



*focus*hotel

# WYMARZONE WESELE

w Hotelu Focus Katowice Chorzów

ul. Armii Krajowej 15  
41-506 Chorzów  
tel. +48 32 707 45 80  
chorzow@focushotels.pl

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



## ***Dlaczego Focus Hotel Katowice Chorzów \*\*\****

- Obiekt z klimatyzowaną salą i tarasem
- Rozkładany parkiet do tańca i piękna dekoracja stołów
- Wsparcie i doradztwo specjalisty na każdym etapie organizacji wesela
- Pokój Premium dla Nowożeńców w noc poślubną gratis
- Przedłużenie doby hotelowej do godziny 14:00 dla Młodej Pary i Gości
- Bezpłatny parking dla Gości
- Voucher dla Młodej Pary na podróż poślubną do wykorzystania w jednym z hoteli Focus w dowolnym terminie \*
- Menu dla dzieci do lat 3 gratis, dzieci do lat 9 – 50% taniej
- Śniadanie Nowożeńców serwowane na życzenie do pokoju
- Nocleg od 90zł / osoba w pokoju 2-osobowym ze śniadaniem, dzieci i młodzież do 18 lat, zakwaterowane w pokoju rodziców, otrzymują nocleg i śniadanie gratis
- Liczne prezenty od hotelu do wyboru

\*po uprzednim potwierdzeniu przez hotel dostępności

***Jeżeli masz ciekawy pomysł,  
który chciałbyś zrealizować podczas Twojej uroczystości,  
powiedz nam o nim - zajmiemy się jego realizacją.***





# Obiad weselny 119 PLN / osoba

Powitanie chlebem i solą / Toast winem musującym

## Zupa (1 do wyboru)

Krem z kiszzonego ogórka

Rosół królewski z makaronem

## Napoje

Kawa / herbata / woda mineralna

## Danie główne (1 do wyboru)

Pieczeń wieprzowa / kapusta modra /  
kluski śląskie / sos pieczeniowy

Indyk faszerowany wieprzowiną i warzywami /  
buraczki zasmażane / kopytka / sos własny

## Deser (1 do wyboru)

Panna Cotta miętowa z porzeczką

Semifreddo różane

## Bufet słodki

Domowa szarlotka z kruszonką

Sernik na zimno

## Bufet zimny

Pótmisek wędlin (3 rodzaje)

Pótmisek serów (3 rodzaje)

Sałatka warzywna

Śledzie w śmietanie

Tymbaliki drobiowe

Sałatka z grillowanym kurczakiem

Pikle warzywne

Pieczyno / masło

 **Dwa prezenty od hotelu**

Oferta ważna dla minimum 15 osób



# Menu weselne I 179 PLN / osoba

Powitanie chlebem i solą / Toast winem musującym

## Zupa (1 do wyboru)

Rosół królewski z makaronem  
Krem z pieczonego pomidora  
Krem z kiszzonego ogórka z popcornem z krupnioka

## Danie główne

(3 do wyboru / 1,5 porcji na osobę)

Rolada wieprzowa z farszem śląskim  
Filet z kurczaka panierowany  
Sola zapiekana ze szpinakiem  
Pieczeń wieprzowa  
Indyk faszerowany mielonym mięsem

## Dodatki skrobiowe

(2 do wyboru)

Ziemniaki gotowane  
Kluski śląskie  
Ryż z warzywami  
Ziemniaki pieczone – tódeczki

## Dodatki warzywne

(2 do wyboru)

Kapusta modra  
Warzywa gotowane na parze  
Surówka z marchwi  
Buraczki na słodko – kwaśno

## Deser (1 do wyboru)

Panna Cotta miętowa  
Pucharek lodowy z owocami  
Owocowe Semifreddo  
Tiramisu

## Bufet słodki (3 do wyboru)

Ciasto z kruszonką  
Ciasto zebra  
Ciasto czekoladowo – jogurtowe  
Mini pączki  
Mini ptysie z advocatem  
Mini musy czekoladowe  
Mini Crème Brûlée

## Bufet zimny

### Podstawa

Kompozycja wędlin (3 rodzaje)  
Kompozycja mięs pieczonych (3 rodzaje)  
Deska serów (3 rodzaje)  
Pieczywo / masło

