



Q
HOTEL
PLUS WROCŁAW BIELANY

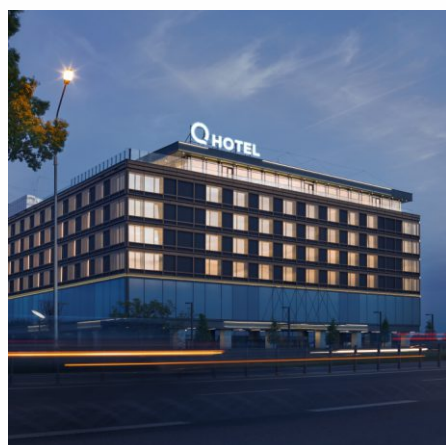
Najważniejszy dzień

Oferta weselna

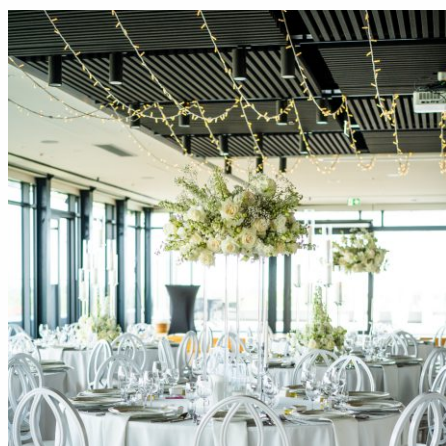
Q HOTEL PLUS WROCŁAW BIELANY

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

qhotel.pl



/02



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.

kontakt
w sprawie
oferty:

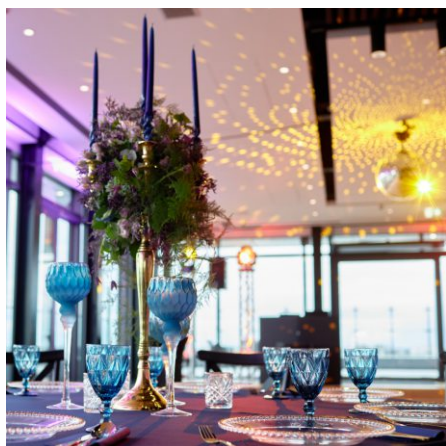
Anna Kucharska

/Wrocław 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 niezwykle 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,
- białe lub czarne obrusy, białe serwetki, podstawową kompozycję kwiatową 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),
- wynajem Restauracji do 4 godzin (maksymalnie do godz. 22.00),
- korzyści wynikające z przynależności do programu lojalnościowego Q Hotel Club.

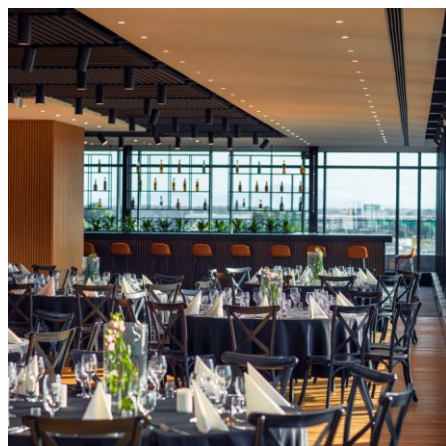
/03



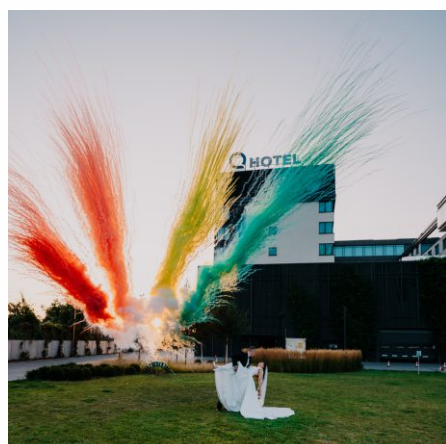
kontakt
w sprawie
oferty:

Anna Kucharska

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



/04



Najważniejszy dzień

Oferta weselna

Uroczysty obiad z okazji Ślubu menu do wyboru

Menu I – 229,00 PLN / osoba*

Zimna przystawka

Tatar ze śledzia, kapary, oliwki, majonez
majerankowy, piklowane kurki

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 krakowski

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



/05



Najważniejszy dzień

Oferta weselna

Uroczysty obiad z okazji Ślubu menu do wyboru

Menu II – 279,00 PLN / osoba*

Zimna przystawka

Konfitowany fileć z kaczki, puree pomarańczowo-marchewkowe, sałatka z kompresowanego jabłka i ogórka

