



Grand Focus Hotel

MENU ŚWIĄTECZNE

GRAND FOCUS HOTEL SZCZECIN
UL. 3 MAJA 22, 70-215 SZCZECIN

Smacznego

focushotels.pl

GRAND FOCUS HOTEL SZCZECIN

Grand Focus Hotel Szczecin to idealna sceneria ważnego wydarzenia w życiu firmy – przyjęcia świątecznego. Dopełnimy wszelkich starań, by zachowało się ono w pamięci uczestników jako jedyne w swoim rodzaju.

Klimatyzowana sala ze świątecznymi dekoracjami, wyjątkowe potrawy świąteczne przygotowane przez samego Szefa Kuchni oraz profesjonalna obsługa to trzy filary udanego przyjęcia.

PONADTO W RAMACH IMPREZY ZAPEWNIAMY BEZPŁATNIE:

- ★ *welcome drink w postaci aromatycznego grzanego wina lub wina musującego (w zależności od wyboru Klienta) możliwość zamiany welcome drink na:*
 - *poncz (sok z pomarańczy, wino czerwone, sok ananasowy, pomarańcze, cytryny) 150ml*
 - *grog (herbata, rum, cytryna) 150ml*
 - *kompot z suszonych owoców*
- ★ *parking*
- ★ *obsługę dedykowanego opiekuna*
- ★ *świąteczny wystrój sali i stołów*

Serdecznie zapraszamy!



MENU SERWOWANE I

149 PLN / OSOBA

ZUPA

- Krem z pieczarek portobello / oliwa z nasturcji / grzanki

DANIE GŁÓWNE

- Filet z sandacza / sos z grzybów leśnych / purée ziemniaczane / marchew z glazurą z pomarańczy / natka pietruszki

DESER *(jeden do wyboru)*

- Makowiec / lukier cytrynowy / prażone migdały
- Fondant czekoladowy / karmelizowane wiśnie
- Sernik / biała czekolada / cynamon
- Beza z mascarpone / bakalie / orzechowy likier Frangelico

MENU SERWOWANE II

169 PLN / OSOBA

ZUPA

- Barszcz / uszka z grzybami

DANIE GŁÓWNE

- Łosoś z pieca / gratin ziemniaczane / sos kurkowy / brokuł / prażone migdały

DESER *(jeden do wyboru)*

- Makowiec / lukier cytrynowy / prażone migdały
- Fondant czekoladowy / karmelizowane wiśnie
- Sernik / biała czekolada / cynamon
- Beza z mascarpone / bakalie / orzechowy likier Frangelico

Podane ceny są cenami brutto.



MENU SERWOWANE GRAND

189 PLN / OSOBA

PRZYSTAWKA

- Łosoś gravlax / sos cytrynowy / liście sałat / grzanka korzenna

ZUPA

- Krem z grzybów leśnych / kluski francuskie / natka pietruszki / oliwa truflowa

DANIE GŁÓWNE

- Pierś z kaczki Mulard / demi glace z winem porto / duszona czerwona kapusta / żurawina / purée ziemniaczane z palonym masłem

DESER *(jeden do wyboru)*

- Makowiec / lukier cytrynowy / prażone migdały
- Fondant czekoladowy / karmelizowane wiśnie
- Sernik / biała czekolada / cynamon
- Beza z mascarpone / bakalie / orzechowy likier Frangelico

Podane ceny są cenami brutto.



MENU BUFETOWE I

199 PLN / OSOBA

ZUPA

- Barszcz / uszka z grzybami
- Krem z pieczarek portobello / oliwa z nasturcji / grzanki

DANIE GŁÓWNE

- Pierogi / kapusta kiszona / grzyby
- Pierogi / ziemniaki / twaróg
- Filet z sandacza / sos z grzybów leśnych
- Pierś z kurczaka / bakalie / orzechy włoskie
- Kopytka / masło klarowane
- Marchewka / glazura z pomarańczy

DESER

- Sernik / wiśnie karmelizowane / prażone migdały
- Makowiec / lukier cytrynowy / orzechy włoskie

BUFET ZIMNY

- Śledź marynowany / cebula / olej / przyprawy korzenne
- Śledź / musztarda francuska / miód / majonez
- Paszteciki francuskie / grzyby / orzechy nerkowca
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Dorsz / sos grecki
- Schab / figa / śliwka

DODATKI

- Pieczywo / masło / sos tatarski / ćwikła / | mus chrzanowy

Menu
dostępne od
20 osób

Podane ceny są cenami brutto.



