



*focus*hotel

PRZYJĘCIA ŚWIĄTECZNE

FOCUS HOTEL PREMIUM SOPOT

UL. 1 MAJA 7, 81-807 SOPOT

+48 58 728 45 28

SOPOT@FOCUSHOTELS.PL

Smacznego

focushotels.pl

FOCUS HOTEL PREMIUM SOPOT

Focus Hotel Premium Sopot 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 dekoracjami, wyjątkowe potrawy świąteczne przygotowane przez samego Szefa Kuchni oraz profesjonalna obsługa to trzy filary udanego przyjęcia.

PONADTO W RAMACH IMPREZY ZAPEWNIAMY BEZPŁATNIE:

- ★ *welcome drink w postaci aromatycznego grzanego wina lub wina musującego (w zależności od wyboru Klienta)*
- ★ *parking*
- ★ *obsługę dedykowanego opiekuna*
- ★ *świąteczny wystrój sali i stołów*

Serdecznie zapraszamy!



MENU SERWOWANE I

110 PLN / OSOBA

ZUPA

- Zupa z grzybów leśnych / kwaśna śmietana / szpece / natka pietruszki

DANIE GŁÓWNE

- Bitki wołowe / sos własny / ziemniaki gotowane / masło / koperek / kapusta zasmażana

DESER

- Szarlotka / bita śmietana / sos czekoladowy / mięta

NAPOJE

- Świeżo parzona kawa
- Wybór aromatycznych herbat
- Woda mineralna ze świeżą miętą i cytryną
- Soki owocowe
- Napój owocowy (śliwka, jabłko, cynamon)



MENU SERWOWANE II

130 PLN / OSOBA

PRZYSTAWKA

- Śledź marynowany/ sałatka ziemniaczana/ koperek

ZUPA

- Barszcz wigilijny / uszka z kapustą i grzybami

DANIE GŁÓWNE

- Filet z kurczaka kukurydzianego / sos tymiankowy / ziemniaki pieczone / czosnek / rozmaryn / młode liście sałaty / pomidor cherry / vinegrette

DESER

- Ciasto czekoladowe / lody waniliowe / mięta

NAPOJE

- Kompot z suszu
- Świeżo parzona kawa
- Wybór aromatycznych herbat
- Woda mineralna ze świeżą miętą i cytryną
- Soki owocowe



MENU SERWOWANE III

160 PLN / OSOBA

PRZYSTAWKA

- Gravlax / pomidor cherry / młode liście sałaty / dressing cytrusowy

ZUPA

- Krem z borowików / kwaśna śmietana / grzanki ziołowe

DANIE GŁÓWNE

- Confitowane udko z kaczki / sos żurawinowy / puree ziemniaczane / modra kapusta

DESER

- Makowiec wigilijny / karmelizowana śliwka

NAPOJE

- Kompot z suszu
- Świeżo parzona kawa
- Wybór aromatycznych herbat
- Woda mineralna ze świeżą miętą i cytryną
- Soki owocowe



MENU BUFETOWE I

120 PLN / OSOBA

BUFET ZIMNY

- Ryba po grecku
- Śledź w śmietanie / cebula / jabłko
- Deska mięs pieczystych
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Paszteciki z kapustą i grzybami

DANIA GŁÓWNE

- Żurek / jajko / grzyby
- Pieczeń z szynki wieprzowej / sos własny
- Okoń nilowy / sos maślany
- Pierogi ruskie / omasta
- Ziemniaki gotowane / masło / koperek
- Buraki / miód / ocet balsamiczny

BUFET SŁODKI

- Makowiec wigilijny
- Szarlotka
- Sernik z jagodami

NAPOJE

- Kompot z suszu
- Świeżo parzona kawa
- Wybór aromatycznych herbat
- Woda mineralna ze świeżą miętą i cytryną
- Soki owocowe



MENU BUFETOWE II

150 PLN / OSOBA

BUFET ZIMNY

- Ryba po grecku
- Śledź w śmietanie / cebula / jabłko
- Deska mięs pieczystych / sos chrzanowy
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Paszteciki / kapusta / grzyby
- Galareta drobiowa / zielony groszek
- Vol-au-vent / mus z makreli / koperek

DANIA GŁÓWNE

- Wigilijny barszcz czerwony / uszka
- Polędwiczka wieprzowa / sos pieczeniowy
- Dorsz pieczony / sos porowy
- Pierogi z kapustą i grzybami / omasta
- Puree ziemniaczane / szczypiorek
- Kluski gotowane na parze / sos maślan
- Brokuł / feta / słonecznik
- Młode liście sałaty / warzywa / dressing

BUFET SŁODKI

- Sernik królewski
- Ciasto maślane z jabłkami
- Ciasto czekoladowe
- Makowiec wigilijny z bakaliami

NAPOJE

- Kompot z suszu
- Świeżo parzona kawa
- Wybór aromatycznych herbat
- Woda mineralna ze świeżą miętą i cytryną
- Soki owocowe



PAKIETY OPEN BAR

PAKIET NAPOI GAZOWANYCH

5H – 27 PLN | 6H – 28 PLN | 7H – 29 PLN | 8H – 30 PLN

KAŻDA DODATKOWA GODZINA + 6 PLN (WSZYSTKIE CENY SĄ CENAMI NETTO)

- Coca-Cola
- Sprite
- Tonic Kinley

PAKIET ALKOHOLOWY I

5H – 66 PLN | 6H – 72 PLN | 7H – 78 PLN | 8H – 85 PLN

KAŻDA DODATKOWA GODZINA + 7 PLN (WSZYSTKIE CENY SĄ CENAMI NETTO)

- Wódka (Wyborowa lub Żubrówka),
- Piwo (Carlsberg)
- Wino białe i czerwone

PAKIET ALKOHOLOWY II

5H – 96 PLN | 6H – 102 PLN | 7H – 108 PLN | 8H – 114 PLN

KAŻDA DODATKOWA GODZINA + 7 PLN (WSZYSTKIE CENY SĄ CENAMI NETTO)

- Wódka (Wyborowa lub Żubrówka)
- Piwo (Carlsberg)
- Wino białe i czerwone
- Whisky (Ballantines lub Grants)
- Rum

PŁATNE WELCOME DRINKI

Możliwość zamiany welcome drink na:

- poncz (sok z pomarańczy, wino czerwone, sok ananasowy, pomarańcze, cytryny) 150ml – 18 pln/os
- grog (herbata, rum, cytryna) 150ml – 22 pln/os





focushotel

FOCUS HOTEL PREMIUM SOPOT
UL. 1 MAJA 7
81-807 SOPOT

Skomponuj swój własny zestaw!

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

Zapraszamy do kontaktu

NATALIA STEGIENIA

Z-CA KIEROWNIK SPRZEDAŻY MICE / DEPUTY SALES MANAGER MICE

TEL.: +48 885 230 410

E-MAIL: N.STEGIENIA@FOCUSHOTELS.PL

LENA GREBENIUK

KIEROWNIK SPRZEDAŻY MICE / SALES MANAGER MICE

TEL.: +48 691 454 227

E-MAIL: L.GREBENIUK@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.