Zupa

Krem z kalafiora z palonym masłem

Danie główne

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

Deser

Szarlotka cytrynowa z lodami waniliowymi

Zimna płyta

- deska wędzonych wędlin z piklami
- deska serów z orzechami i żurawiną
- śledź po kaszubsku
- galareta wołowa 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

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

Uroczysty obiad z okazji Ślubu menu do wyboru



Menu III - 329,00 PLN / osoba*

Zimna przystawka (do wyboru)

- tataki z tuńczyka w sezamie, sałatka wakame, sos ponzu
- rostbef wołowy, salsa pomidorowo-paprykowa, sos chimichurri

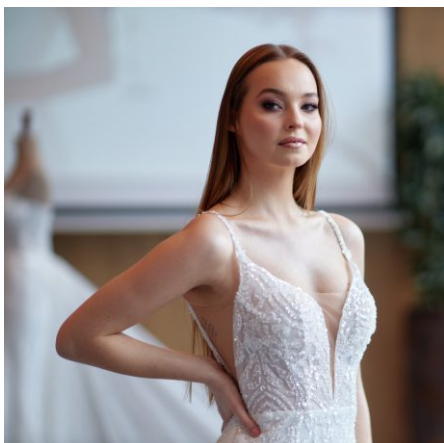
Zupa (do wyboru)

- krem z pasternaka, oliwa truflowa, chips z topinamburu
- wołowe consomme z grzybami, suszony pomidor, lane kluski pietruszkowe

Danie główne (podane na półmiskach)

- chrupiący schab w panku
- 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
- gotowane warzywa
- surówka z buraczków
- 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



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 z czarną porzeczką
- sernik cytrynowy
- panna cotta z truskawkami
- owoce sezonowe



Zimna płyta

- deska wędlin wędzonych z piklami
- deska serów z orzechami i żurawiną
- śledź po meksykańsku
- stripsy z kurczaka z dipem miodowo-musztardowym
- sałatka Waldorf
- 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



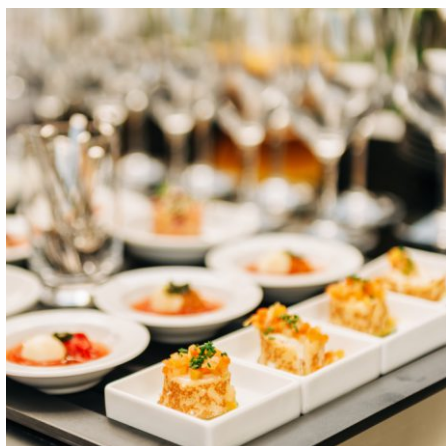
kontakt
w sprawie
oferty:

Anna Kucharska

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

Q
HOTEL
PLUS WROCŁAW BIELANY

TARASOVA
— RESTAURACJA —



Najważniejszy dzień

Oferta weselna

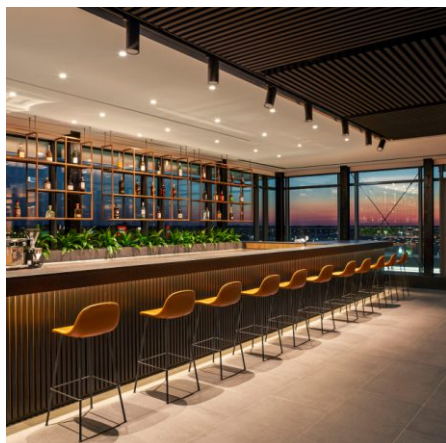
Przyjęcia weselne Sala Balowa oraz Restauracja Tarasova

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,
- białe lub czarne obrusy, białe serwetki, podstawową kompozycję kwiatową 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),
- korzyści wynikające z przynależności do programu lojalnościowego Q Hotel Club.

