



*focus*hotel

WYMARZONE WESELE

w Hotelu Focus Katowice Chorzów

ul. Armii Krajowej 15
41-506 Chorzów
tel. +48 32 707 45 80
chorzow@focushotels.pl

focushotels.pl



Dlaczego Focus Hotel Katowice Chorzów ***

- Obiekt z klimatyzowaną salą i tarasem
- Rozkładany parkiet do tańca i piękna dekoracja stołów
- Wsparcie i doradztwo specjalisty na każdym etapie organizacji wesela
- Pokój Premium dla Nowożeńców w noc poślubną gratis
- Przedłużenie doby hotelowej do godziny 14:00 dla Młodej Pary i Gości
- Bezpłatny parking dla Gości
- Voucher dla Młodej Pary na podróż poślubną do wykorzystania w jednym z hoteli Focus w dowolnym terminie *
- Menu dla dzieci do lat 3 gratis, dzieci do lat 9 – 50% taniej
- Śniadanie Nowożeńców serwowane na życzenie do pokoju
- Noclegi od 100zł / osoba w pokoju 2-osobowym ze śniadaniem (dzieci w wieku 0-4 otrzymują nocleg i śniadanie gratis przy zakwaterowaniu w pokoju rodziców, dzieci w wieku 5-16 otrzymują nocleg gratis przy zakwaterowaniu w pokoju rodziców oraz 50% rabat na śniadanie)
- Liczne prezenty od hotelu do wyboru

*po uprzednim potwierdzeniu przez hotel dostępności

***Jeżeli masz ciekawy pomysł,
który chciałbyś zrealizować podczas Twojej uroczystości,
powiedz nam o nim - zajmiemy się jego realizacją.***



Obiad weselny 139 PLN / osoba

Powitanie chlebem i solą / Toast winem musującym

Zupa (1 do wyboru)

Krem z białych warzyw z oliwą ziołową

Rosół królewski z makaronem

Napoje

Kawa / herbata / woda mineralna

Danie główne (1 do wyboru)

Pieczeń wieprzowa / kapusta modra /

kluski śląskie / sos pieczeniowy

Grillowana pierś drobiowa faszerowana
szpinakiem i mozzarellą / ziemniaki puree/
surówka z marchwi i pomarańczy

Deser (1 do wyboru)

Panna Cotta z musem owocowym i kruszonką

Semifredo czekoladowe

Bufet słodki

Domowa szarlotka z kruszonką

Sernik na zimno

Bufet zimny

Półmisek wędlin (3 rodzaje)

Półmisek serów (3 rodzaje)

Sałatka warzywna

Śledzie w śmietanie

Tymbaliki drobiowe

Sałatka z grillowanym kurczakiem

Pikle warzywne

Pieczyno / masło

 **Dwa prezenty od hotelu**

Oferta ważna dla minimum 15 osób



Menu weselne I 199 PLN / osoba

Powitanie chlebem i solą / Toast winem musującym

Zupa (1 do wyboru)

Rosół królewski z makaronem
Krem z pieczonego pomidora z serem feta i oliwą smakową
Francuska zupa cebulowa z grzanką

Danie główne

(3 do wyboru / 1,5 porcji na osobę)

Rolada wieprzowa z farszem śląskim
Panierowany filet z kurczaka
Sola zapiekana ze szpinakiem
Pieczeń wieprzowa
Sakiewka drobiowa z pieczonymi warzywami tokańskimi

Dodatki skrobiowe

(2 do wyboru)

Ziemniaki gotowane
Kluski śląskie
Ryż z warzywami
Ziemniaki pieczone – tódeczki

Dodatki warzywne

(2 do wyboru)

Kapusta modra
Warzywa gotowane na parze
Surówka z marchwi
Buraczki na słodko – kwaśno
Surówka z białej kapusty

Deser (1 do wyboru)

Pana Cotta z musem owocowym i kruszonką
Pucharek lodowy z owocami
Browni z lodami waniliowymi i ziemią jadalną
Tiramisu królewskie

Bufet słodki (3 do wyboru)

Ciasto z kruszonką
Ciasto zebra
Ciasto czekoladowo – jogurtowe
Mini pączki
Mini ptysie z advocatem
Mini musy czekoladowe
Mini Crème Brûlée

