo oraz masło.  
Tatar wołowy przygotowany na sali przed gośćmi.

### Dania gorące

Barszcz z krokietem.  
Płonący udziec wieprzowy z warzywami grillowanymi i sosami.

### Desery

Tiramisu, tort kajmakowy, delikatny mus czekoladowo-waniliowy, parfait śmietankowo-malinowy.



# Oferta weselna Q Hotel Plus Wrocław

## PROPOZYCJE MENU opcje dodatkowe

Do każdej wersji cenowej menu oferujemy napoje,  
alkohole i słodkości w następujących cenach specjalnych:

### Napoje

w cenie 40 zł/os - Nielimitowane do 4 godzin,  
każda następująca godzina płatna dodatkowo 10 zł / osoba. W cenie:

- soki: pomarańczowy i jabłkowy
- woda niegazowana
- napoje ciepłe: kawa, herbata

### Wino bankietowe

w cenie od 80 zł za butelkę białego  
lub czerwonego wina.

### Wódka Wyborowa lub Żubrówka Biała

w cenie 99 zł / 0,7 l.

### Tort weselny

Wyceniany każdorazowo indywidualnie  
- w zależności od projektu.

**Live cooking – gotowanie przez Szefa Kuchni na żywo**  
(menu i cena do ustalenia).



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



# Oferta weselna Q Hotel Plus Wrocław

## **WARUNKI REZERWACJI** informacje dodatkowe

### **Rezerwacje i płatności**

/Po otrzymaniu potwierdzenia rezerwacji terminu i podpisaniu umowy, w ciągu 7 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.

### **Potwierdzenie ostatecznej ilości osób**

/ Ostateczna liczba osób zostanie podana przez Zamawiającego w formie elektronicznej (e-mail) lub pisemnej (list polecony) w terminie do 14 dni przed planowanym przyjęciem weselnym, przy czym bezkosztowa anulacja możliwa jest do 10% liczby osób potwierdzonych w umowie. W przypadku zgłoszenia zmniejszenia liczby osób po wyznaczonym terminie, Hotel obciąży Zamawiającego według liczby osób wskazanej w umowie.

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

### **Potwierdzenie ostatecznej ilości noclegów**

/ Ostateczna liczba pokoi hotelowych wraz z listą imienną Gości zostanie podana przez Zamawiającego w terminie do 14 dni przed planowaną datą przyjazdu w formie elektronicznej (email) lub pisemnej (list polecony).

/ Bezkosztowa anulacja jest możliwa tylko do 10% liczby pokoi potwierdzonej w umowie. W przypadku anulacji pokoi po wyznaczonym terminie Hotel obciąży Zamawiającego według liczby pokoi nie mniejszej niż wskazana w umowie.

/ Płatność za dodatkowe rezerwacje dokonane po wpłacie ostatecznej kwoty wartości zamówienia musi zostać uregulowana w momencie meldunku Gościa w hotelu gotówką bądź kartą płatniczą.

/ Możliwość zwiększenia liczby pokoi lub zmiany terminu rezerwacji po wyznaczonym terminie musi każdorazowo zostać potwierdzona przez Hotel.



# Wesela i imprezy okolicznościowe w obiektach sieci Q Hotel

Poznaj nasze pozostałe obiekty usytuowane w Gdańsku, Krakowie i Katowicach. Każdy z nich jest doskonałym miejscem na organizację Twojej rodzinnej uroczystości, wesela, konferencji czy spotkania biznesowego.

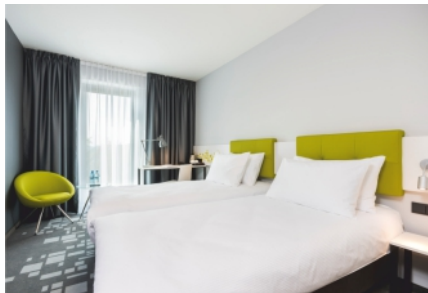
## **Q Hotel Plus Kraków**

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



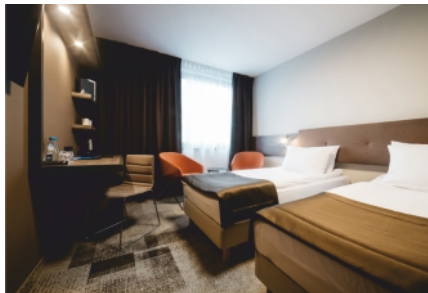
## **Q Hotel Kraków**

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



## **Q Hotel Plus Katowice**

ul. Wojewódzka 12  
40-026 Katowice  
tel.: +48 32 740 99 40



## **Q Hotel Grand Cru Gdańsk**

ul. Rycerska 11-12  
80-882 Gdańsk  
tel.: +48 58 772 73 00



## **Q Hotel Plus Wrocław Bielany**

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

