



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



Najważniejszy dzień

Oferta weselna

Dlaczego tu?

OBIEKT

Q Hotel Plus Wrocław Bielany to zupełnie nowy, 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 zadbamy o inne, dodatkowe, nie uwzględnione w ofercie atrakcje, czy dekoracje.

/02



kontakt
w sprawie
oferty:

Magdalena Jaszowska

/Wrocław Cluster Director of Sales

tel.: +48 535 411 388

e-mail: mjaszowska@qhotels.pl



Najważniejszy dzień

Oferta weselna

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,
- elegancką aranżację Restauracji: białe obrusy, serwetki, świece oraz kwiaty,
- 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:

Magdalena Jaszowska

/Wrocław Cluster Director of Sales

tel.: +48 535 411 388

e-mail: mjaszowska@qhotels.pl



Najważniejszy dzień

Oferta weselna

Uroczysty obiad z okazji Ślubu menu do wyboru

Menu I – 219,00 PLN / osoba*

Zimna przystawka

Tatar z łososia z musztardą francuską
i kwaśną śmietaną

Zupa

Rosół z kurczaka zagrodowego z kluseczkami

Danie główne

Polędwiczka wieprzowa z sosem Bordelaise
z puree z pieczonych buraków z ziemniakami au gratin

Deser

Mini beza z kremem mascarpone i owocami

Napoje (do 4 godzin)

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

/04



kontakt
w sprawie
oferty:

Magdalena Jaszowska

/Wroclaw Cluster Director of Sales

tel.: +48 535 411 388

e-mail: mjaszowska@qhotels.pl



Najważniejszy dzień

Oferta weselna

Uroczysty obiad z okazji Ślubu menu do wyboru

Menu II – 269,00 PLN / osoba*

Zimna przystawka

Rostbef pieczony na różowo z salsą meksykańską

Zupa

Krem z kalafiora z oliwą truflową i grzankami

Danie główne

Konfitowane udko z kaczki z sosem majerankowym, czerwoną kapustą, owocami i ziemniakami Boulangere

Deser

Creme brulee z zielonej herbaty

Zimna płyta

- deska wędzonych wędlin z piklami
- deska serów z orzechami i żurawiną
- matias w oleju z cebulą
- galaretki drobiowe z zielonym groszkiem
- sałatka jarzynowa
- chrupiące pieczywo i masło

Napoje (do 4 godzin)

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

/05



kontakt
w sprawie
oferty:

Magdalena Jaszowska

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



Najważniejszy dzień

Oferta weselna

Uroczysty obiad z okazji Ślubu menu do wyboru

Menu III - 319,00 PLN / osoba*

Zimna przystawka (do wyboru)

- ceviche z polędwicy z dorsza z gorczycą
- tatar z jagnięciny z piklowaną cebulą i oregano

Zupa (do wyboru)

- krem z pieczonym buraków z serem gorgonzola
- bulion z pieczonej kaczki z makaronem naleśnikowym z ziołami

Danie główne (podane na półmiskach)

- panierowany schab z kością
- roladka z kurczaka faszerowana serem feta i suszonymi pomidorami
- 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:

Magdalena Jaszowska

/Wroclaw Cluster Director of Sales

tel.: +48 535 411 388

e-mail: mjaszowska@qhotels.pl

Uroczysty obiad z okazji Ślubu menu do wyboru



Menu III - 319,00 PLN / osoba* / C.D.

Deser (podany w formie bufetu)

- czekoladowe brownie
- sernik na kruchym spodzie z malinami
- szarlotka z bitą śmietaną
- 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
- galaretki drobiowe z groszkiem zielonym
- 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:

Magdalena Jaszowska

/Wrocław Cluster Director of Sales
tel.: +48 535 411 388
e-mail: mjaszowska@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, pokrowce na krzesła, świece oraz kwiaty,
- 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:

Magdalena Jaszowska

/Wrocław Cluster Director of Sales

tel.: +48 535 411 388

e-mail: mjaszowska@qhotels.pl

Przyjęcia weselne

Sala Balowa

menu do wyboru



Menu I – 399,00 PLN / osoba**

Zimna przystawka

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

Zupa (do wyboru)

- krem z pieczonych białych warzyw z oliwą bazyliową
- rosół z kurczaka zagrodowego z kluseczkami

Danie główne (do wyboru)

- polędwiczka wieprzowa z sosem Bordelaise z puree z pieczonych buraków i ziemniakami au gratin
- supreme z kurczaka przygotowane metodą sous-vide z kaszą kus-kus, warzywami i sosem pomarańczowym

