



*focus*hotel
PREMIUM

WYMARZONE WESELE

w Focus Premium
Pod Orłem

focushotels.pl





Przed Wami dzień, którego wspomnienie będzie Was cieszyć przez dziesiątki wspólnie spędzonych lat.

Niech najważniejsze przyjęcie w Waszym życiu odbędzie się w miejscu, które od 120 lat jest świadkiem najdonioślejszych wydarzeń w Bydgoszczy.

Zapewniamy wsparcie naszego specjalisty na każdym etapie organizacji wesela, wspaniałe potrawy przygotowane pod okiem i według receptur Szefa Kuchni Krzysztofa Grzelińskiego oraz profesjonalną obsługę kelnerską.

Bogaty wybór menu i wcześniejsza degustacja

- Pokój Premium dla Nowożeńców w noc poślubną
- Przedłużenie doby hotelowej dla Młodej Pary
- Voucher pobytowy do wybranego hotelu sieci Focus Hotels
- Lampka wina musującego na powitanie
- Śniadanie dla Nowożeńców serwowane na życzenie do pokoju
- Profesjonalne wsparcie dedykowanego opiekuna

*degustacja menu po podpisaniu umowy wstępnej

OBIAD WESELNY 79 zł / osoba

DO 4 GODZIN

WINO MUSUJĄCE NA POWITANIE

OBIAD SERWOWANY

Rosół z domowymi kluskami, marchewką i pietruszką

Kurczak Supreme z puree selerowym, ziemniaczanym gratin i sosem z kurek

Sernik z gorącą czekoladą i bitą śmietaną

BUFET ZAKĄSKOWY

3 porcje / osoba

Schab z masłem chrzanowym

Szynka po rusku

Tilapia w galarecie

Tymbaliki drobiowe

Sałatka jarzynowa domowa

Śledź po flisacku

NAPOJE

Świeżo parzona kawa

Szeroki wybór aromatycznych herbat

Soki owocowe

Woda mineralna z cytryną

POWYŻEJ 30 OSÓB OBIAD DLA NOWOŻEŃCÓW GRATIS.



MENU II 179 zł / osoba

WINO MUSUJĄCE NA POWITANIE

OBIAD SERWOWANY

Zupa (1 do wyboru)

Consomme z drobiu z lanymi kluskami, marchewką i pietruszką

Francuska cebulowa z białym winem i grzankami

Krem z białych warzyw z oliwą truflową i prażonymi migdałami

Danie główne (1 do wyboru)

Kurczak Supreme z puree selerowym, ziemniaczanym gratin i sosem z kurek

Polędwiczka wieprzowa na sosie porzeczkowym z smażoną cukinią i polentą serową

Policzki wieprzowe w sosie szalwiowym z puree ziemniaczanym i brokułem z migdałami

Deser (1 do wyboru)

Panna cotta z sezonowymi owocami

Chrupka beza z bitą śmietaną i sezonowymi owocami

Lody z sałatką owocową, bitą śmietaną i słodkim sosem

BUFET SŁODKI

Wybór ciast

Tort

BUFET ZIMNY (6 do wyboru)

3 porcje / osoba

Tymbaliki drobiowe

Galantyna z kurczęcia

Pstrąg w galarecie

Karkówka pieczona we włoskiej marynacie

Schab nadziewany grzybami po farmersku w galarecie

Indyk ze szpinakiem i wędzonym boczkiem

Paszteciki z indyka z trufkami

Pieczona rolada z boczku w musztardowej marynacie

Sałatka jarzynowa

Śledź po tatarsku

Sałata lodowa z pomidorem, ogórkiem i sosem ziołowym

Sos tatarski

Sałatka makaronowa z tuńczykiem

BUFET CIEPŁY (4 do wyboru)

