



*focus*hotel

PREMIUM

# ŚWIĄTECZNE BUFETY

FOCUS HOTEL PREMIUM WARSZAWA  
UL. SUWAK 15, 02-676 WARSZAWA

*Smacznego*

[focushotels.pl](http://focushotels.pl)

# MENU I 235 PLN / OSOBA

## PRZEKĄSKI / SAŁATKI

- Roladka szpinakowa z wędzonym pstrągiem
- Pieczone polędwiczki wieprzowe / mus chrzanowy
- Indyk faszerowany / morele suszone / sos żurawinowy
- marynowane filety matiasa / żurawina / szalotka / ogórki piklowane
- Polska sałatka jarzynowa
- Sałatka z pieczonych buraków / antonówka / szalotka
- Sałatka makaronowa / salami / oliwki / suszone pomidory
- Mix kolorowych sałat / pomidory / ogórki / papryka / oliwki / oliwy smakowe / sos winegret / salsa balsamiczna z malinami / ser feta / ser tarty
- Dynia pieczona
- Pieczone warzywa korzeniowe
- Grillowana cukinia / papryka
- Podsuszane pomidory
- Humus z oliwą z oliwek
- Pieczywo jasne i ciemne / bagietki / mix bułeczek
- Grzanki z jasnego i ciemnego pieczywa
- Masło / margaryna / smalec wegański

## DANIA GORĄCE

- Zupa grzybowa
- Dorsz smażony w panko, sos tatarski
- Indyk pieczony / sos gravy / żurawina
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Quiche z łososiem i szpinakiem
- Ziemniaki pieczone z czosnkiem i tymiankiem
- Kalafior po polsku z jajkiem, fasolka szparagowa

## BUFET DESEROWY

- Tarta śliwkowa
- Szarlotka z antonówki
- Piernik przekładany powidłami śliwkowymi w czekoladzie
- Duet serowo-makowy
- Gruszka w czerwonym winie
- Owoce krojone

☯ – danie bezglutenowe

🚫 – potrawa bez laktozy

🌿 – danie wegetariańskie

🌱 – danie wegańskie

235 PLN netto - do 4 godzin.

Wydłużenie bufetu o każdą kolejną godzinę + 20 PLN + VAT za osobę.

Menu serwowane jest dla grup powyżej 30 osób.

Do każdego bufetu należy wybrać dodatkowo jeden z open barów.



## MENU II 283 PLN / OSOBA

### PRZEKĄSKI / SAŁATKI

- ☯️ • Wybór wędzonych i marynowanych ryb
- ☯️ • Filet łososia norweskiego / chrzan z żurawiną
- ☯️ • Filet pstrąga wędzonego / marynowane grzyby leśne
- ☯️ • Halibut wędzony / salsa pomidorowo kaparowa
- ☯️ • Filety z matiasa / cebula karmelizowana / ogórki konserwowe / grzyby leśne
  - Wędzona szynka / chrzan / ćwikła
  - Pasztet z gęsi / żurawina
- ☯️ • Boczek pieczony z glazurą miodowo-musztardową
  - Sałatka z piersi kurczaka / brzoskwinia / sos curry
- 🌿 • Sałatka z pieczonych buraków / dynia / gruszka / oscypek
- 🌿 • Sałatka z pieczonych batatów / komosa ryżowa / ziarna granatu / rukola
- 🌿 • Mix kolorowych sałat / pomidory / ogórki / papryka / oliwki / oliwy smakowe / sos winegret / sos z sera pleśniowego / sos balsamiczny / ser feta / rubin tarty
- 🌿 • Dynia pieczona
- 🌿 • Pieczone warzywa korzeniowe
- ☯️ 🌿 • Bakłażan pieczony z czosnkiem i ziołami
  - Humus z oliwą z oliwek
  - Pieczywo jasne i ciemne / bagietki / mix bułeczek
  - Grzanki z jasnego i ciemnego pieczywa
  - Masło / margaryna / smalec wegański
  - Podsuszane pomidory
  - Grillowana cukinia