MENU BUFETOWE II

239 PLN / OSOBA

ZUPA

- Barszcz / uszka z grzybami
- Krem z leśnych grzybów / farfalle / natka pietruszki / tymianek

DANIE GŁÓWNE

- Pierogi / kapusta kiszona / grzyby
- Pierogi / ziemniaki / twaróg
- Filet z sandacza / sos z grzybów leśnych
- Pierś z kaczki Mulard / pieczone jabłka / śliwki
- Łosoś z pieca / sos kurkowy
- Pieczone warzywa korzeniowe
- Kopytka / masło klarowane
- Ziemniaki / rozmaryn
- Czerwona kapusta / wiśniówka

DESER

- Sernik / wiśnie karmelizowane / prażone migdały
- Makowiec / lukier cytrynowy / orzechy włoskie
- Orzechowiec / cynamon / kardamon

BUFET ZIMNY

- Śledź marynowany / cebula / olej / przyprawy korzenne
- Śledź / śmietana / pieczone jabłko / cynamon
- Śledź / musztarda francuska / miód / majonez
- Paszteciki francuskie / grzyby / orzechy nerkowca
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Dorsz / sos grecki
- Schab / figa / śliwka
- Polędwiczka wieprzowa / gruszka / żurawina

DODATKI

- Pieczywo / masło / sos tatarski / ćwikła / mus chrzanowy

Menu
dostępne od
20 osób

Podane ceny są cenami brutto.



MENU BUFETOWE GRAND

269 PLN / OSOBA

ZUPA

- Barszcz / uszka z grzybami
- Krem z grzybów leśnych / oliwa truflowa

DANIE GŁÓWNE

- Pierogi / borowiki / kiszona kapusta
- Pierogi / ziemniaki / twaróg
- Owoce morza w stylu prowansalskim / pomidory / czosnek / oliwa / natka pietruszki
- Filet z łososia / sos kurkowy / natka pietruszki
- Pierś z kaczki Mulard / pieczone jabłka / śliwki
- pieczone warzywa korzeniowe
- Ziemniki gratin
- Kopytka / masło klarowane
- Ziemniaki / rozmaryn
- Czerwona kapusta / wiśniówka

DESER

- Sernik / wiśnie karmelizowane / prażone migdały
- Makowiec / lukier cytrynowy / orzechy włoskie
- Piernik / mascarpone / żurawina / cynamon

BUFET ZIMNY

- Śledź marynowany / cebula / olej / przyprawy korzenne
- Śledź / śmietana / pieczone jabłko / cynamon
- Śledź / miód / musztarda francuska / majonez
- Paszteciki francuskie / grzyby / orzechy nerkowca
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Dorsz / sos grecki
- Schab / figa / śliwka
- Polędwiczka wieprzowa / gruszka / żurawina
- Gravlax / sos cytrynowy / liście sałat
- Sałatka z wędzonym karmazynem / pomidory koktajlowe / winegret

DODATKI

- Pieczywo / masło / sos tatarski / ćwikła / mus chrzanowy / masło trufłowe

Menu
dostępne od
20 osób

Podane ceny są cenami brutto.



OPEN BAR I

DO 4H - 55 zł/os | DO 6H - 65 zł/os | DO 8H - 75 zł/os

- Świeżo parzona kawa
- Aromatyczny dodatek do kawy: waniliowy / amaretto
- Wybór herbat (czarna / earl grey / zielona / owocowa)
- Woda gazowana i niegazowana
- Soki owocowe
- Napoje gazowane: Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite

OPEN BAR II

DO 4H - 115 zł/os | DO 6H - 135 zł/os | DO 8H - 155 zł/os

- Świeżo parzona kawa
- Aromatyczny dodatek do kawy: waniliowy / amaretto
- Wybór herbat (czarna / earl grey / zielona / owocowa)
- Woda gazowana i niegazowana
- Soki owocowe
- Napoje gazowane: Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite
- Wino białe: Fossiles, Domain Haut Marin, Gasconia, Francja
- Wino czerwone: Triton, Domain Haut Marin, Gasconia, Francja
- Piwo z beczki lub butelkowe

Na życzenie dostępne również:

Wino bezalkoholowe / Piwo bezalkoholowe

Podane ceny są cenami brutto.



