



*focus*hotel

OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA

FOCUS HOTEL SZCZECIN
UL. MAŁOPOLSKA 23, 70-515 SZCZECIN

Smacznego

focushotels.pl

FOCUS HOTEL SZCZECIN

WYJĄTKOWE CHWILE ZASŁUGUJĄ NA WYJĄTKOWĄ OPRAWĘ

Focus Hotel Szczecin to doskonałe miejsce na organizację przyjęć okolicznościowych - od rodzinnych uroczystości i jubileuszy po wyjątkowe spotkania w gronie najbliższych.

Zadbamy o odpowiednią oprawę wydarzenia, wyjątkowe menu przygotowane przez naszego Szefa Kuchni oraz profesjonalną obsługę. Komfortowa, klimatyzowana przestrzeń pozwoli Państwu swobodnie celebrować ważne chwile i cieszyć się wspólnie spędzonym czasem.

W RAMACH ORGANIZACJI PRZYJĘCIA ZAPEWNIAMY:

- WSPARCIE DEDYKOWANEGO OPIEKUNA WYDARZENIA,
- PRZYGOTOWANIE I ARANŻACJĘ SALI,
- DEKORACJĘ STOŁÓW (BIAŁE OBRUSY, ŚWIECZKI, DROBNE ŚWIEŻE KWIATY, SERWETKI, BIEŻNIKI)

POWIERZCIE NAM ORGANIZACJĘ SWOJEGO WYJĄTKOWEGO DNIA

- ZADBAMY O TO, ABY POZOSTAŁ PIĘKNYM WSPOMNIENIEM.



ZESTAW I

DANIA SERWOWANE
149 ZŁ / OSOBA

ZUPA

- Bulion z trzech mięs, domowy makaron, lubczyk

DANIE GŁÓWNE

- Sznycel wieprzowy, pieczone ziemniaki, chrupiące sałaty z sezonowymi warzywami, sos winegret

DESER

- Tarta z truskawkami, krem waniliowy

NAPOJE

- Świeżo parzona kawa
- Wybór herbat
- Woda aromatyzowana w dzbankach (cytryna, pomarańcze, mięta)

ZESTAW II

DANIA SERWOWANE
169 ZŁ / OSOBA

PRZYSTAWKA

- Grzanka z masłem ziołowym, polędwiczka wieprzowa sous-vide, sos maltański, liście młodych sałat

ZUPA

- Krem z pieczonych pomidorów, pesto bazyliowie, grzanki ziołowe

DANIE GŁÓWNE

- Pieczony filec z kurczaka supreme, purée ziemniaczane, chrupiące sałaty z sezonowymi warzywami, sos winegret

DESER

- Fondant czekoladowy, mus malinowy, prażone orzechy

NAPOJE

- Świeżo parzona kawa
- Wybór herbat
- Woda aromatyzowana w dzbankach (cytryna, pomarańcze, mięta)

Podane ceny są cenami brutto.

🥚 – jaja 🌿 – seler 🥛 – mleko 🐟 – ryby 🌱 – sezam 🌰 – orzechy 🍷 – gluten 🦏 – skorupiaki SO₂ – siarczany
🌾 – danie bezglutenowe 🥛 – potrawa bez laktozy 🌱 – danie wegetariańskie 🌱 – danie wegańskie



ZESTAW III

219 zł / OSOBA

ZUPA

(DANIE SERWOWANE - JEDNA DO WYBORU)

- Bulion z trzech mięs, domowy makaron, lubczyk   
- Krem z pieczonych warzyw korzeniowych, grzanki ziołowe, oliwa szczypiorkowa  

DANIA GŁÓWNE

(PODAWANE NA PÓŁMISKACH)

- Pieczony filet z kurczaka supreme, masło ziołowe  
- Polędwiczka wieprzowa w sosie z zielonego pieprzu   
- Filet z dorsza w cieście    
-    • Pieczone ziemniaki, rozmaryn
-  • Purée ziemniaczane, masło ziołowe 
-    • Surówka z kapusty i marchwi 
-    • Chrupiące sałaty z sezonowymi warzywami, sos winegret 

DESERY

(PODAWANE NA PÓŁMISKACH)

-  • Ciasto czekoladowe z wiśniami i bezą    
-  • Sernik, sos czekoladowy, owoce sezonowe    

NAPOJE

- Świeżo parzona kawa
- Wybór herbat
- Woda aromatyzowana w dzbankach (cytryna, pomarańcze, mięta)

Podane ceny są cenami brutto.