### DANIA GORĄCE

- 🌿 • Kremowa zupa dyniowa / mleczko kokosowe / kurkuma
- Barszcz czerwony / uszka z mięsem
- Pstrąg smażony / migdały
- ☯️ • Kaczka pieczona / jabłka podsmażane
- Żeberka wieprzowe duszone / miód / musztarda
- 🌿 • Pierogi z kapustą i grzybami
- Bigos staropolski / śliwka / grzyby
- ☯️ 🌿 • Pieczone ziemniaki francuskie / marchewka / seler

### BUFET DESEROWY

- Sękacz / powidła śliwkowe
- Sernik / skórka pomarańczowa
- Tarta gruszkowa
- Cynamonowy creme brulee
- Delicja czekoladowa / orzechy
- Bread & butter pudding

☯️ – danie bezglutenowe

☯️ – potrawa bez laktozy

🌿 – danie wegetariańskie

🌿 – danie wegańskie

283 PLN netto - do 4 godzin.

Wydłużenie bufetu o każdą kolejną godzinę + 30 PLN + VAT za osobę.

Menu serwowane jest dla grup powyżej 30 osób.

Do każdego bufetu należy wybrać dodatkowo jeden z open barów.



# MENU III 329 PLN / OSOBA

## PRZEKĄSKI / SAŁATKI

- Pstrąg faszerowany z pistacjami
- ☾ • Łosoś marynowany w chrzanie z żurawiną
- ☾ ☒ • Halibut wędzony z borowikami
- ☾ ☒ • Krewetki z salsą ananasową
- ☾ ☒ • Filety z matiasa / żurawina / podgrzybki
- Pasztet z gęsi / sos cumberland
- Sałatka z wędzonej piersi kaczki / gruszka / rukola
- ☒ • Sałatka z pieczonych buraków / dynia / kozi ser
- Pieczona polędwica wołowa z karmelizowaną cebulą czerwoną
- ☒ • Mix kolorowych sałat / pomidory / ogórki / papryka / oliwki / oliwy smakowe / sos winegret / sos z sera pleśniowego / sos balsamiczny / ser feta / rubin tarty
- ☒ • Dynia pieczona
- ☒ • Pieczone warzywa korzeniowe
- ☒ • Grillowana cukinia / papryka
- ☒ • Podsuszane pomidory
- ☾ ☒ • Humus z oliwą z oliwek
- Pieczywo jasne i ciemne / bagietki / mix bułeczek
- Grzanki z jasnego i ciemnego pieczywa
- Masło / margaryna / smalec wegański

## DANIA GORĄCE

- Barszcz czerwony / uszka z mięsem
- Zupa grzybowa z pasztecikami
- Wellington z łososia / sos borowikowy
- Pieczona polędwica wołowa / sos żubrówkowy
- ☒ • Kaczka pieczona / jabłka
- ☒ • Pierogi z kapustą i grzybami
- ☒ • Gratina ziemniaczana / brokuły
- ☒ ☒ • Karmelizowane warzywa korzeniowe

## BUFET DESEROWY

- Czekoladowy tort Saher
- Sernik z białą czekoladą, maliny w czerwonym winie
- Pistacjowy creme brulee
- Miodownik
- Duet serowo- makowy
- Owoce krojone

☾ – danie bezglutenowe

☒ – potrawa bez laktozy

☒ – danie wegetariańskie

☒ – danie wegańskie

329 PLN netto - do 4 godzin.

Wydłużenie bufetu o każdą kolejną godzinę + 40 PLN + VAT za osobę.

Menu serwowane jest dla grup powyżej 30 osób.

Do każdego bufetu należy wybrać dodatkowo jeden z open barów.





**focushotel**  
PREMIUM

*Zapraszamy do kontaktu*

FOCUS HOTEL PREMIUM WARSZAWA  
UL. SUWAK 15, 02-676 WARSZAWA

+48 22 370 27 22 | +48 723 723 200  
MICE.WARSAW@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.