Bufet zimny

Podstawa

Kompozycja wędlin (3 rodzaje)
Kompozycja mięs pieczonych (3 rodzaje)
Deska serów (3 rodzaje)
Pieczywo / masło

Dodatkowo (3 do wyboru)

Śledzie w pomidorach
Tymbaliki drobiowe
Sałatka grecka
Pikłe warzywne
Jajka faszerowane
Sałatka warzywna
Pulpeciki rybne w zalewie octowej
Mini caprese

Kolacja I (1 do wyboru)

Żeberko na panczkraciu z sosem miodowo-musztardowym
Filet z sandacza na musie porowo-ziemniaczanym z sosem cytrynowym
Udziec wieprzowy z kaszą gryczaną i zasmażaną kapustą

Kolacja II (1 do wyboru)

Barszcz z pasztecikiem
Kwaśnica na wędzonym żeberku
Węgierska zupa gulaszowa podana z pieczywem
Boeuf Strogonow z pieczywem

Napoje

Kawa / herbata / woda mineralna / sok owocowy

 **Dwa prezenty od hotelu**

Oferta ważna dla minimum 50 osób



Menu weselne II 219 PLN / osoba

Powitanie chlebem i solą / Toast winem musującym

Zupa (1 do wyboru)

Krem z pora
Rosół królewski z makaronem
Krem z cukinii z wędzonym boczkem i twarogiem

Danie główne

(3 do wyboru / 1,5 porcji na osobę)

Schab panierowany
Ciężka rolada wieprzowa z suszonymi pomidorami
Sakwa z farszem leśnym
Kurczak zapiekany w sosie BBQ
Łosoś teriyaki w glazurze sezamowej

Dodatki skrobiowe

(2 do wyboru)
Ziemniaki z wody
Kasza kuskus z warzywami
Kluski śląskie
Ryż curry

Dodatki warzywne

(2 do wyboru)
Mix dzikich sałat
Kapusta zasmażana
Surówka Waldorf
Surówka z białej kapusty z bakaliami

Deser (1 do wyboru)

Owocowe Semifreddo
Pieczone jabłko z kruszantem orzechowym i żurawiną
Mini beza Pavlova z kremem mascarpone i owocami
Brownie z lodami waniliowymi i kruszonką

Bufet słodki (3 do wyboru)

Ciasto Rafaello
Sernik duński z galaretką
Rolada śmietanowa
Ciasto jogurtowe z sosem i owocami
Ciasto cytrusowe
Ciasto z malinami
Ciasto Cappuccino

Bufet zimny

Podstawa

Kompozycja wędlin (3 rodzaje)
Kompozycja mięs pieczonych (3 rodzaje)
Deska serów (3 rodzaje)
Pieczywo / masło

Dodatkowo (4 do wyboru)

Śledzie w pomidorach
Tymbaliki drobiowe
Sałatka Cezar
Naleśniki z rukolą i szynką parmeńską
Sery wysokogatunkowe
Jajka faszerowane
Pikle warzywne
Carpaccio z buraka z kozim serem

Kolacja I (1 do wyboru)

Kurczak supreme z ziemniakami, suszonymi pomidorami oraz mini marchewką z sosem Velouté
Sola pieczona na risotto ziołowym z sosem maślano - cytrynowym
Udziec wieprzowy podany z zasmażaną kapustą i kaszą gryczaną

Kolacja II (1 do wyboru)

Barszcz z pasztecikiem
Żur śląski z jajkiem podany z pieczywem
Bogracz podany z pieczywem
Kwaśnica na wędzonym żeberku

Napoje

Kawa / herbata / woda mineralna / sok owocowy



 **Trzy prezenty od hotelu**

Oferta ważna dla minimum 50 osób

Menu weselne III 239 PLN / osoba

Powitanie chlebem i solą / Toast winem musującym

Przystawka (1 do wyboru)

Pieczony paszтет wieprzowy z żurawiną i orzechami

Roladki z bakłażana z warzywami i serem Halloumi

Mini sałatka cezar z grillowanym kurczakiem

Zupa (1 do wyboru)

