



GDANSKA14



Wymarzone Wesele!

Focus Hotel Premium Pod Orłem
ul. Gdańska 14 85-006 Bydgoszcz



*Przed Wami dzień, którego wspomnienie będzie Was cieszyć przez dziesiątki wspólnie spędzonych lat.
Niech najważniejsze przyjęcie w Waszym życiu odbędzie się w miejscu, które od 125 lat
jest świadkiem najdonioślejszych wydarzeń w Bydgoszczy.*

*Zapewniamy wsparcie naszego specjalisty na każdym etapie organizacji wesela,
wspaniałe potrawy przygotowane pod okiem i według receptur Szeffa Kuchni oraz profesjonalną obsługę kelnerską.*

- BOGATY WYBÓR MENU I WCZEŚNIEJSZA DEGUSTACJA
- POKÓJ PREMIUM DLA NOWOŻEŃCÓW W NOC POŚLUBNĄ W PREZENCIE
- PRZEDŁUŻENIE DOBY HOTELOWEJ DLA MŁODEJ PARY
- LAMPKA WINA MUSUJĄCEGO NA POWITANIE
- ŚNIADANIE DLA NOWOŻEŃCÓW SERWOWANE NA ŻYCZENIE DO POKOJU
- PROFESJONALNE WSPARCIE DEDYKOWANEGO OPIEKUNA

Menu

Przystawka Do wcześniejszego ustalenia serwowana talerzowo

- Ser kozi zapiekany na sałatce z cukinii, mini sałaty rzymskiej oraz piklowanej marchewce 120g
- Terrina z kaczych udek z płatkami gotowanych kasztanów i konfiturą wiśniową 120g

Zupa Do wcześniejszego ustalenia

- Rosół drobiowo-wołowy z kluseczkami i pietruszką 250g
- Krem z pieczonych pomidorów z pesto bazyliowym 250g
- Krem z leśnych grzybów z łazankami i oliwą truflową 250g

Dania główne 2,5 szt na osobę, 5 rodzajów, platerowo

- Pierś z kurczaka zagrodowego nadziewana suszonymi pomidorami i mozzarellą 120g
- Klasyczny kotlet de Volaille z masłem i pietruszką 120g
- Pieczeń z karczku wieprzowego w sosie myśliwskim z podgrzybkami 120g
- Wolno pieczona łopatka wołowa z rozmarynowym sosem demi glace 120g
- Filet z karmazyna smażony na maśle tymiankowym z koprem włoskim i beurre blanc 120g
- Pieczona polędwica z dorsza z cytrynową emulsją i sezonowymi warzywami 120g
- Stek z bakłażana na ratatouille warzywnym ze świeżymi ziołami (wegańskie) 120g
- Klopsiki warzywne w sosie curry z mlekiem kokosowym i świeżą kolendrą (wegetariańskie) 120g

Dodatki do dań Wszystkie rodzaje, 300 g/osoba

- Gotowane ziemniaki z emulsją maślaną i świeżym koperkiem
- Kopytka zrumienione na palonym maśle
- Chrupiące frytki domowe
- Bukiet trzech surówek z warzyw sezonowych
- Buraczki zasmażane

Deser Do wcześniejszego ustalenia

- Panna cotta waniliowa z mussem truskawkowym i paloną białą czekoladą 140g
- Klasyczne włoskie tiramisu z chrupiącymi biszkoptami i owocami sezonowymi 140g

Ciasta 3 kawałki na osobę, 3 rodzaje do wyboru

- Puszysty sernik z czekoladową kruszonką 40g
- Szarlotka z cynamonem i maślaną kruszonką 40g
- Ciasto czekoladowe przekładane mussem wiśniowym 40g
- Domowe ciasto z owocami truskawki 40g
- Ciasto malinowe z kremem jogurtowym 40g

Żywność zakąski Serwowane platerowo, 5 rodzajów, 5 porcji na osobę

- Łosoś wędzony ze szpinakiem i twarożkiem oraz świeżymi ziołami 60g
- Wolno gotowany schab wieprzowy z mussem chrzanowym i szczypiorkiem 60g
- Tatar wołowy z marynowanymi grzybami i cebulką 60g
- Śledź holenderski na sałatce królewskiej 60g
- Kark wieprzowy pieczony w niskiej temperaturze z marynowanymi warzywami korzeniowymi 60g
- Wolno pieczona łopatka wieprzowa z sosem tatarskim i duxelle grzybowym 60g
- Sałata z grillowanym kurczakiem zagrodowym i sosem malinowym 60g
- Sałatka grecka z kremową fetą i oliwkami (wegetariańskie) 60g
- Tortilla wegańska z marynowanym w sosie teriyaki grillowanym serem tofu (wegańskie) 60g

Kolacja na ciepło Zupa dla każdego serwowana,

- mięso z dodatkami, serwowane platerowo, 1 porcja na osobę
- Barszcz czerwony z kiszonych buraków 250ml
- Rolada z kurczaka zagrodowego w szynce parmeńskiej z pieczonymi ziemniakami w rozmarynie 120g
- Grillowany kark wieprzowy marynowany w whisky Jack Daniels, sos tzatziki 120g

Śniadanie Do wyboru wcześniej

- 1 porcja na osobę dla każdego serwowana w bulionówkach
- Regionalny żurek kujawski z białą kiełbasą własnej produkcji 250g
- Klasyczna zupa gulaszowa z pieczarką brunatną 250g

Dodatkowo oferujemy:

- Szynka pieczona w całości, kapusta zasmażana, kremowy pęczak i sos chrzanowy 45 zł/os (min. 40 osób)
- Polędwica wołowa ala wellington, borowiki z patelni, warzywa pieczone, sos pieprzowy 75 zł/os
- Gęś faszerowana, modra kapusta, kluski śląskie, żurawina 65 zł/os
- Łosoś pieczony w całości, risotto z groszkiem, młody szpinak, oliwa czosnkowa 52 zł/os

Na Państwa życzenie chętnie zajmiemy się także organizacją innych atrakcji:

Atrakcje kulinarne LIVE COOKING | SUSHI BAR | FONTANNA CZEKOLADOWA

Dla najmłodszych KĄCIK ZABAW DLA DZIECI | ANIMACJE DLA DZIECI | SŁODKI BUFET

Oprawa przyjęcia DEKORACJA SALI | SPRAWDZONY DJ / WODZIREJ | MUZYKA NA ŻYWO | DODATKOWA OPRAWA ŚWIETLNA

Dzieci do 3 r.ż. Gratis / Dzieci do 10 r.ż. 50% ceny / Obsługa techniczna 50% ceny / Pokoje hotelowe dla gości w specjalnej cenie

Szymon Górecki

tel: + 48 695 260 006

e-mail: s.gorecki@focushotels.pl

Focus Hotel Premium Pod Orłem
ul. Gdańska 14, 85-006 Bydgoszcz