2 porcje / osoba

Węgierskie leczko z kielbasą i pieczoną papryką

Zapiekane fileciki z kurczaka z mozzarellą

Ragout warzywne z cukinią i pomidorami

Szynka zapiekana z chrzanem

Pieczony łosoś w sosie kaparowym

Filet z tilapii w sosie słodko kwaśnym

Karkówka w sosie myśliwskim

Kurczak w sosie śmietanowym z kurkami

DANIE GORĄCE SERWOWANE

(1 do wyboru)

Barszcz z pasztecikiem francuskim

Rosół z kotłunami

Żurek kujawski na żytnim zakwasie z białą kielbasą

NAPOJE

Świeżo parzona kawa

Szeroki wybór aromatycznych herbat

Soki owocowe

Woda mineralna z cytryną



MENU III 189 zł / osoba

WINO MUSUJĄCE NA POWITANIE

OBIAD SERWOWANY NA POŁMISKACH

Zupa (1 do wyboru)

Consomme z drobiu z lanymi kluskami, marchewką i pietruszką

Francuska cebulowa z białym winem i grzankami

Krem z białych warzyw z oliwą truflową i prażonymi migdałami

Danie główne (6 do wyboru)

4 porcje / osoba

Roladka z kurczaka z fasolką szparagową i chorizo

Rolada z indyka ze szpinakiem

Karkówka pieczona ze śliwką

Kotlet de volaille z wiejskim masłem

Kotlet ze schabu nadziewany serem

Półdzwiczki wieprzowe z jabłkami

Zraz z szynki z tradycyjnym nadzieniem

Kurczak faszerowany fetą i suszonymi pomidorami

Filet z pstrąga smażony w płatkach migdałów

Filet z łososia z duszonym szpinakiem

DODATKI (5 do wyboru)

3 porcje / osoba

Ziemniaki gotowane z masłem i świeżo ciętym koprem

Ziemniaki pieczone z ziołami

Ziemniaki zasmażane

Sałatka tabbouleh

Ryż z warzywami

Marchewka glazurowana

Buraczki zasmażane

Kapusta zasmażana

Warzywa na parze z masłem i butką tartą

Bukiet sezonowych surówek

DESER (1 do wyboru)

Panna cotta z sezonowymi owocami

Chrupka beza z bitą śmietaną i sezonowymi owocami

Lody z sałatką owocową, bitą śmietaną i słodkim sosem

BUFET SŁODKI

Wybór ciast

Tort

BUFET ZIMNY (6 do wyboru)

3 porcje / osoba

Tymbaliki drobiowe

Galantyna z kurczęcia

Pstrąg w galarecie

Karkówka pieczona we włoskiej marynacie

Schab nadziewany grzybami po farmersku w galarecie

Indyk ze szpinakiem i wędzonym boczkiem

Paszteciki z indyka z truflami

Pieczona rolada z boczku w musztardowej marynacie

Sałatka jarzynowa

Śledź po tatarsku

Sałata lodowa z pomidorem, ogórkiem i sosem ziołowym

Sos tatarski

Sałatka makaronowa z tuńczykiem

DANIE GORĄCE SERWOWANE

(1 do wyboru)

Barszcz z pasztecikiem francuskim

Rosół z kotdunami

Żurek kujawski na żytnim zakwasie z białą kiełbasą

NAPOJE

Świeżo parzona kawa

Szeroki wybór aromatycznych herbat

Soki owocowe

Woda mineralna z cytryną



MENU IV 219 zł / osoba

WINO MUSUJĄCE NA POWITANIE

OBIAD SERWOWANY

Przystawka (1 do wyboru)

Gruszka z włoską szynką, rukolą i płatkami parmezanu, skropiona truflową oliwą

Krucha cielęcina w sosie kaparowym z dodatkiem tuńczyka

Pasztet z kaczki w cieście filo z marynowaną gruszką i sosem z malin

Zupa (1 do wyboru)