### Dodatkowo (3 do wyboru)

Śledzie w pomidorach  
Tymbaliki drobiowe  
Sałatka grecka  
Pikłe warzywne  
Jajka faszerowane  
Sałatka warzywna  
Pulpeciki rybne w zalewie octowej

## Kolacja I (1 do wyboru)

Żeberko na panczkraciu z sosem miodowo-pieczeniowym  
Roladka z pstrągą z farszem grzybowym z pieczonymi ziemniaczkami oraz brokułami  
Udziec wieprzowy z kaszą gryczaną i zasmażaną kapustą

## Kolacja II (1 do wyboru)

Barszcz z pasztecikiem  
Kwaśnica na wędzonym żeberku  
Węgierska zupa gulaszowa podana z pieczywem  
Boeuf Strogonow z pieczywem

## Napoje

Kawa / herbata / woda mineralna / sok owocowy

 **Dwa prezenty od hotelu**

Oferta ważna dla minimum 50 osób





# Menu weselne II 199 PLN / osoba

Powitanie chlebem i solą / Toast winem musującym

## Zupa (1 do wyboru)

Krem z pora  
Rosół królewski z makaronem  
Krem z białych warzyw

## Danie główne

(3 do wyboru / 1,5 porcji na osobę)

Schab panierowany  
Cięta rolada wieprzowa z suszonymi pomidorami  
Sakwa z farszem leśnym  
Kurczak zapiekany w sosie BBQ  
Szczupak w sosie chrzanowym

## Dodatki skrobiowe

(2 do wyboru)  
Ziemniaki z wody  
Kasza pęczak z tymiankiem  
Kluski śląskie  
Ryż curry

## Dodatki warzywne

(2 do wyboru)  
Mix dzikich sałat  
Kapusta zasmażana  
Surówka Waldorf  
Pieczone buraki

## Deser (1 do wyboru)

Owocowe Semifreddo  
Pieczone jabłko z kruszantem orzechowym i żurawiną  
Sorbet szampański z brzoskwiniami  
Nugat czekoladowy z bakaliami

## Bufet słodki (3 do wyboru)

Ciasto Raffaello  
Sernik duński z galaretką  
Rolada śmietanowa  
Ciasto jogurtowe z sosem i owocami  
Ciasto cytrusowe  
Ciasto z malinami  
Ciasto Cappuccino

## Bufet zimny

### Podstawa

Kompozycja wędlin (3 rodzaje)  
Kompozycja mięs pieczonych (3 rodzaje)  
Deska serów (3 rodzaje)  
Pieczywo / masło

### Dodatkowo (4 do wyboru)

Śledzie w pomidorach  
Tymbaliki drobiowe  
Sałatka Cezar  
Naleśniki z rukolą i szynką parmeńską  
Sery wysokogatunkowe  
Jajka faszerowane  
Pikle warzywne

## Kolacja I (1 do wyboru)

Udziec wieprzowy podany z zasmażaną kapustą i kaszą gryczaną  
Pieczeń sztygarska z kopytkami oraz mini marchewką  
Roladka z pstrąga nadziewana grzybami z pieczonymi ziemniakami oraz brokułami

## Kolacja II (1 do wyboru)

Barszcz z pasztecikiem  
Żur śląski z jajkiem podany z pieczywem  
Bogracz podany z pieczywem  
Kwaśnica na wędzonym żeberku

## Napoje

Kawa / herbata / woda mineralna / sok owocowy



 **Trzy prezenty od hotelu**

Oferta ważna dla minimum 50 osób

# Menu weselne III 219 PLN / osoba

Powitanie chlebem i solą / Toast winem musującym

## Przystawka (1 do wyboru)

Pescaccio z łososia i dorsza  
Roladki z bakłażana z warzywami i serem Halloumi  
Żołądki gęsie z batatem oraz ziemią jadalną

## Zupa (1 do wyboru)

Krem z pora  
Krem z marchwi z imbirem i pomarańczą  
Krem z białych warzyw  
Zupa rybna ze śliwką suszoną

