



*focus*hotel

PRZYJĘCIA ŚWIĄTECZNE

FOCUS HOTEL KATOWICE-CHORZÓW
41-506 CHORZÓW, UL. ARMII KRAJOWEJ 15

Smacznego

focushotels.pl

FOCUS HOTEL KATOWICE-CHORZÓW

Focus Hotel Katowice-Chorzów 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
- ★ WELCOME DRINK W POSTACI AROMATYCZNEGO GRZANEGO WINA
- ★ OPŁATEK DLA UCZESTNIKÓW SPOTKANIA
- ★ SPECJALNE CENY NOCLEGÓW DLA ZAPROSZONYCH GOŚCI
- ★ PARKING

Serdecznie zapraszamy!



MENU I

100 PLN / OSOBA

ZUPA

- barszcz wigilijny z uszkami

DANIE GŁÓWNE

- panierowany filet z karpia
- pieczony ziemniak nadziewany farszem twarogowym
- zasmażona, czerwona kapusta

DESER

- piernik z rodzynkami podany z lodami waniliowymi i słonym karmelem

MENU II

125 PLN / OSOBA

ZUPA

- barszcz biały z chrzanem

DANIE GŁÓWNE

- pieczony okoń morski z oliwkami
- purée ziemniaczane z grzybami i kapustą
- sos winny

DESER

- beza pavlova z kremem korzennym, marynowaną gruszką i skórką z pomarańczy



WIELOPORCJOWE

150 PLN / OSOBA

ZUPA

- consommé grzybowe z nutą cynamonu i suszonej śliwki

DANIE GŁÓWNE *(1,5 porcji na osobę)*

- dorsz pieczony w ziołach
- schab z morelą i czosnkiem
- indyk w sosie pomarańczowym z goździkami

DODATKI

- ziemniaki z wody z koperkiem
- zasmażane kopytka z cebulką
- kapusta z grzybami
- brokuły z masłem migdałowym
- pierogi ruskie z masłem oraz dymką

DESER

- makowiec
- sernik ze skórką z pomarańczy
- tiramisu piernikowe

Menu dla minimum 20 osób.



MENU BUFETOWE I

175 PLN / OSOBA

ZUPA

- barszcz wigilijny z uszkami
- krem z grzybów z grzankami ziołowymi

DANIE GŁÓWNE

- panierowany filet z miruny
- schab po sztygarsku z konfiturą żurawinową
- indyk szpikowany słoniną i karczochami

DODATKI

- ziemniaki pieczone w mundurkach z ziołami
- ryż z warzywami
- kasza perłowa z rozmarynem i cebulką
- warzywa glazurowane miodem
- kapusta z grochem
- pierogi ruskie z masłem oraz dymką

DESER

- makowiec
- sernik ze skórką z pomarańczy
- brownie

BUFET PRZEKĄSKOWY

- półmisek wędlin i mięs pieczonych
- deska serów żółtych i pleśniowych
- pasztecik z mięsem
- tymbaliki drobiowe
- pasztet domowy z gęsiej wątróbki na grzance
- vol-au-vent z wędzonym łososiem
- śląski szalot z kielbasą wędzoną
- śledzie w oleju i śledzie po kaszubsku
- pieczywo
- masło

Menu dla minimum 20 osób.



MENU BUFETOWE II

225 PLN / OSOBA

ZUPA

- barszcz wigilijny z uszkami
- krem z grzybów z grzankami ziołowymi

DANIE GŁÓWNE

- filet z sandacza saute z masłem czosnkowym
- pieczona polędwiczka wieprzowa w sosie śliwkowo – pomarańczowym
- roladka z indyka z pieczoną papryką i fetą

DODATKI

- gotowane ziemniaki z koperkiem
- sałatka ziemniaczana z konfiturą z czerwonej cebuli
- ciecierzycza z pomidorami
- kasza pęczak z pesto truflowym
- zielona fasolka szparagowa z masłem czosnkowym
- kapusta z grzybami
- mix pierogów (ruskie, z mięsem, z kapustą i grzybami)
- surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem i żurawiną

DESER

- makówki aromatyzowane rumem
- piernik z crunchy miodowo-orzechowym
- szarlotka z cynamonem i goździkami

BUFET PRZEKĄSKOWY

- półmisek wędlin i mięs pieczonych
- deska serów żółtych i pleśniowych
- rolada mięsna z boczkiem i grzybami
- tymbaliki drobiowe
- pasztet domowy z gęsiej wątróbki na grzance
- vol-au-vent z wędzonym łososiem
- tartaletka z pastą pesto
- bukiet sałat z gruszką, sosem miodowym, serem lazur oraz orzechami włoskimi
- śląski szatot z kielbasą wędzoną
- sałatka śledziowa
- pieczywo
- masło

Menu dla minimum 20 osób.



PAKIET NAPOJÓW

35 PLN / OSOBA

Świeżo parzona kawa | Wybór aromatycznych herbat | Kompot z suszonych owoców | Woda mineralna z cytryną | Soki owocowe

PAKIET OPEN BAR

OPEN BAR I

2 H - 50 PLN / OS.

4 H - 70 PLN / OS.

- Napoje ciepłe
- Napoje gazowane
- Wino
- Piwo

OPEN BAR II

2 H - 65 PLN / OS.

4 H - 85 PLN / OS.

- Napoje ciepłe
- Napoje gazowane
- Wino
- Piwo
- Wódka

OPEN BAR III

2 H - 105 PLN / OS.

4 H - 140 PLN / OS.

- Napoje ciepłe
- Napoje gazowane
- Wino
- Piwo
- Wódka

ALKOHOLE PREMIUM:

- Ballantine's
- Beefeater
- Havana Club 3 Y.O.
- Martini Dry

NAPOJE ZIMNE

- | | |
|-----------------------------------|-----------------|
| • Coca-cola, Fanta, Sprite, Tonic | 12 PLN / 0,25 L |
| • Soki owocowe Cappy | 12 PLN / 0,25 L |
| • Sok owocowy - dzbanek | 15 PLN / 1 L |
| • Piwo Stella Artois | 21 PLN / 0,5 L |
| • Piwo regionalne | 22 PLN / 0,5 L |
| • Wino domowe białe / czerwone | 75 PLN / 0,75 L |
| • Wódka Wyborowa | 115 PLN / 0,5 L |
| • Stella Artois KEG | 1000 PLN / 30 L |

Podane ceny są cenami brutto. Oferta open bar ważna od 40 osób.

Dopłata za każdą dodatkową godzinę wynosi 20% ceny wybranej opcji open baru.





*focus*hotel

FOCUS HOTEL KATOWICE CHORZÓW
41-506 CHORZÓW, UL. ARMII KRAJOWEJ 15

Skomponuj własny zestaw!

POWIEDZ NAM, CZEGO POTRZEBUJESZ,
A PRZYGOTUJEMY OFERTĘ SKROJONĄ
NA MIARĘ TWOJEGO WYDARZENIA.

Zapraszamy do kontaktu

KATRINA KOZOBUCKA
KIEROWNIK DS. SPRZEDAŻY MICE
TEL. KOM.: +48 669 978 519
E-MAIL: K.KOZOBUCKA@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.