



*focus*hotel  
PREMIUM

# WYMARZONE WESELE

w Focus Hotel  
Premium w Lublinie

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



## UROCZYSTY OBIAD 90 zł / osoba

### W cenie:

- Indywidualny opiekun
- Tradycyjne powitanie chlebem i solą
- Toast powitalny winem musującym
- Odświętny wystrój sali
- Sprzęt do projekcji zdjęć/filmów
- Apartament dla nowożeńców z późnym wymeldowaniem i śniadaniem do pokoju
- Dzieci do 3 lat bezpłatnie (dzieci w wieku 4-10 lat 50% taniej)
- 10 miejsc postojowych w parkingu podziemnym
- Uroczysta kolacja w dniu 1. rocznicy ślubu



# MENU DO WYBORU

## ZUPY / Jedna zupa do wyboru

Rosół z kaczki z makaronem

Krem z białych warzyw z chipsem z boczku

Francuska zupa cebulowa z grzankami serowymi

Krem szpinakowy z kruszoną fetą

## DANIE GŁÓWNE / Jedno danie do wyboru

Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym, puree z koperkiem, mix sałat z sosem vinegrette

Smażony filet z dorsza z sosem śmietanowym na pęczotko z grzybami, zielona fasolka

Filet z kurczaka marynowany w limonce i bazylii, sos teriyaki, ryż cytrynowy z koperkiem, sałatka ze świeżych warzyw

Policzki wołowe w sosie z buraków i porto, puree ziemniaczano-selerowe, glazurowana marchew i brokuł

## DESERY / Jeden deser do wyboru

Jabłecznik z lodami

Sernik z kruszonką kakaową, mus brzoskwinowy

Lody owocowe z bitą śmietaną

Czekoladowe brownie z gałką lodów i kruszoną chatwą

## PRZEKĄSKI ZIMNE

### BUFET

Mięsa pieczone w starym stylu (schab, boczek, karczek)

Indyk w maładze

Rolada drobiowa ze szpinakiem

Pstrąg faszerowany

Sałatka ze świeżych warzyw z kurczakiem

Sałatka włoska (sałata, tortellini, szynka dojrzewająca, mini mozzarella, grana padano, pomidory cherry, karczochy, sos miodowo-musztardowy)

Śledź w oleju

Śledź w sosie musztardowym

Śledź w sosie węgierskim

## NAPOJE CIEPŁE

Kawa, herbata

## NAPOJE ZIMNE

Woda mineralna, soki owocowe



## W CENIE PAKIETU I ORAZ II

- Indywidualny opiekun przyjęcia weselnego
- Tradycyjne powitanie chlebem i solą
- Toast powitalny winem musującym
- Uroczysty wystrój Sali
- Czerwony dywan
- Księga gości
- Sprzęt do projekcji zdjęć/filmów
- Fotobudka (przy przyjęciach powyżej 50 osób)
- Apartament dla Nowożeńców z późnym wymeldowaniem i śniadaniem do pokoju
- 2 pokoje dla rodziców Młodej Pary
- Zniżka na pokoje dla gości
- Dzieci do 3 lat bezpłatnie (dzieci w wieku 4-10 lat 50% taniej)
- 50% zniżki na menu dla obsługi technicznej wesela
- 10 miejsc postojowych w parkingu podziemnym
- Voucher weekendowy dla Młodej Pary (do dowolnego Hotelu sieci Focus Hotels)
- Uroczysta kolacja w dniu 1. rocznicy ślubu

## USŁUGI DODATKOWO PŁATNE

- Napis podświetlany MIŁOŚĆ
- Kurtyna za Młodą Parą
- Stodki kącik
- Animacje dla dzieci
- Pokaz barmański
- Fontanna alkoholowa/czekoladowa
- Stacja sushi
- Stół wiejski
- Stół włoskich specjałów
- Stół rybny
- Lemoniady i koktajle
- Gościniec dla gości
- Drink Bar



# PRZYJĘCIE WESELNE / PAKIET I 179 zł / osoba

## MENU do wyboru

### ZUPA / Jedna zupa do wyboru

Borowikowa z łazankami  
Krem z dyni z prażonymi pestkami i lekką śmietaną  
Prowansalska zupa rybna  
Ciemny żur z grzybami

### DANIE GŁÓWNE / Jedno danie do wyboru

Medaliony cielęce z sosem maślano-kaparowym, grillowane ziemniaki i bakłażan  
Udko z kaczki na salsie z gruszek i cebuli, sos z rokitnika, polenta  
Smażony filet z sandacza na sałatce z fenkuła i ogórka z czarną soczewicą i sosem beurreblanc  
Rostbef sous vide, sos z czerwonego wina, grillowane warzywa, pieczony ziemniak