Consomme z kury z mięsnymi pierożkami z lubczykiem

Krem z kalafiora z wiórkami z szynki parmeńskiej

Zupa z suszonych borowików z kluskami kładzionymi

Danie główne (1 do wyboru)

Confitowana pierś z gęsi na puree z „modrej” z kaszotto grzybowym

Złocisty sandacz z boczniakiem królewskim i serową polentą

Policzki wołowe w czerwonym winie z glazurowanym burakiem i gratin ziemniaczanym

DESER (1 do wyboru)

Lody waniliowe z puree z malin

Mus czekoladowy z wiśniami i whisky

Chrupka beza z bitą śmietaną i sezonowymi owocami

BUFET SŁODKI

Wybór ciast

Wybór deserów

Tort

BUFET ZIMNY (6 do wyboru)

3 porcje / osoba

Rostbef po francusku

Befszyk tatarski z dodatkami

Galantyna z kurczaka

Pstrąg w galarecie

Koktajl z krewetek

Polędwiczka wieprzowa z suszonymi pomidorami i fetą

Schab wieprzowy z grzybami i tymiankiem

Wolno gotowany schab wieprzowy po warszawsku

Terina drobiowa z pistacjami z konfiturą z pomidorów malinowych

Roladki z łososia ze szpinakiem i migdałami

Sałatka brokułowa z pomidorem jajem i sosem czosnkowym

Sałatka z kurczaka z ananasem w sosie curry

Sałatka makaronowa z tuńczykiem

BUFET CIEPŁY (4 do wyboru)

2 porcje / osoba

Gulasz po burgundzku

Dorsz w warzywnym sosie po grecku

Gęsia wątróbka duszona w maderze

Ragout z kurczaka z kurkami

Polędwiczka ze śliwkami

Pieczony łosoś w marynacie musztardowo-miodowej

Zraz wołowy z ogórkiem i papryką po węgiersku

Gęsie żołądki w sosie piernikowym na ciemnym piwie

DANIE GORĄCE SERWOWANE

(1 do wyboru)

Żurek kujawski na żytnim zakwasie z białą kietbasą własnego wyrobu

Myśliwska zupa gulaszowa

Flaki wołowe duszone w warzywach

NAPOJE

Świeżo parzona kawa

Szeroki wybór aromatycznych herbat

Soki owocowe

Woda mineralna z cytryną



MENU V 239 zł / osoba

WINO MUSUJĄCE NA POWITANIE

OBIAD SERWOWANY NA PÓŁMISKACH

Przystawka (1 do wyboru)

Gruszka z włoską szynką, rukolą i płatkami parmezanu skropiona truflową oliwą

Krucha cielęcina w sosie kaparowym z dodatkiem tuńczyka

Pasztet z kaczki w cieście filo z marynowaną gruszką i sosem z malin

Zupa (1 do wyboru)

Consomme z kury z mięsnymi pierożkami z lubczykiem

Krem kalafiora z wiórkami z szynki parmeńskiej

Zupa z suszonych borowików z kluskami kładzionymi

Danie główne (6 do wyboru)

4 porcje / osoba

Kaczka pieczona z żurawiną

Kotlet de volaille z wiejskim masłem

Filet kurczęcia zawijany z wędzonym boczkem w musztardowo-ziółowej marynacie

Schab ze szpinakiem i mozzarellą w złocistej panierce

Zraz wołowy z tradycyjnym nadzieniem

Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym

Polędwiczka zawijana z serem favita i ziołami

Wolno gotowany schab w sosie z zielonego pieprzu

Policzki wołowe w czerwonym winie

Filet z pstrąga smażony w płatkach migdałów

Dorsz z masłem kaparowym

Pieczony łosoś w marynacie musztardowo-miodowej

DODATKI (5 do wyboru)