/08



kontakt
w sprawie
oferty:

Anna Kucharska

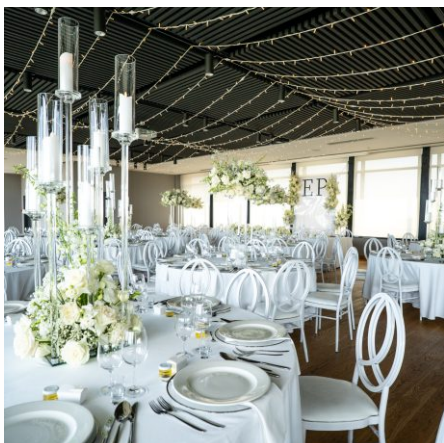
/Wrocław Cluster Director of Sales

tel.: +48 535 411 388

e-mail: akucharska@qhotels.pl



/09



Najważniejszy dzień

Oferta weselna

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

Menu I – 399,00 PLN / osoba**

Zimna przystawka

Hummus, buraczany falafel, ogórek, granat, piklowana cebula, kolendra, orzechy włoskie, sos sriracha

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

Blondi z pistacjami

Zimna płyta

- deska wędlin wędzonych z piklami
- deska serów z orzechami i żurawiną
- śledź w musztardzie z cebulą i piklami
- mus z kurczaka z suszonym pomidorem i prażonym słonecznikiem
- sałatka z wędzonym pstrągiem, jajkiem i oliwkami
- chrupiące pieczywo, masło

kontakt
w sprawie
oferty:

Anna Kucharska

/Wroclaw Cluster Director of Sales
tel.: +48 535 411 388
e-mail: akucharska@qhoteles.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 – 450,00 PLN / osoba**

Zimna przystawka

Wędzony rostbef wołowy, sos tatarski, marynowany borowik, rukola, parmezanowe grzanki, oliwa koperkowa

Zupa (do wyboru)

- krem z kukurydzy z nachosami i bekonem
- bulion wołowy z warzywami i klopsikami wołowymi

Danie główne

- devolay drobiowy
- filet z karmazyna
- pieczony udziec barani
- policzek wołowy
- ziemniaki au gratin
- ziołowe kopytka
- puree ziemniaczane z parmezanem
- grillowane warzywa w ziołach
- selekcja sałat z warzywami i sosem winegret

Deser

Sernik pistacjowy z truskawkami

Zimna płyta

- selekcja pieczonych mięs
- deska serów z orzechami i żurawiną

kontakt
w sprawie
oferty:

Anna Kucharska

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



/12



Najważniejszy dzień

Oferta weselna

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

Menu II – 450,00 PLN / osoba / C.D.**

Zimna płyta

- galart z golonki z warzywami
- sałatka z wędzonym pstrągiem, jajkiem, oliwkami, kaparami i pomidorami
- deska wędlin i mięs pieczonych z piklami
- pieczona polędwica z musem truflowym
- sałatka surimi, seler naciowy, ogórek, kukurydza, sos czosnkowo-koperkowy
- marynaty
- chrupiące pieczywo i masło

Kolacja serwowana

Beef Stroganoff

Kolacja serwowana

Barszcz czerwony z krokietem

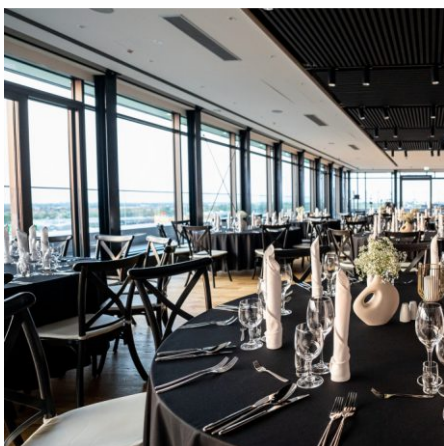
Napoje (do 12 godzin)

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

kontakt
w sprawie
oferty:

Anna Kucharska

/Wrocław 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 III – 550,00 PLN / osoba**

Zimna przystawka (do wyboru)

- dorsz w tempurze, salsa ananasowa z chili, kolendra, chips krewetkowy
- marynowana polędwica wołowa, krem z pasternaku, pomidory w pesto, mini sałatka, smażony czosnek

Zupa (do wyboru)

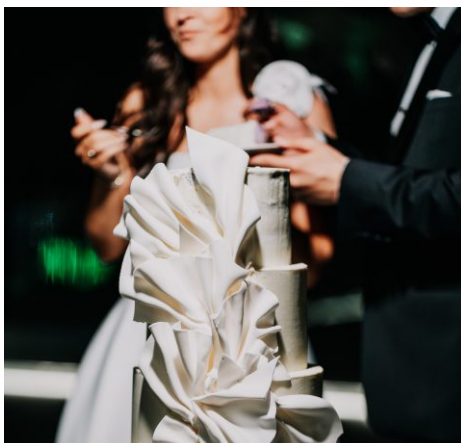
- krem z borowików z palonym porem
- bulion z pieczonej kaczki z makaronem risini, marchewką i natką pietruszki