### PRZEKĄSKA CIEPŁA SERWOWANA

(O DWÓCH RÓŻNYCH GODZINACH) / Dwa dania do wyboru

Łosoś w cieście filo, sos teriyaki, ratatouille z cukinii i papryki  
Polędwiczka wieprzowa na musie kurkowym z batatem i grillowaną cukinią  
Roladka z królika i szpinaku na kremie z pieczonej papryki z kostką z kaszy krakowskiej  
Ser halloumi z marynowaną cukinią i cannelloni ze szpinakiem i suszonymi pomidorami

### PRZEKĄSKI ZIMNE

#### BUFET

Pieczony karczek z czosnkiem  
Schab faszerowany śliwką  
Rolada z kaczki z żurawiną  
Rolada z boczku z majerankiem  
Baleron białoruski  
Paszтет ze śliwką  
Sandacz faszerowany z kaparami i oliwkami  
Galaretka z krewetkami  
Tatar ze śledzia z szalotką i jabłkiem  
Roladki z łososia z kremem chrzanowym  
Sałatka cezar z kurczakiem  
Sałatka iberyjska (sałata, ogórek, pomidor, chorizo, oliwki, parmezan, brie)

#### BUFET DESEROWY

Sernik ze skórką pomarańczową  
Ciasto orzechowiec  
Ciasto czekoladowe  
Ciasto biszkoptowe z jagodami  
Owoce

### NAPOJE CIEPŁE NIELIMITOWANE

Kawa, herbata

### NAPOJE ZIMNE NIELIMITOWANE

Woda mineralna, soki owocowe, napoje gazowane



# PRZYJĘCIE WESELNE / PAKIET II 239 zł / osoba

## MENU do wyboru

### PRZYSTAWKA / Jedna przystawka do wyboru

Tatar z łososia na marynowanej cukinii z wasabi

Parfait z wątrobianki drobiowej z konfiturą z cebuli i galaretką z buraka

Sushi z siekanym mięsem małży i ogórkiem na plastrach japońskiej rzepy

Carpaccio z polędwicy wołowej z kaparami, rukolą, suszonymi pomidorami i grana padano

### ZUPA / Jedna zupa do wyboru

Krem z maślaków z grzanką korzenno-serową

Cappuccino z kurek i borowików

Zupa tajska z krewetkami i mlekiem kokosowym

Krem z fenkuła i gruszki z szynką parmeńską

### DANIE GŁÓWNE / Jedno danie do wyboru

Medaliony z polędwicy wołowej w sosie z czerwonego pieprzu, grillowane warzywa i ziemniaki

Filet z kaczki w sosie żurawinowym, kopytka, pieczone jabłko

Jesiotr w szpinaku z sosem wiśniowym na puree ziemniaczano-selerowym, palony kalafior

Cielęcina w sosie śmietanowo-kaparowym, gnocchi, miniwarzywa z bobem

### PRZEKĄSKA CIEPŁA SERWOWANA

(O DWÓCH RÓŻNYCH GODZINACH) / Dwa dania do wyboru

Górka cielęca z sosem pomarańczowym, risotto z dynią, szpinak, pieczony pomidor cherry

Smażony sandacz na czarnym ryżu z zielonym groszkiem

Konfitowana noga z kurczaka kukurydzianego, puree z marchwi z imbirem, minicukinia

Antrykot wołowy suos vide, grillowana potówka ziemniaka, szparagi z masłem

### PRZEKĄSKI ZIMNE

#### BUFET

Plastry zielonego ogórka z tofu marynowanym w pomarańczach

Carpaccio z kaczki z kremem z koziego sera, malinami i wiórkami białej czekolady

Łosoś w cukinii na rukoli z orzeszkami pini

Wybór mięs pieczonych z sosami

Terrina z łososia i sandacza

Roladka z królika z orzechami zawinięta w boczek

Dwukolorowa galantyna drobiowa

Ptysie z kremem tuńczykowym

Tatar ze śledzia z ziemniaczkami, jabłkiem i koprem

Sałatka włoska (sałata, pomidorki cherry, melon, szynka parmeńska, parmezan, kapary, sos miodowo-musztardowy)

Sałatka neapolitańska (sałata, pomidorki cherry, melon, bazyliowa mozzarella, szynka parmeńska, parmezan, oliwki, fusilli, sos miodowo-musztardowy)

#### BUFET DESEROWY

Ciasto Sacher

Ciasto jogurtowe z malinami i porzeczkami

Mini tiramisu

Mini creme brulee

Mini panna cotta

#### NAPOJE CIEPŁE NIELIMITOWANE

Kawa, herbata

#### NAPOJE ZIMNE NIELIMITOWANE

Woda mineralna, soki owocowe, napoje gazowane





*focushotel*  
PREMIUM

## FOCUS HOTEL PREMIUM LUBLIN

ul. Podzamcze 1  
20-126 Lublin

tel. kom. +48 885 563 223  
e-mail: [n.bogowska@focushotels.pl](mailto:n.bogowska@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](http://www.focushotels.pl)