 – jaja

 – seler

 – mleko

 – ryby

 – sezam

 – orzechy

 – gluten

 – skorupiaki

 – siarczany

 – danie bezglutenowe

 – potrawa bez laktozy

 – danie wegetariańskie

 – danie wegańskie



ZESTAW IV

249 zł / OSOBA

ZUPA

(DANIE SERWOWANE - JEDNA DO WYBORU)

- Żurek staropolski, biała kiełbasa, ziemniaki, jajko    
- Bulion z trzech mięs, domowy makaron, lubczyk 

DANIA GŁÓWNE

(PODAWANE NA PÓŁMISKACH)

- Noga z kaczki w sosie pomarańczowym  
- Roladka schabowa z ogórkiem kiszonym i musztardą francuską  
- Grillowany filet z łososia w sosie cytrynowo-ziołowym  
-   • Pieczone ziemniaki, rozmaryn 
-     • Purée ziemniaczane, masło ziołowe
-     • Karmelizowane buraki, rukola, orzechy 
-     • Grillowane sezonowe warzywa
-     • Sałatka ze świeżych ogórków, koperek 

DESERY

-  • Fondant czekoladowy, mus malinowy, prażone orzechy    
-  • Szarlotka, owoce sezonowe   

NAPOJE

- Świeżo parzona kawa
- Wybór herbat
- Woda aromatyzowana w dzbankach (cytryna, pomarańcze, mięta)

Podane ceny są cenami brutto.

 – jaja

 – seler

 – mleko

 – ryby

 – sezam

 – orzechy

 – gluten

 – skorupiaki

 – siarczany

 – danie bezglutenowe

 – potrawa bez laktozy

 – danie wegetariańskie

 – danie wegańskie



ZESTAW DLA DZIECI

69 Zł / OSOBA

ZUPA

(JEDNA DO WYBORU)

- ☞ • Rosół drobiowy, marchew, drobny makaron ☞ ☞ ☞
- Zupa pomidorowa, drobny makaron

DANIE GŁÓWNE

(JEDNO DO WYBORU)

- Panierowany fileć z kurczaka, frytki, mizeria ☞ ☞ ☞
- Panierowany fileć z dorsza, frytki, surówka z marchwi i jabłka

DESER

(JEDEN DO WYBORU)

- ☞ ☞ • Lody waniliowe, polewa czekoladowa, owoce sezonowe ☞ ☞ ☞
- Fondant czekoladowy, mus malinowy

Podane ceny są cenami brutto.

☞ – jaja

☞ – seler

☞ – mleko

☞ – ryby

☞ – sezam

☞ – orzechy

☞ – gluten

☞ – skorupiaki

SO₂ – siarczany

☞ – danie bezglutenowe

☞ – potrawa bez laktozy

☞ – danie wegetariańskie

☞ – danie wegańskie



Każde menu możesz wzbogacić o:

ZESTAW I - 69 zł / OSOBA

- Pieczony schab, śliwka, morela, sos chrzanowy 
- Pieczony boczek w miodzie, pikle, pieczywo rzemieślnicze   
- Sałatka Cezar z kurczakiem, ser Emilgrana, grzanki ziołowe 
- Sałatka z burakiem, rukola, orzechy włoskie  
- Panierowane mozzarella sticks, sos chipotle  

ZESTAW II - 99 zł / OSOBA

- Tatar z bawety wołowej, szalotka, pikle, bagietka korzenna 
- Pieczony schab, śliwka, morela, sos chrzanowy 
- Sałatka Cezar z kurczakiem, ser Emilgrana, grzanki ziołowe   
- Śledzie po szczecińsku, olej lniany, czerwony pieprz, pieczywo rzemieślnicze 
- Krewetki w panko, sos sweet chilli   
- Sałatka z burakiem, rukola, orzechy włoskie  