Danie główne (podane na półmiskach)

- sznycel cielęcy
- filet z kaczki w sosie pomarańczowym
- skoki z królika
- filet z halibuta w sosie kaparowo-koperkowym
- młode ziemniaki z masłem i koperkiem
- kasza orkiszowa z warzywami
- ziemniaki zapiekane z rozmarynem

- warzywa blanszowane w sosie maślanym
- surówka Colesław
- selekcja sałat z warzywami i sosem winegret

/13



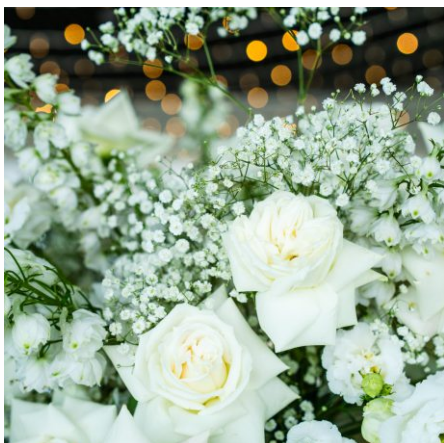
kontakt
w sprawie
oferty:

Anna Kucharska

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



/14



Najważniejszy dzień

Oferta weselna

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

Menu III – 550,00 PLN / osoba / C.D.**

Deser

Ptyś Raffaello z malinami

Zimna płyta

- deska wędlin wędzonych z piklami
- deska serów z orzechami i żurawiną
- śledź po kaszubsku
- sałatka Cezar z Parmezanem i grzankami
- sałatka z wędzonym pstręgiem, jajkiem, kaparami i oliwkami
- galert z ryb morskich
- szarpana wołowina w panko z sosem słodko-kwaśnym
- krewetka na salsie ananasowej
- tatar wołowy z dodatkami podany na grzance parmezanowej
- schab z sosem tuńczykowo-kaparyowym
- dorsz tataki w sezamie, sosie ponzu i wakame
- chrupiące pieczywo, masło

Kolacja serwowana

Zupa węgierska z pikantną kielbasą

Kolacja serwowana

Pieczone kofty z dipem jogurtowo-miętowym

Kolacja serwowana

Barszcz czerwony z krokietem

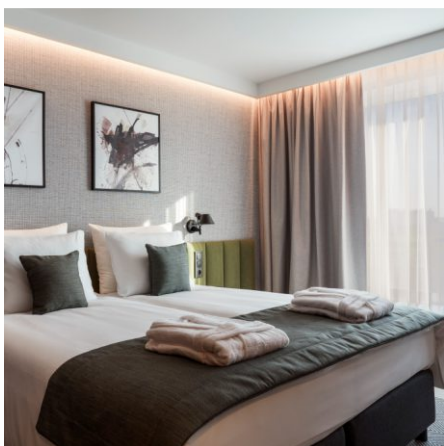
Napoje (do 12 godzin)

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

kontakt
w sprawie
oferty:

Anna Kucharska

/Wrocław 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 IV – 650,00 PLN / osoba**

Zimna przystawka (do wyboru)

- buraczany gravlax z łososia z kwaśną śmietaną, kompresowanym ogórkiem, piklowaną czerwoną cebulą, kaparami i oliwą koperkową
- foie gras z konfiturą z czerwonej cebuli i dzikiej róży, chałka maślana, marynowane kurki

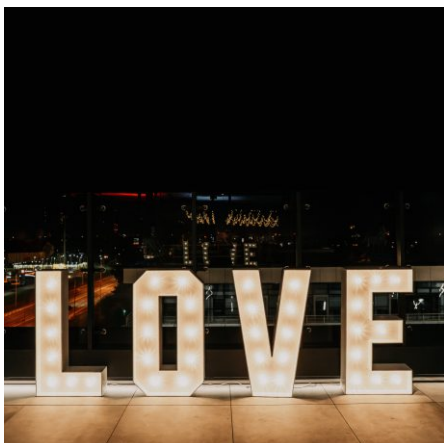
Zupa (do wyboru)

- krem z pieczonej papryki z krewetką i kwaśną śmietaną
- consomme wołowe z borowikami i lanymi kluskami szpinakowymi