## Danie główne

(4 do wyboru / 1,5 porcji na osobę)

Szczupak zapiekany w sosie chrzanowym  
Schab panierowany  
Sakwa wieprzowa z farszem leśnym  
Rolada śląska  
Polędwiczka wieprzowa w suszonych pomidorach  
Udko z kaczki confit

## Dodatki skrobiowe

(2 do wyboru)  
Ziemniaki z wody  
Ziemniaki pieczone – tódeczki  
Kluski śląskie  
Kasza perłowa z rozmarynem  
Ziemniaczane Rosti

## Dodatki warzywne

(2 do wyboru)  
Modra kapusta  
Surówka z marchwi z ananase  
Zasmażane buraczki z rodzynkami  
Warzywa toskańskie  
Surówka Waldorf

## Deser (1 do wyboru)

Pucharek lodowy z owocami i bitą śmietaną  
Semifreddo truskawkowe  
Tiramisu królewskie  
Dwukolorowy mus czekoladowy  
Posset cytrynowy

## Bufet słodki (4 do wyboru)

Ciasto Rafaello  
Sernik duński z galaretką  
Rolada śmietanowa  
Ciasto jogurtowe z sosem i owocami  
Ciasto cytrusowe  
Ciasto z malinami  
Ciasto Cappuccino

## Bufet zimny

**Podstawa**  
Kompozycja wędlin (3 rodzaje)  
Kompozycja mięs pieczonych (3 rodzaje)  
Deska serów (3 rodzaje)  
Pieczywo / masło

## Dodatkowo (5 do wyboru)

Wybór serów wysokogatunkowych oraz pleśniowych  
Tymbaliki drobiowe  
Jajka faszerowane  
Naleśniki z rukolą i szynką parmeńską  
Sałatka Cezar  
Sałatka warzywna  
Śledzie po japońsku  
Pulpeciki rybne w zalewie octowej  
Pikle warzywne

## Kolacja I (1 do wyboru)

Pieczeń sztygarska z kopytkami oraz mini marchewką  
Udziec wieprzowy z zasmażaną kapustą oraz kaszą gryczaną  
Roladka z pstrąga nadziewana grzybami z pieczonymi ziemniakami oraz z brokułami

## Kolacja II (1 do wyboru)

Barszcz z pasztecikiem  
Boeuf Strogonow  
Węgierska zupa gulaszowa  
Żur z jajkiem

## Napoje

Kawa / herbata / woda mineralna / sok owocowy

 Cztery prezenty od hotelu

Oferta ważna dla minimum 50 osób



# Menu weselne IV 259 PLN / osoba

Powitanie chlebem i solą / Toast winem musującym

## Przystawka (1 do wyboru)

Roladki z bakłażana z warzywami i serem halloumi

Plastry pieczonej wołowiny z wytrawnymi musami

Żołądki gęsie z batatem oraz ziemią jadalną

## Zupa (1 do wyboru)

Krem z dyni z nutą imbiru

Krem z grzybów leśnych

Rosół królewski z makaronem

Krem z czosnku podany z Grissini i palonym kalafiorom

## Danie główne

(4 do wyboru / 2 porcje na osobę)

Rolada śląska

Dorsz zapiekany z warzywami szafranowymi

Udko z kaczki confit

Stek z łososia

Indyk faszerowany mięsem mielonym i kasztanami jadalnymi

Sakwa wieprzowa z farszem leśnym

## Dodatki skrobiowe

(3 do wyboru)

Ryż z liśćmi szpinaku

Ryż curry z warzywami

Ziemniaki gotowane

Kluski śląskie

Ziemniaki pieczone – tódeczki

## Dodatki warzywne

(3 do wyboru)

Surówka Waldorf

Surówka z marchwi z ananase

Warzywa tokańskie

Pieczone buraczki z rozmarynem

Kapusta biała zasmażana

Kapusta modra

Mix dzikich sałat

## Deser (1 do wyboru)

Gruszka sous – vide macerowana w winiaku

Posset cytrynowy

Jabłko pieczone z kruszantem orzechowym i żurawiną

Sorbet szampański z brzoskwinia

Nugat czekoladowy z bakaliami

## Bufet słodki (4 do wyboru)

Ciasto Raffaello

Sernik duński z galaretką

Rolada śmietanowa

Ciasto jogurtowe z sosem i owocami

Ciasto cytrusowe

Ciasto z malinami

Ciasto Cappuccino

## Bufet zimny

Podstawa

Kompozycja wędlin (3 rodzaje)