OPEN BAR III

DO 4H - 140 zł/os | DO 6H - 160 zł/os | DO 8H - 180 zł/os

- Świeżo parzona kawa
- Aromatyczny dodatek do kawy: waniliowy / amaretto
- Wybór herbat (czarna / earl grey / zielona / owocowa)
- Woda gazowana i niegazowana
- Soki owocowe
- Napoje gazowane: Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite
- Wino białe: Fossiles, Domain Haut Marin, Gasconia, Francja
- Wino czerwone: Triton, Domain Haut Marin, Gasconia, Francja
- Piwo z beczki lub butelkowe
- Wódka Absolut

Na życzenie dostępne również:

Wino bezalkoholowe / Piwo bezalkoholowe

OPEN BAR IV

DO 4H - 160 zł/os | DO 6H - 180 zł/os | DO 8H - 200 zł/os

- Świeżo parzona kawa
- Aromatyczny dodatek do kawy: waniliowy / amaretto
- Wybór herbat (czarna / earl grey / zielona / owocowa)
- Woda gazowana i niegazowana
- Soki owocowe
- Napoje gazowane: Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite
- Wino białe: Fossiles, Domain Haut Marin, Gasconia, Francja
- Wino czerwone: Triton, Domain Haut Marin, Gasconia, Francja
- Piwo z beczki lub butelkowe
- Wódka Absolut
- Whisky Ballantine's Finest

Na życzenie dostępne również:

Wino bezalkoholowe / Piwo bezalkoholowe

Podane ceny są cenami brutto.



OPEN BAR V

DO 4H - 230 zł/os | DO 6H - 250 zł/os | DO 8H - 270 zł/os

- Świeżo parzona kawa
- Aromatyczny dodatek do kawy: waniliowy / amaretto
- Wybór herbat (czarna / earl grey / zielona / owocowa)
- Woda gazowana i niegazowana
- Soki owocowe
- Napoje gazowane: Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite
- Wino białe: Fossiles, Domain Haut Marin, Gasconia, Francja
- Wino czerwone: Triton, Domain Haut Marin, Gasconia, Francja
- Piwo z beczki lub butelkowe
- Wódka Absolut
- Whisky Ballantine's Finest
- Beefeater London Dry Gin
- Rum Havana Club 3 Anos
- Tequila Olmeca Silver / Gold
- Martini Bianco / Rosso / Dry
- Aperol Aperitivo

Sugerowane koktajle:

- Cuba Libre
- Gin&Tonic
- Mojito
- Old Fashioned
- Aperol Spritz
- Vodka Sour

Na życzenie dostępne również:

Wino bezalkoholowe / Piwo bezalkoholowe

* W ofercie Open BAR IV oraz V zawarty jest indywidualny drink bar wraz z obsługą.

Podane ceny są cenami brutto.





Grand Focus Hotel

GRAND FOCUS HOTEL SZCZECIN
UL. 3 MAJA 22
70-215 SZCZECIN

Zapraszamy do kontaktu

WIKTORIA KRAWCZYK

TEL.: +48 693 880 119

E-MAIL: MICE.SZCZECINGRAND@FOCUSHOTELS.PL

PAULINA KUSIO

TEL.: +48 693 880 430

E-MAIL: MICE.SZCZECIN@FOCUSHOTELS.PL

FOCUSHOTELS.PL

INFORMACJE CENOWE DOTYCZĄCE PREZENTOWANYCH PROPOZYCJI MENU MAJĄ CHARAKTER ORIENTACYJNY I NIE STANOWIĄ OFERTY HANDLOWEJ W ROZUMIENIU KODEKSU CYWILNEGO, A JEDYNIĘ ZAPROSZENIE DO ZAWARCIA UZGODNIONEJ UMOWY. SZCZEGÓŁOWE WARUNKI ZAMÓWIENIA USTALANE SĄ NA PODSTAWIE INDYWIDUALNEJ UMOWY SPRZEDAŻY.