



*focus*hotel

Najpiękniejsze
przyjęcia świąteczne



Focus Hotel Poznań





Focus Hotel Poznań

Zachęcamy do zorganizowania przyjęcia świątecznego w naszym hotelu. Dopełnimy wszelkich starań, by zachowały się one w pamięci uczestników jako jedyne w swoim rodzaju.

Profesjonalna opieka naszego zespołu, świąteczne dekoracje oraz wyjątkowe potrawy sprawiają, że magia świąt zagości wśród pracowników Państwa firmy.

W ramach oferty zapewniamy bezpłatnie niezbędne wyposażenie oraz specjalnie dedykowaną dla Państwa obsługę kelnerską.

Wybierz jeden z wariantów menu – my zajmiemy się resztą.

Serdecznie zapraszamy do skorzystania!

MENU I

127 zł / osoba

DANIA ZIMNE

Selekcja pieczonych mięs
Świąteczny pasztet, pikle
Śledzie na trzy sposoby
Sałaty z sosem vinaigrette
Chrupiące pieczywo

ZUPY

Rybna
Barszcz z uszkami

DANIA CIEPŁE

Karp smażony z cebulką i majerankiem
Pieczona szynka w miodzie i korzennych przyprawach z sosem śliwkowym
Pierś z indyka w sosie borowikowym
Pierogi z kapustą i grzybami
Gratin ziemniaczano - brokułowe
Kapusta z grochem
Ziemniaki gotowane z koperkiem
Karmelizowane marchewki

DESERY

Kompot z suszu
Piernik
Makowiec
Tartaletki z kremem korzennym i owocami
Owoce sezonowe



★ W cenie każdego zestawu wliczone są napoje: kawa, herbata, soki, woda.

MENU II

160 zł / osoba

DANIA ZIMNE

Tatar z wędzonego łososia
Selekcja wędzonych ryb
Pieczone mięsa (rostbef / polędwiczka
wieprzowa / schab / indyk)
Sałatka śledziowa z burakami i jabłkiem
Sos cumberland / sos remoulade
Chrupiące pieczywo

ZUPY

Krem z leśnych grzybów z łazankami
Barszcz z uszkami

DANIA CIEPŁE

Polędwica z dorsza w sosie porowym z migdałami
Udło z kaczki w sosie wiśniowym
Pieczeń z udźca indyka w sosie własnym
Wigilijne gołąbki z ziemniakami i grzybami
Pierogi ruskie z okrasą z cebuli
Krokiety z kapustą i grzybami
Gratin ziemniaczano - brokułowe

DESERY

Kompot z suszu
Sernik domowy
Piernik
Makowiec
Mus czekoladowy
Owoce sezonowe

★ W cenie każdego zestawu wliczone są napoje: kawa, herbata, soki, woda.

MENU III

210 zł / osoba

DANIA ZIMNE

Tatar z wędzonego łosia
Selekcja wędzonych ryb
Pieczone mięsa (rostbef / polędwiczka
wieprzowa / schab / indyk)
Świąteczny pasztet z żurawiną
Koktajl krewetkowy
Sałatka z tuńczykiem
Chrupiące pieczywo
Sos cumberland / sos remoulade

ZUPY

Rybna z owocami morza i fenkułem
Barszcz z pasztecikiem

DANIA CIEPŁE

Łosoś pieczony w cytrusach z anyżem
Sandacz na parze w białym sosie z kawiozem
Policzki wołowe w sosie własnym z grzybami leśnymi
Wigilijne gołąbki z ziemniakami i grzybami
Pierogi ruskie z okrasą z cebuli
Gnocchi w maślanej emulsji z ziołami
Kremowe ziemniaki puree aromatyzowane truflą

DESERY

Sernik domowy
Piernik
Makowiec
Korzenna panna cotta
Mus czekoladowy
Owoce sezonowe

★ W cenie każdego zestawu wliczone są napoje: kawa, herbata, soki, woda.



*focus*hotel

SKOMPONUJ WŁASNY ZESTAW!

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

Zapraszamy do kontaktu

Zuzanna Komorzycka
Kierownik Sprzedaży ds. Konferencji
tel. kom.: + 48 885 561 632
e-mail: z.komorzycka@focushotels.pl

FOCUS HOTEL POZNAŃ
ul. Serafitek 4 / 61-144 Poznań

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.

