



*focus*hotel

PRZYJĘCIA ŚWIĄTECZNE

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

Smacznego

focushotels.pl

FOCUS HOTEL SZCZECIN

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 akcentami, wyjątkowe potrawy przygotowane przez samego Szefa Kuchni oraz profesjonalna obsługa to trzy filary nietuzinkowego przyjęcia.

PONADTO W RAMACH IMPREZY ZAPEWNIAMY BEZPŁATNIE:

- ★ OBSŁUGĘ DEDYKOWANEGO OPIEKUNA
- ★ ŚWIĄTECZNY WYSTRÓJ SALI I STOŁÓW

Serdecznie zapraszamy!



MENU SERWOWANE

139 PLN / OSOBA

WELCOME DRINK

w postaci grzanego wina

ZUPA (jedna do wyboru)

- Wigilijny barszcz czerwony, uszka z grzybami
- Kremowa zupa borowikowa, lane kluski

DANIE GŁÓWNE (jedno do wyboru)

- Sandacz pieczony, kremowe purée ziemniaczane, marchewka glazurowana w miodzie
- Konfitowana noga z kaczki w sosie pomarańczowym, ziemniaki rustykalne, czerwona kapusta z orzechami włoskimi
- Polędwiczka wieprzowa z polską wędzoną śliwką, kremowe purée ziemniaczane, zielona fasolka z migdałami

DESER (jeden do wyboru)

- Makowiec królewski, lukier waniliowy
- Mus z belgijskiej czekolady, sos z malin

NAPOJE

- Świeżo parzona kawa
- Wybór herbat
- Woda aromatyzowana

Powiększ zestaw o:

ZESTAW PRZEKĄSEK (4 do wyboru) 59 pln / os.

- Pasztet z kaczki, konfitura z żurawiną
- Schab pieczony z suszoną śliwką i morelą
- Śledź korzenny w oleju lnianym, czerwona cebula, ziarna jałowca
- Śledź w śmietanie z jabłkiem, porem i świeżo mielonym pieprzem
- Ryba po grecku
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka z pieczonym burakiem, kozi ser
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem

DODATKOWE DANIA CIEPŁE

- Pierogi z twarogiem i ziemniakami 30 PLN
- Pierogi z kapustą i leśnymi grzybami 30 PLN
- Bigos staropolski z wędzoną śliwką i jałowcem 20 PLN
- Paszteciki z pieczarkami i serem 20 PLN



BUFET ŚWIĄTECZNY I

159 PLN / OSOBA

WELCOME DRINK

w postaci grzanego wina

ZUPA

- Wigilijny barszcz czerwony, uszka z grzybami

DANIE GŁÓWNE

- Grillowana pierś z kurczaka w sosie pomarańczowym
- Schab pieczony w sosie grzybowym
- Pierogi z twarogiem i ziemniakami
- Kremowe purée ziemniaczane
- Pieczone ziemniaki z ziołami
- Surówka z buraków, orzechy włoskie
- Colesław z czerwonej kapusty

DESER

- Sernik korzenny
- Makowiec królewski, lukier waniliowy

BUFET ZIMNY

- Pasztet świąteczny, konfitura z żurawiny
- Schab pieczony z morelą i suszoną śliwką
- Karkówka pieczona w ziołach
- Śledź w śmietanie z jabłkiem, porem i świeżo mielonym pieprzem
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Pieczywo rzemieślnicze, masło

NAPOJE

- Świeżo parzona kawa
- Wybór herbat
- Woda aromatyzowana

Oferta obowiązuje od 20 osób.



BUFET ŚWIĄTECZNY II

199 PLN / OSOBA

WELCOME DRINK

w postaci grzanego wina

ZUPA

- Wigilijny barszcz czerwony, uszka z grzybami

DANIE GŁÓWNE

- Dorsz pieczony w sosie cytrynowym
- Karkówka pieczona w sosie z suszonych owoców
- Pierogi z twarogiem i ziemniakami
- Pierogi z kapustą i leśnymi grzybami
- Kremowe purée ziemniaczane
- Pieczone ziemniaki z ziołami
- Grillowane warzywa
- Surówka z kiszonej kapusty

DESER

- Makowiec królewski, lukier waniliowy
- Ciasto czekoladowe, wiśnie, chrupiąca bezowa kruszonka

BUFET ZIMNY

- Pasztet z kaczki, konfitura z żurawiny
- Schab pieczony z suszoną śliwką i morelą
- Śledź korzenny w oleju lnianym, czerwona cebula, ziarna jałowca
- Śledź w śmietanie z jabłkiem, porem i świeżo mielonym pieprzem
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka z pieczonym burakiem i kozim serem
- Pieczywo rzemieślnicze, masło ziołowe

NAPOJE

- Świeżo parzona kawa
- Wybór herbat
- Woda aromatyzowana

Oferta obowiązuje od 20 osób.



BUFET ŚWIĄTECZNY PREMIUM

229 PLN / OSOBA

WELCOME DRINK

w postaci grzanego wina

ZUPA

- Wigilijny barszcz czerwony, uszka z grzybami
- Kremowa zupa borowikowa, lane kluski

DANIE GŁÓWNE

- Łosoś pieczony, masło cytrynowe
- Filet z kaczki w sosie pomarańczowym
- Pierogi z twarogiem i ziemniakami
- Pierogi z kapustą i leśnymi grzybami
- Bigos staropolski z wędzoną śliwką i jałowcem
- Kremowe purée ziemniaczane
- Pieczone ziemniaki z ziołami
- Grillowane warzywa
- Colesław z czerwonej kapusty

DESER

- Makowiec królewski, lukier waniliowy
- Ciasto czekoladowe, wiśnie, chrupiąca bezowa kruszonka

BUFET ZIMNY

- Schab pieczony z suszoną śliwką i morelą
- Rolada z boczku z majerankiem i czosnkiem
- Pstrąg wędzony z cytryną i koprem
- Ryba po grecku
- Śledź korzenny w oleju lnianym, czerwona cebula, ziarna jałowca
- Śledź w świątecznym sosie z suszonych śliwek, moreli i żurawiny
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka z pieczonym burakiem i kozim serem
- Pikle domowe
- Pieczywo rzemieślnicze, masło ziołowe

NAPOJE

- Świeżo parzona kawa
- Wybór herbat
- Woda aromatyzowana

Oferta obowiązuje od 20 osób.



Dodatkowe atrakcje

- Wizyta Świętego Mikołaja z upominkami
WYCENA INDYWIDUALNA
- Święteczne pierniki z logo firmy
WYCENA INDYWIDUALNA
- Degustacja wina
WYCENA INDYWIDUALNA
- Przyjęcie taneczne z DJ-em
4000 PLN
- Muzyka na żywo (skrzypce, gitara)
650 PLN

Skomponuj swój własny zestaw!

Powiedz nam, czego potrzebujesz, a przygotujemy ofertę skrojoną na miarę Twojego wydarzenia.





focushotel

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

Zapraszamy do kontaktu

PAULINA KUSIO

SPECJALISTA DS. SPRZEDAŻY

TEL. KOM.: +48 693 880 430

E-MAIL: MICE.SZCZECIN@FOCUSHOTELS.PL

WIKTORIA KRAWCZYK

SPECJALISTA DS. SPRZEDAŻY

TEL.: + 48 693 880 119

E-MAIL: MICE.SZCZECINGRAND@FOCUSHOTELS.PL

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.