Krem z pora

Krem z grzybów leśnych z crème fraîche i groszkiem ptysiowym

Krem z białych warzyw

Aromatyczna zupa rybna

Danie główne

(4 do wyboru / 1,5 porcji na osobę)

Filet z łososia w sosie chrzanowym

Chrupiąca pierś z kurczaka w panko

Sakwa wieprzowa z farszem leśnym

Rolada śląska

Połędwiczka wieprzowa w suszonych pomidorach nadziewana serem pleśniowym Blue

Udki z kaczki confit

Dodatki skrobiowe

(2 do wyboru)

Ziemniaki z wody

Ziemniaki pieczone – tódeczki

Kluski śląskie

Kasza perłowa z rozmarynem

Gratin ziemniaczano - serowy

Dodatki warzywne

(2 do wyboru)

Modra kapusta

Surówka z marchwi z ananase

Zasmażane buraczki z rodzynkami

Warzywa tokańskie

Surówka Waldorf

Deser (1 do wyboru)

Szarlotka z kremem angielskim

Semifreddo truskawkowe

Tiramisu królewskie

Dwukolorowy mus czekoladowy

Posset cytrynowy

Bufet słodki (4 do wyboru)

Ciasto Raffaello

Sernik duński z galaretką

Rolada śmietanowa

Ciasto jogurtowe z sosem i owocami

Ciasto cytrusowe

Ciasto z malinami

Ciasto Cappuccino

Bufet zimny

Podstawa

Kompozycja wędlin (3 rodzaje)

Kompozycja mięs pieczonych (3 rodzaje)

Deska serów (3 rodzaje)

Pieczycwo / masło

Dodatkowo (5 do wyboru)

Wybór serów wysokogatunkowych oraz pleśniowych

Tymbaliki drobiowe

Jajka faszerowane

Naleśniki z rukolą i szynką parmeńską

Sałatka Cezar

Sałatka warzywna

Śledzie po japońsku

Pulpeciki rybne w zalewie octowej

Pikle warzywne

Kolacja I (1 do wyboru)

Cordon bleu z kurczaka z krokietkiem ziemniaczanym i pieczonymi warzywami

Filet z pstrąga z pieczonymi batatami i mixem sałat

Udziec wieprzowy z zasmażaną kapustą oraz kaszą gryczaną

Kolacja II (1 do wyboru)

Barszcz z pasztecikiem

Boeuf Strogonow

Węgierska zupa gulaszowa

Żur z jajkiem

Napoje

Kawa / herbata / woda mineralna / sok owocowy

 Cztery prezenty od hotelu

Oferta ważna dla minimum 50 osób



Menu weselne IV 279 PLN / osoba

Powitanie chlebem i solą / Toast winem musującym

Przystawka (1 do wyboru)

Roladki z bakłażana z warzywami i serem halloumi
Rostbef z sosem musztardowo - pieprzowym
Gravlax z łososia z grznaną i awokado
Mini tatar wołowy z majonezem truflowym

Zupa (1 do wyboru)

Krem z cukinii z kardamonem i chipsem warzywnym
Krem z grzybów leśnych
Rosół królewski z makaronem
Krem z czosnku podany z Grissini i palonym kalafiorom

Danie główne

(4 do wyboru / 2 porcje na osobę)

Rolada śląska
Dorsz zapiekany z warzywami szafranowymi
Udko z kaczki confit
Stek z łososia
Indyk faszerowany mięsem mielonym i kasztanami jadalnymi
Sakwa wieprzowa z farszem leśnym
Polędwiczki drobiowe z parmezanem

Dodatki skrobiowe

(3 do wyboru)

Ryż z liśćmi szpinaku
Ryż curry z warzywami
Ziemniaki gotowane
Kluski śląskie
Ziemniaki pieczone – tódeczki
Gnocchi

Dodatki warzywne

(3 do wyboru)

Surówka Waldorf
Surówka z marchwi z ananasem
Warzywa toskańskie
Pieczone buraczki z rozmarynem
Kapusta biała zasmażana
Kapusta modra
Mix dzikich sałat

Deser (1 do wyboru)