Deser

Szarlotka z lodami i bitą śmietaną

Zimna płyta

- deska wędlin wędzonych z piklami
- deska serów z orzechami i żurawiną
- matias w sosie tatarskim
- galaretki drobiowe z groszkiem zielonym
- sałatka jarzynowa
- sałatka nicejska
- marynaty
- chrupiące pieczywo, masło

/09



kontakt
w sprawie
oferty:

Magdalena Jaszowska

/Wrocław Cluster Director of Sales

tel.: +48 535 411 388

e-mail: mjaszowska@qhotels.pl



Najważniejszy dzień

Oferta weselna

Przyjęcia weselne

Sala Balowa

menu do wyboru

Menu I – 399,00 PLN / osoba/ C.D.**

Kolacja serwowana

Żurek królewski z wędzoną szynką

Napoje (do 12 godzin)

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

/10



kontakt
w sprawie
oferty:

Magdalena Jaszowska

/Wroclaw Cluster Director of Sales

tel.: +48 535 411 388

e-mail: mjaszowska@qhotels.pl



Najważniejszy dzień

Oferta weselna

Przyjęcia weselne

Sala Balowa

menu do wyboru

Menu II – 429,00 PLN / osoba**

Zimna przystawka

Rostbef pieczony na różowo z salsą meksykańską

Zupa (do wyboru)

- krem z kalafiora z oliwą truflową
- bulion wołowy z makaronem

Danie główne

- udko z perliczki z sosem jałowcowym
- polędwica z dorsza na gulaszu z warzyw z pomidorami
- filet z kaczki w miodowej marynacie
- wołowina po burgundzku
- ziemniaki au gratin
- puree selerowo-pietruszkowe z wanilią
- ziołowe kopytka
- puree z czerwonej kapusty i suszonych śliwek
- warzywa pieczone z ziołami
- selekcja sałat z warzywami i sosem vinaigrette

Deser

Czekoladowe brownie z lodami

Zimna płyta

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

/11



kontakt
w sprawie
oferty:

Magdalena Jaszowska

/Wrocław Cluster Director of Sales

tel.: +48 535 411 388

e-mail: mjaszowska@qhotels.pl



Najważniejszy dzień

Oferta weselna

Przyjęcia weselne

Sala Balowa

menu do wyboru

Menu II – 429,00 PLN / osoba / C.D.**

Zimna płyta

- galert z golonki z chrzanem
- sałatka nicejska z grillowanym tuńczykiem
- tartaletki ze szpinakiem i gorgonzolą
- mus z wątróbki drobiowej z brandy i galaretką
- 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

/12



kontakt
w sprawie
oferty:

Magdalena Jaszowska

/Wrocław Cluster Director of Sales

tel.: +48 535 411 388

e-mail: mjaszowska@qhotels.pl



Najważniejszy dzień

Oferta weselna

Przyjęcia weselne

Restauracja Tarasova

menu do wyboru

Menu I – 529,00 PLN / osoba**

Zimna przystawka (do wyboru)

- vitello tonnato czyli cielęcina w sosie z tuńczyka z kaparami
- polędwica wołowa marynowana w sosie teriyaki z sezamem

Zupa (do wyboru)

- zupa z leśnych grzybów z tymiankiem
- bulion z pieczonej kaczki z makaronem naleśnikowym z ziołami

Danie główne (podane na półmiskach)

- sznycel cielęcy
- luzowana kaczka w sosie pomarańczowym
- karkówka z dzika pieczona w sosie jałowcowym
- filet z sandacza z duszonym porem w zielonym pieprzu
- 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 vinaigrette

/13



kontakt
w sprawie
oferty:

Magdalena Jaszowska

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



Najważniejszy dzień

Oferta weselna

Przyjęcia weselne

Restauracja Tarasova

menu do wyboru

Menu I – 529,00 PLN / osoba** / C.D.

Deser

Włoskie tiramisu z kremem na bazie mascarpone

Zimna płyta

- deska wędlin wędzonych z piklami
- deska serów z orzechami i żurawiną
- śledź z warzywami w pomidorach
- sałatka z owocami morza i sosem pietruszkowo-czosnkowym
- sałatka Cezar z parmezanem i grzankami
- galert z ryb morskich
- mus z wątróbki drobiowej z brandy i galaretką
- koktajl z krewetek z sosem koktajlowym
- tatar z pstrąga z kwaśną śmietaną
- schab z sosem tuńczykowo-kaparowym
- marynaty
- chrupiące pieczywo i 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:

Magdalena Jaszowska

/Wrocław Cluster Director of Sales

tel.: +48 535 411 388

e-mail: mjaszowska@qhotels.pl

/14





Najważniejszy dzień

Oferta weselna

Przyjęcia weselne

Restauracja Tarasova

menu do wyboru

Menu II – 599,00 PLN / osoba**

Zimna przystawka (do wyboru)