Kompozycja mięs pieczonych (3 rodzaje)

Deska serów (3 rodzaje)

Pieczyno / masło

## Dodatkowo (5 do wyboru)

Wybór serów wysokogatunkowych oraz pleśniowych

Tymbaliki drobiowe

Jajka faszerowane

Naleśniki z rukolą i szynką parmeńską

Sałatka Cezar

Sałatka warzywna

Śledzie po japońsku

Pulpeciki rybne w zalewie octowej

Pikle warzywne

Śledzie w śmietanie

Sałatka z tuńczykiem

## Kolacja I (1 do wyboru)

Udziec wieprzowy z zasmażaną kapustą oraz kaszą gryczaną

Pieczony prosiak nadziewany kaszą, mix sałat

Roladka z pstrąga nadziewana grzybami z pieczonymi ziemniakami oraz brokułami

## Kolacja II (1 do wyboru)

Boeuf Strogonow

Kwaśnica na wędzonym żeberku

Węgierska zupa gulaszowa

Barszcz z pasztecikiem

## Napoje

Kawa / herbata / woda mineralna / sok owocowy

 Cztery prezenty od hotelu

Oferta ważna dla minimum 50 osób





# Usługi dodatkowe

## Stół wiejski 40 PLN / osoba

### MENU:

Swojskie wędliny 25 g/os.  
Paszty 2 rodzaje 25 g/os.  
Krupnioki 25 g/os.  
Salceson 25 g/os.  
Żur 150 ml/os.  
Udziec wieprzowy 25 g/os.  
Kiełbasy 25 g/os.  
Smalec 25 g/os.  
Ogórki kiszzone 25 g/os.  
Marynaty 25 g/os.  
Pieczywo  
Masło osetkowe

## Tort weselny od 65 PLN / kg

Tort śmietankowy z adwokatem  
Tort śmietankowy  
Tort czekoladowy  
Tort czekoladowy z alkoholem  
Tort smakowy lśniąca czekolada / marcepan

## Dekoracja sali

Kompozycja kwiatowa na stół prezydialny 150-200 PLN  
Dekoracja kwiatowa na stoły gości 50-80 PLN/szt.  
Dekoracja oświetleniem 900 PLN / cały czas trwania imprezy  
Projektor GOBO 500 PLN / cały czas trwania imprezy  
Fotobudka 700 PLN / 2h

DJ + wodzirej 2500zł/cały czas trwania imprezy

## Open bar

Napoje gazowane (Coca-cola / Fanta / Sprite / Kinley) 30 PLN/os.  
Wódka Wyborowa / wino białe / wino czerwone 60 PLN/os.  
Wódka Finlandia / wino białe / wino czerwone 80 PLN/os.  
Wódka Wyborowa / Johnnie Walker Red Label 85 PLN/os.

## Dodatkowo piwo beczkowe

### OKOCIM:

0,3l – 8 PLN  
0,5l – 12 PLN  
30l – 450 PLN







### **Prezenty od hotelu do wyboru:**

- Weselne okrycia na krzesa
- Salka do zabaw dla dzieci
- Pokaz zdjęć Pary Młodej
- Plan z rozmieszczeniem Gości i wizytówki na stoły
- Voucher na kolację w restauracji w I rocznicę ślubu

---

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT.



**focushotel**

ul. Armii Krajowej 15  
41-506 Chorzów

tel. +48 32 707 45 80  
chorzow@focushotels.pl

Informacje cenowe dotyczące prezentowanych propozycji menu mają charakter orientacyjny i nie stanowią oferty handlowej w rozumieniu Kodeksu cywilnego, a jedynie zaproszenie do zawarcia uzgodnionej umowy. Szczegółowe warunki zamówienia ustalane są na podstawie indywidualnej umowy sprzedaży.

**[www.focushotels.pl](http://www.focushotels.pl)**