3 porcje / osoba

Ziemniaki gotowane z masłem i świeżo ciętym koprem

Ziemniaki pieczone z ziołami

Ziemniaki zasmażane

Sałatka tabbouleh

Ryż z warzywami

Marchewka glazurowana

Buraczki zasmażane

Kapusta słodko-kwaśna z koperkiem

Warzywa na parze z masłem i bułką tartą

Bukiet sezonowych surówek

DESER

Lody waniliowe z puree z malin

Mus czekoladowy z wiśniami i whisky

Chrupka beza z bitą śmietaną i sezonowymi owocami

BUFET SŁODKI

Wybór ciast

Wybór deserów

Tort

BUFET ZIMNY (6 do wyboru)

3 porcje / osoba

Rostbef po francusku

Befszyk tatarski z dodatkami

Galantyna z kurczaka

Pstrąg w galarecie

Koktajl z krewetek

Polędwiczka wieprzowa z suszonymi pomidorami i fetą

Schab wieprzowy z grzybami i tymiankiem

Wolno gotowany schab wieprzowy po warszawsku

Terina drobiowa z pistacjami z konfiturą z pomidorów malinowych

Roladki z łososia ze szpinakiem i migdałami

Sałatka brokułowa z pomidorem jajem i sosem czosnkowym

Sałatka z kurczaka z ananasek w sosie curry

Sałatka makaronowa z tuńczykiem

DANIE GORĄCE SERWOWANE

(1 do wyboru)

Żurek kujawski na żytnim zakwasie z białą kiełbasą własnego wyrobu

Myśliwska zupa gulaszowa

Flaki wołowe duszone w warzywach

NAPOJE

Świeżo parzona kawa

Szeroki wybór aromatycznych herbat

Soki owocowe

Woda mineralna z cytryną

POPRAWINY

BUFET WESELNY | OBIAD SERWOWANY

MENU I 70 zł / osoba

Zupa

Krem z pieczonych ziemniaków z wędzonym boczkiem i pietruszką

Danie główne serwowane

Schab pieczony z ziołami z czerwoną kapustą, kluskami śląskimi oraz sosem z wiśni i zielonego pieprzu

DESER

Zefir jabłkowy z cynamonem

NAPOJE

Świeżo parzona kawa

Szeroki wybór aromatycznych herbat

Woda mineralna z cytryną

MENU II 70 zł / osoba

Zupa

Krem z buraków z łyżką bitej śmietany

Danie główne serwowane

Rolada z indyka w sosie z leśnych grzybów z buraczkami i puree ziemniaczanym

DESER

Panna Cotta z malinami

NAPOJE

Świeżo parzona kawa

Szeroki wybór aromatycznych herbat

Woda mineralna z cytryną



DODATKOWO OFERUJEMY:

Szynka pieczona w całości, kapusta zasmażana, kremowy pęczak i sos chrzanowy

20 zł/os (min. 40 osób)

Polędwica wołowa ala wellington, borowiki z patelni, warzywa pieczone, sos pieprzowy

42 zł/os

Gęś faszerowana, modra kapusta, kluski śląskie, żurawina

33 zł/os

Łosoś pieczony w całości, risotto z groszkiem, młody szpinak, oliwa czosnkowa

27 zł/os

Na Państwa życzenie chętnie zajmiemy się także organizacją innych atrakcji.



ATRAKcje KULINARNE

Live cooking

Sushi bar

Fontanna czekoladowa



DLA NAJMŁODSZYCH

Kącik zabaw dla dzieci

Animacje dla dzieci

Słodki bufet



OPRAWA PRZYJĘCIA

Dekoracja sali

Sprawdzony DJ / wodzirej

Muzyka na żywo

Dodatkowa oprawa świetlna

Fajerwerki





*focus*hotel

PREMIUM

FOCUS PREMIUM POD ORŁEM

ul. Gdańska 14
85-006 Bydgoszcz

t: +48 784 642 918
@: podorlem@focushotels.pl

Informacje cenowe dotyczące prezentowanych propozycji menu mają charakter orientacyjny. 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