



*focus*hotel

# PRZYJĘCIA ŚWIĄTECZNE

FOCUS HOTEL PREMIUM OLSZTYN  
RESTAURACJA SUSZ

10-402 OLSZTYN

UL. PARTYZANTÓW 89

*Smacznego*

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

## FOCUS HOTEL PREMIUM OLSZTYN \*\*\*\*

*Grudzień to doskonały moment, aby podsumować mijający rok, podziękować zespołowi za wspólną pracę i spędzić czas w świątecznej atmosferze. W Focus Hotel Premium Olsztyn zorganizujemy dla Was firmowe spotkania świąteczne dopasowane do charakteru planowanego przez Was wydarzenia oraz liczby uczestników.*

*Do dyspozycji oddajemy salę na wyłączność dla grup do 28 osób oraz nowoczesną przestrzeń typu open space, którą zaaranżujemy zgodnie z wybraną formułą spotkania. Świąteczny wystrój, profesjonalna obsługa i dopracowane detale stworzą komfortową przestrzeń do wspólnego celebrowania końca roku.*

*O kulinarną oprawę wydarzenia zadba restauracja Susz, przygotowując świąteczne menu, które proponujemy wzbogacić o dodatkowe atrakcje. Nad sprawnym przebiegiem przygotowań i najważniejszymi szczegółami czuwa dedykowany koordynator, wspierając organizację Waszego wydarzenia na każdym etapie.*

*Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą i wyboru rozwiązania najlepiej dopasowanego do potrzeb Państwa firmy.*

*Zapraszamy!*





# MENU SERWOWANE I

117 PLN / OS.

## ZUPA

- Barszcz z uszkami domowymi z kapustą i grzybami

## DANIE GŁÓWNE

- Filet z pstrąga potokowego w sosie z pieczonych pomidorów z kremowym puree ziemniaczanym, glazurowaną w miodzie marchewką i pietruszką oraz chrupiącym jarmużem

## DESER

- Piernik z ciepłą konfiturą ze śliwek

## NAPOJE

- Kawa z ekspresu
- Wybór herbat
- Woda aromatyzowana (cytryna, pomarańcza)
- Kompot z suszu



# MENU SERWOWANE II

142 PLN / OS.

## PRZYSTAWKA

- Pieczony rostbef wołowy z chutneyem z czerwonej cebuli, podany z chrupiącą grzanką

## ZUPA

- Domowa zupa grzybowa z lanymi kluskami

## DANIE GŁÓWNE

- Konfitowane udo z kaczki w sosie wiśniowym z kopytkami i modrą kapustą z rodzynkami

## DESER

- Piernik z czekoladą
- Szarlotka z cynamonem

## NAPOJE

- Kawa z ekspresu
- Wybór herbat
- Woda aromatyzowana (cytryna, pomarańcza)
- Kompot z suszu





# MENU SERWOWANE III

170 PLN / OS.

## ZIMNE I CIEPŁE PRZYSTAWKI PODANE NA PÓŁMISKACH

- Obsmażane pierogi z kaczką i śliwkami w sosie wiśniowym
- Domowe pierogi z kapustą i grzybami z okrasą z cebuli
- Selekcja mięs pieczonych i wędlin z naszej spiżarni
- Pieczywo jasne i ciemne
- Masło ziołowe

## ZUPA

- Zabelana zupa rybna z sandaczem, pstrągiem i warzywami korzeniowymi, ziemniakami i koperkiem

## DANIE GŁÓWNE

- Pierś z kaczki z sosem wiśniowym, podana z piernikiem wytrawnym, blanszowanym jarmużem i burakiem glazurowanym w miodzie

## DESER

- Domowy sernik z rodzynkami
- Makowiec z lukrem

## NAPOJE

- Kawa z ekspresu
- Wybór herbat
- Woda aromatyzowana (cytryna, pomarańcza)
- Kompot z suszu



# MENU SERWOWANE PREMIUM

180 PLN / OS.

## PRZYSTAWKA

- Grillowana brioche z wiśniowym matiasem, z piklowaną śliwką i słodko-kwaśną cebulą

## ZUPA

- Zupa krem z grzybów leśnych z lanymi kluskami, smażonymi borowikami i kwaśną śmietaną

## DANIE GŁÓWNE

- Filet z pieczonego łososia w sosie rybnym z ikrą, podany na bogatych w białko i błonnik warzywnych ziarenkach – pepitkach, z aromatycznymi i chrupiącymi zielonymi warzywami

## DESER

- Fondant z domową konfiturą z figi i lodami waniliowymi

## NAPOJE

- Kawa z ekspresu
- Wybór herbat
- Woda aromatyzowana (cytryna, pomarańcza)
- Kompot z suszu





# MENU BUFETOWE I

159 PLN / OS.

## ZIMNE PRZEKĄSKI

- Śledzie w oleju lnianym z cebulą marynowaną
- Selekcja mięs pieczonych, wędlin i pasztetów z naszej spiżarni
- Półmisek ryb wędzonych
- Tradycyjna ryba po grecku (sandacz)
- Pieczone buraki z regionalnymi kozimi serami
- Pieczywo jasne i ciemne
- Masło ziołowe