Gruszka w winie z sorbetem cytrynowym
Ptyś śmietanowy z sosem czekoladowym
Mini beza Pavlova z mascarpone i owocami
Sorbet szampański z brzoskwinią
Brownie z lodami waniliowymi i kruszonką

Bufet słodki (4 do wyboru)

Ciasto Raffaello
Sernik duński z galaretką
Rolada śmietanowa
Ciasto jogurtowe z sosem i owocami
Ciasto cytrusowe
Ciasto z malinami
Ciasto Cappuccino

Bufet zimny

Podstawa

Kompozycja wędlin (3 rodzaje)
Kompozycja mięs pieczonych (3 rodzaje)
Deska serów (3 rodzaje)
Pieczywo / masło

Dodatkowo (5 do wyboru)

Wybór serów wysokogatunkowych oraz pleśniowych

Tymbaliki drobiowe

Jajka faszerowane

Naleśniki z rukolą i szynką parmeńską

Sałatka Cezar

Sałatka warzywna

Śledzie po japońsku

Pulpeciki rybne w zalewie octowej

Pikle warzywne

Śledzie w śmietanie

Sałatka z tuńczykiem

Kolacja I (1 do wyboru)

Pieczony prosiak nadziewany kaszą, mix sałat
Roladka z pstrągą nadziewana grzybami z pieczonymi ziemniakami oraz brokułami
Udziec wieprzowy z zasmażaną kapustą oraz kaszą gryczaną

Kolacja II (1 do wyboru)

Pierś z kurczaka faszerowana pieczarkami oraz żółtym serem na ryżu z bukietem warzyw
Schab w sosie myśliwskim, puree tymiankowe, sałatka z buraków
Polędwiczka wieprzowa z sosem pieczeniowym, zapiekanka ziemniaczana, puree z groszku

Kolacja III (1 do wyboru)

Barszcz z pasztecikiem
Żurek z jajkiem i pieczywem
Węgierska zupa gulaszowa

Napoje

Kawa / herbata / woda mineralna / sok owocowy

 Cztery prezenty od hotelu

Oferta ważna dla minimum 50 osób



Usługi dodatkowe

Stół wiejski 45 PLN / osoba

MENU:

Swojskie wędliny 25 g/os.
Pasztesy 2 rodzaje 25 g/os.
Krupnioki 25 g/os.
Salceson 25 g/os.
Żur 150 ml/os.
Udziec wieprzowy 25 g/os.
Kiełbasy 25 g/os.
Smalec 25 g/os.
Ogórki kiszone 25 g/os.
Marynaty 25 g/os.
Pieczywo
Masło osetkowe

Tort weselny od 70 PLN / kg

Tort śmietankowy z adwokatem
Tort śmietankowy
Tort czekoladowy
Tort czekoladowy z alkoholem
Tort smakowy lśniąca czekolada / marcepan

Dekoracja sali / usługi dodatkowe

(wycena indywidualna)

Kompozycja kwiatowa na stół prezydencki
Dekoracja kwiatowa na stoły gości
Dekoracja sali oświetleniem LED
Saksofon live act
Fotobudka

DJ + wodzirej prowadzący imprezę weselną

Open bar

Napoje gazowane (Coca-cola / Fanta / Sprite / Kinley) 35 PLN/os.
Wódka Wyborowa / wino białe / wino czerwone 70 PLN/os.
Wódka Finlandia / wino białe / wino czerwone 90 PLN/os.
Wódka Wyborowa / Johnnie Walker Red Label 100 PLN/os.

Dodatkowo piwo beczkowe

OKOCIM:

0,3l – 8 PLN
0,5l – 12 PLN
30l – 450 PLN





Prezenty od hotelu do wyboru:

- Weselne okrycia na krzesa
- Salka do zabaw dla dzieci
- Pokaz zdjęć Pary Młodej
- Plan z rozmieszczeniem Gości i wizytówki na stoły
- Voucher na kolację w restauracji w I rocznicę ślubu

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT.



focushotel

ul. Armii Krajowej 15
41-506 Chorzów

tel. +48 32 707 45 80
chorzow@focushotels.pl

Informacje cenowe dotyczące prezentowanych propozycji menu mają charakter orientacyjny i 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