DESKA SERÓW I WĘDLIN - 26 zł / OSOBA

- Selekcja serów i wędlin, orzechy, winogrona, pikle, pieczywo rzemieślnicze    

SELEKCJA REGIONALNYCH SPECJAŁÓW - 38 zł / OSOBA

- Kompozycja trzech rodzajów przekąsek: paprykarz, śledzie, ryby wędzone, chleb żytni     

SELEKCJA ANTIPASTI - 38 zł / OSOBA

- Selekcja włoskich wędlin i serów, oliwki, suszone pomidory, pieczywo rzemieślnicze     

DANIA NA GORĄCO

- Barszcz czysty, krokiety z pieczarkami, serem i cebulą - 26 zł / osoba  
- Węgierska zupa gulaszowa, łopatka wołowa, papryka, marchew - 30 zł / osoba 

Podane ceny są cenami brutto.

 – jaja

 – seler

 – mleko

 – ryby

 – sezam

 – orzechy

 – gluten

 – skorupiaki

 – siarczany

 – danie bezglutenowe

 – potrawa bez laktozy

 – danie wegetariańskie

 – danie wegańskie





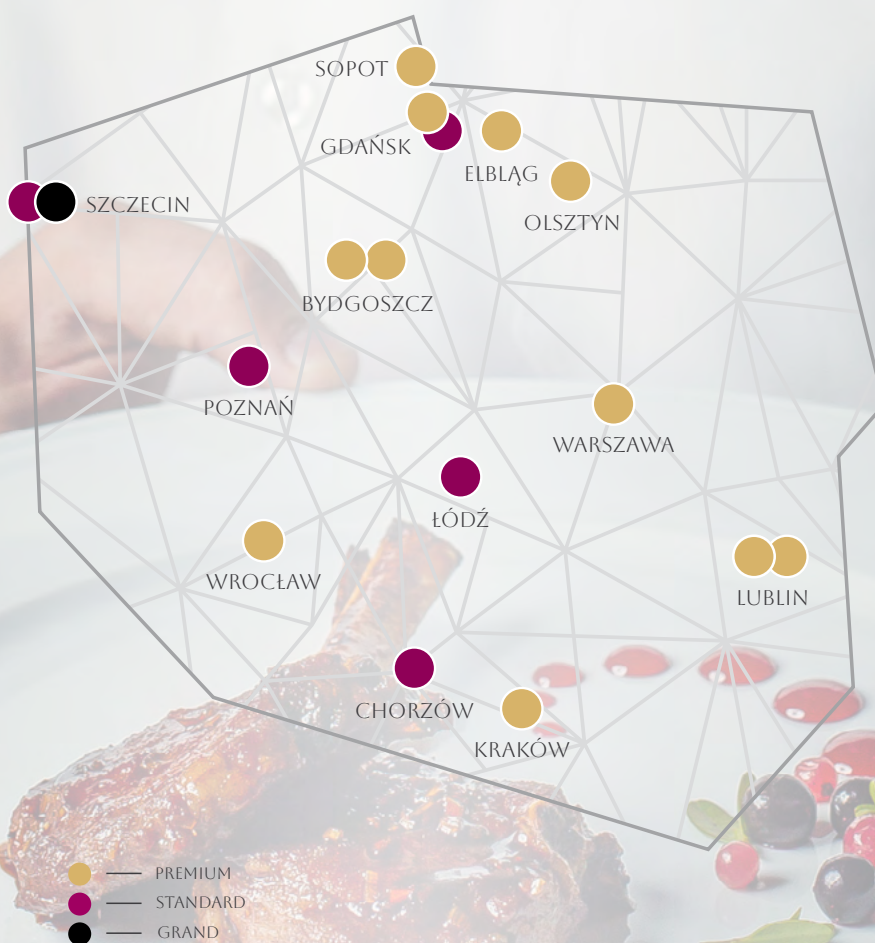
*focus*hotel

FOCUS HOTEL SZCZECIN
UL. MAŁOPOLSKA 23, 70-515 SZCZECIN

Zapraszamy do kontaktu

E-MAIL: MICE.SZCZECIN@FOCUSHOTELS.PL

TEL.: +48 693 880 430



FOCUSHOTELS.PL

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