



focushotel



Wymarzone Wesele!

Hotel Focus Katowice Chorzów
ul. Armii Krajowej 15, 41-506 Chorzów





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 8 – 50 % taniej
- Śniadanie Nowożeńców serwowane na życzenie do pokoju
 - Noclegi w preferencyjnych cenach
 - Weselne okrycia na krzesła
 - Salka do zabaw dla dzieci
 - Pokaz zdjęć Pary Młodej

*po uprzednim potwierdzeniu przez hotel dostępności

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

MENU WESELNE I

275 PLN / OSOBA

Powitanie chlebem i solą Toast winem musującym

Zupa

Tradycyjny rosół królewski z kawałkami kurczaka
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)

Śląska rolada wieprzowa
Panierowany filet z kurczaka
Sola zapiekana ze szpinakiem
Pieczeń wieprzowa
Sakiewka drobiowa z pieczonymi warzywami
toskańskimi

Dodatki skrobiowe

(2 do wyboru)

Ziemniaki gotowane
Kluski śląskie
Ryż z warzywami
Ziemniaki pieczone – łódeczki

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
Brownie 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 musem śmietanowym

Mini musy czekoladowe

Mini Crème Brûlée

Bufet zimny

Podstawa

Kompozycja wędlin (3 rodzaje)

Kompozycja mięs pieczonych (3 rodzaje)

Deska serów (3 rodzaje)

Pieczycwo / masło

Dodatkowo

(3 do wyboru)

Śledzie w pomidorach

Tymbaliki drobiowe

Sałatka grecka

Pikle warzywne

Jajka faszerowane

Sałatka warzywna

Pulpeciki rybne w zalewie octowej

Mini caprese

Kolacja I

(1 do wyboru)

Żeberko na panczkraucie 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

Śląski żur z jajkiem i kiełbasą*

Węgierska zupa gulaszowa*

Strogonow drobiowy*

* dania podawane z pieczywem

Napoje

Kawa / herbata / woda

MENU WESELNE II

300 PLN / OSOBA

Powitanie chlebem i solą **Toast winem musującym**

Zupa

(1 do wyboru)

Krem z pora

Tradycyjny rosół królewski z kawałkami kurczaka

Krem z cukinii z wędzonym boczkiem i twarogiem

Danie główne

(3 do wyboru / 1,5 porcji na osobę)

Schab panierowany

Cięta rolada wieprzowa z suszonymi pomidorami

Sakwa z farszem leśnym

Kurczak zapiekany w sosie BBQ

Pstrąg pieczony z rozmarynem

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 z marchwi i brzoskwini

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 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)

Pieczyno / 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

Śląski żur z jajkiem i kiełbasą*

Węgierska zupa gulaszowa*

Strogonow drobiowy*

* dania podawane z pieczywem

Napoje

Kawa / herbata / woda

MENU WESELNE III

325 PLN / OSOBA

Powitanie chlebem i solą **Toast winem musującym**

Przystawka

(1 do wyboru)

Pieczony pasztet 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 warzy
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
Polędwiczka wieprzowa w suszonych pomidorach
nadziewana serem pleśniowym Blue
Udko z kaczki confit

Dodatki skrobiowe

(2 do wyboru)

Ziemniaki z wody
Ziemniaki pieczone – lódeczki
Kluski śląskie
Kasza perłowa z rozmarynem
Gratin ziemniaczano – serowy

Dodatki warzywne

(2 do wyboru)

Modra kapusta
Surówka z marchwi z ananasem
Zasmażane buraczki z rodzynkami
Warzywa toskańskie
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 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

(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 *
Śląski żur z jajkiem i kiełbasą *
* dania podawane z pieczywem

Napoje

Kawa / herbata / woda

MENU WESELNE IV

350 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 grzanką i awokado

Mini tatar wołowy z majonezem truflowym

Zupa

(1 do wyboru)

Krem z cukinii z kardamonem i chipsem warzywnym

Krem z grzybów leśnych

Tradycyjny rosół królewski z kawałkami kurczaka

Krem z czosnku podany z Grissini i palonym kalafiorem

Danie główne

(4 do wyboru / 2 porcje na osobę)

Rolada śląska

Dorsz zapiekany z warzywami szafranowymi

Udka 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 – łódzki

Gnocchi

Dodatki warzywne

(3 do wyboru)

Surówka Waldorf

Surówka z marchwi z ananasm

Warzywa tokańskie

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 brzoskwinia

Brownie z lodami waniliowymi i kruszonką

Bufet słodki

(4 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)

Pieczyno / 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 pstrąga 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

Boeuf strogonow *

Węgierska zupa gulaszowa *

Śląski żur z jajkiem i kiełbasą *

* dania podawane z pieczywem

Napoje

Kawa / herbata / woda mineralna / sok owocowy

USŁUGI DODATKOWE

Torty

Podstawowy - 25 pln / porcja*
Premium - wycena indywidualna
* o smaki i konfigurację zapytaj sprzedawcy

Open bar

Napoje gazowane (Coca-cola / Fanta / Sprite / Kinley) 70 PLN/os.
Wódka Wyborowa / wino białe / wino czerwone 110 PLN/os.
Wódka Finlandia / wino białe / wino czerwone 130 PLN/os.
Wódka Wyborowa / Johnnie Walker / Red Label 150 PLN/os.
Piwo beczkowe Okocim 30 l - 900 PLN

Stół wiejski - 60 PLN / osoba

Swojskie wędliny 25 g/os.
Pasztyty 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 kiszzone 25 g/os.
Marynaty 25 g/os.
Pieczywo
Masło osełkowe

Dekoracja sali

wycena indywidualna

Kompozycja kwiatowa na stół prezydencki
Dekoracja kwiatowa na stoły gości
Dekoracja sali oświetleniem LED
Fotobudka
DJ + wodzirej prowadzący imprezę weselną

KONTAKT

Katrina Kozobucka
tel.: +48 669 978 519
k.kozobucka@focushotels.pl

HOTEL FOCUS KATOWICE CHORZÓW
ul. Armii Krajowej 15
41-506 Chorzów

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.