- gravlax z łososia z kwaśną śmietaną i ikrą wędzonego pstrąga
- pate z kaczęj wątróbki z grzanką i konfiturą z czerwonej cebuli

Zupa (do wyboru)

- zupa homarowa z pieczonymi pomidorami
- consomme z perliczki z bazyliowymi kluskami

Danie główne (podane na półmiskach)

- udko z kaczki konfitowane z sosem żurawinowym
- biodrówka jagnięca z sosem pieprzowym
- supreme z kurczaka kukurydzianego w sosie musztardowym
- łosoś pieczony w cieście francuskim
- młode ziemniaczki z masłem i koperkiem
- gnocchi z pesto
- rozetki ziemniaczane
- warzywa pieczone z ziołami i masłem
- brokuły i kalafior romanESCO z masłem i migdałami
- selekcja sałat z warzywami i sosem vinaigrette

/15



kontakt
w sprawie
oferty:

Magdalena Jaszowska

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



Najważniejszy dzień

Oferta weselna

Przyjęcia weselne

Restauracja Tarasova

menu do wyboru

Menu II – 599,00 PLN / osoba** / C.D.

Deser

Crème brûlée z białą czekoladą

Zimna płyta

- deska włoskich, hiszpańskich i polskich wędlin z piklami
- deska serów z orzechami i żurawiną
- vol-au-vant z musem z tuńczyka
- mus z wątróbki drobiowej z brandy i galaretką
- koktajl z krewetek z sosem koktajlowym
- selekcja wędzonych ryb
- pieczona karkówka z żurawiną
- galert z golonki z chrzanem
- sałatka z pieczonego rostbefu
- sałatka z warzyw grillowanych w aromatyzowanej oliwie z parmezanem
- marynaty
- chrupiące pieczywo i masło

Kolacja serwowana

Filet z dorsza na gulaszu z warzyw z pomidorami

Kolacja serwowana

Beef Stroganoff

Kolacja serwowana

Zupa borowikowa z ziemniakami,
jajkiem przepińczym i świeżą
natką pietruszki

/16



kontakt
w sprawie
oferty:

Magdalena Jaszowska

/Wrocław Cluster Director of Sales

tel.: +48 535 411 388

e-mail: mjaszowska@qhotels.pl



Najważniejszy dzień

Oferta weselna

Przyjęcia weselne

Restauracja Tarasova

menu do wyboru

Menu II – 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:

Magdalena Jaszowska

/Wrocław Cluster Director of Sales

tel.: +48 535 411 388

e-mail: mjaszowska@qhotels.pl

Q
HOTEL
PLUS WROCŁAW BIELANY

TARASOVA
— RESTAURACJA —

Najważniejszy dzień

Oferta weselna

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

Słodki bufet – 59,00 PLN / osoba***

- makaroniki
- praliny i trufle
- panna cotta
- eklerki
- mus czekoladowy z wiśniami
- mini ptysie
- mini bezy
- mini pączki

Wiejski bufet – 79,00 PLN / osoba***

- kielbasa 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:

Magdalena Jaszowska

/Wrocław Cluster Director of Sales

tel.: +48 535 411 388

e-mail: mjaszowska@qhotels.pl

/18



Przyjęcia weselne Sala Balowa oraz Restauracja Tarasova **dodatkowe 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 – 79,00 PLN / osoba***

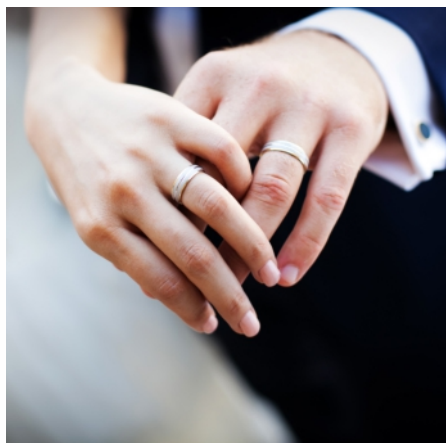
- pierogi ze szpinakiem i tofu
- musaka z batatów, cukinii, bakłażanów i pomidorów z sosem sojowym i kaparami
- wegański smalec z białej fasoli i tymianku
- tatar z suszonych pomidorów, grillowanej cukinii, rukoli i orzechów
- pasztet z ciecierzycy z grzybami
- pieczone świeże figi z sosem orzechowym
- 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

*** /Cena przy minimalnym zamówieniu dla 60% Gości weselnych.

kontakt
w sprawie
oferty:

Magdalena Jaszowska

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





Najważniejszy dzień

Oferta weselna

Przyjęcia weselne Warunki rezerwacji

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.

/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.