Danie główne (podane na półmiskach)

- udko z kaczki w glazurze miodowej ze skórą pomarańczową
- bryzol z dzika
- filet kukurydziany z sosem z pieczonej cebuli i majeranku
- łosoś pieczony w paście miso z trawą cytrynową
- młode ziemniaczki z masłem i koperkiem
- ravioli z bawołą mozzarellą
- zapiekanka ziemniaczana z cebulą i parmezanem
- grillowane warzywa w ziołach
- brokuły i kalafior romanesco zapiekane pod beszamelem
- selekcja sałat z warzywami i sosem winegret

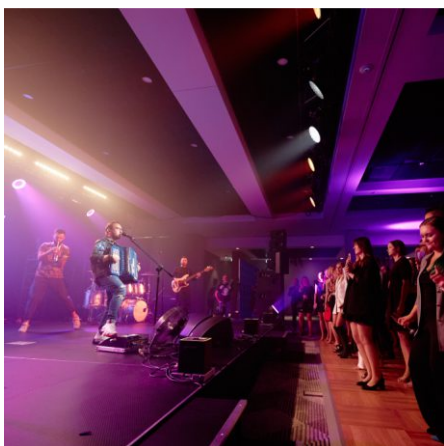
/15



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 IV – 650,00 PLN / osoba / C.D.**

Deser

Malinowa chmurka z prosecco

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

Grzybowe ravioli z emulsją tymiankową i prażoną cebulą

Kolacja serwowana

Beef Stroganoff

Kolacja serwowana

Zupa grzybowa z makaronem trofie
i oliwą truflową

kontakt
w sprawie
oferty:

Anna Kucharska

/Wrocław 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 IV – 650,00 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



/18



Najważniejszy dzień

Oferta weselna

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

Słodki bufet – 72,00 PLN / osoba

- sernik kokosowy z ricotty
- eklerki z kremem i polewą z białej czekolady
- blondi z jagodami
- panna cotta z owocami
- mus z wiśnią
- beza z mascarpone i sezonowymi owocami
- makaroniki

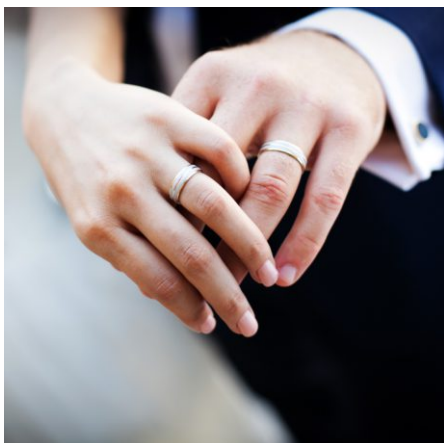
Wiejski bufet – 85,00 PLN / osoba

- baleron
- kabanosy
- boczek wędzony
- szynka wędzona
- karkówka pieczona z ziołami
- salceson
- pasztet pieczony
- rillettes wieprzowe
- 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



Najważniejszy dzień

Oferta weselna

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

Bar z obsługą barmańską – 119,00 PLN / osoba

- wódka premium (do wyboru: Finlandia,
 - Absolut, J.A. Baczewski)
 - białe i czerwone wino
 - lane piwo
 - gin
 - whisky
 - Martini Bianco i Martini Rosso
 - rum
 - Prosecco
- koktajle: Sex On The Beach, Aperol Spritz, Whisky Sour, Mojito, Tom Collins

/Dostępne są także bezalkoholowe zamienniki wybranych alkoholi.

Bufet wegański – 90,00 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
- 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

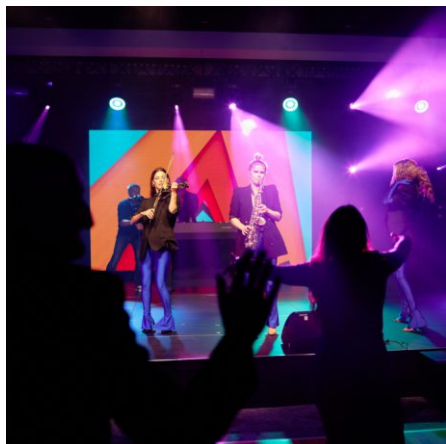
/Wrocław Cluster Director of Sales
tel.: +48 535 411 388
e-mail: akucharska@qhotels.pl



Najważniejszy dzień

Oferta weselna

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.