## ZUPA

- Domowa zupa grzybowa z ziemniakami i koperkiem

## DANIE GŁÓWNE

- Chrupiący tradycyjny fileć z karpia
- Pieczone uda kaczki w sosie wiśniowym
- Czerwona kapusta z rodzynkami
- Glazurowane buraczki w miodzie, occie i rozmarynie
- Złociste kopytka ziemniaczane w maśle pietruszkowym

## BUFET SŁODKI

- Domowy sernik
- Makowiec z lukrem
- Piernik z czekoladą

## NAPOJE

- Kawa z ekspresu
- Wybór herbat
- Woda aromatyzowana (cytryna, pomarańcza)
- Kompot z suszu

Dostępne dla grup od 20 osób.



# WYJĄTKOWE PRZYJĘCIE ŚWIĄTECZNE

220 PLN / OS.

## ZUPA SERWOWANA

- Zupa krem z grzybów leśnych z lanymi kluskami, smażonymi borowikami i kwaśną śmietaną

## DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

- Filet z sandacza w sosie z pieczonych pomidorów z kremowym puree ziemniaczanym, z karmelizowaną marchewką i burakiem

## BUFET ZIMNY

- Śledzie w oleju lnianym z cebulą marynowaną
- Selekcja mięs pieczonych, wędlin i pasztetów z naszej spiżarni
- Półmisek ryb wędzonych
- Tradycyjna ryba po grecku (sandacz)
- Pieczone buraki z regionalnymi kozimi serami
- Pieczywo jasne i ciemne
- Masto ziołowe

## DANIA GŁÓWNE

- Pierogi z pieczoną kaczką i śliwkami w sosie wiśniowym
- Gotowane pierogi z kapustą i grzybami z okrasą z cebuli
- Gołąbki z sandaczem, paloną kaszą gryczaną i podwędzonym twarogiem
- Złociste kopytka ziemniaczane w maśle pietruszkowym

## BUFET SŁODKI

- Domowy sernik
- Makowiec z lukrem
- Piernik z czekoladą

## NAPOJE

- Kawa z ekspresu
- Wybór herbat
- Woda aromatyzowana (cytryna, pomarańcza)
- Kompot z suszu

Dostępne dla grup od 30 osób – wyjątkowe przyjęcie łączące oficjalną część z menu serwowanym ze swobodną atmosferą przyjęcia z menu bufetowym. Menu bufetowe uzupełniane do 2h.





## PAKIETY OPEN BAR

### OPEN BAR I

wino musujące / wino domowe / piwo

3H: 55 zł/os. | 5H: 70 zł/os.

### OPEN BAR II

wino musujące / wino domowe / piwo / wódka Wyborowa

3H: 130 zł/os. | 5H: 170 zł/os.

### OPEN BAR III

wino musujące / wino domowe / piwo / wódka Wyborowa / whisky Ballantine's

3H: 150 zł/os. | 5H: 200 zł/os.

Opłata korkowa – od 20 PLN do 50 PLN / os. (w zależności od asortymentu)



## DODATKOWE ATRAKCJE

### WZBOGAĆ FORMUŁĘ WASZEGO SPOTKANIA O UNIKALNE DODATKI!

#### CHRISTMAS WELCOME STATION – 26 zł / OS.

*Rozpocznijcie Wasze spotkanie świąteczne w wyjątkowym stylu.*

Przywitajcie swoich Gości aromatem i smakiem świąt już od pierwszych chwil.

Wybierzcie napój, który stworzy wyjątkową atmosferę i będzie idealnym początkiem wspólnego świętowania z zespołem.

Do wyboru\*:

- Grzane wino z zimowymi dodatkami
- Autorski zimowy napar z selekcji restauracji Susz „Zioła Suszu” z wiśniówką
- Rozgrzewający grog z rumem
- Kieliszek wina musującego ze świątecznym akcentem

\*Każdy z powyższych napojów dostępny jest również w wersji bezalkoholowej.

#### SUSZ TEA & INFUSION EXPERIENCE – 36 zł / OS.

*Wzbogaćcie swoje wydarzenie o wyjątkową selekcję herbat i naparów restauracji Susz „zioła suszu”.*

Każdy z Gości będzie mógł skomponować swój ulubiony, rozgrzewający napój i cieszyć się niepowtarzalnym smakiem zimowych aromatów.

To wyjątkowe rozszerzenie standardowej przerwy kawowej.

Stację napojów wzbogacimy o autorskie napary restauracji Susz oraz klasyczne zimowe dodatki – cynamon, goździki, imbir i inne aromatyczne przyprawy, dzięki którym każdy stworzy własną kompozycję idealnej zimowej herbaty lub naparu.

#### CHRISTMAS DESSERT STATION – 149 zł / OS.

*Przedłużcie świąteczną atmosferę i stwórzcie wspólnie słodkie pamiątki z tego wyjątkowego wieczoru.*

Po kolacji zaprosimy Was do świątecznej stacji deserowej, gdzie będziecie mogli udekorować pierniczki, ciasteczka i inne słodkości, a następnie zapakować je na wynos jako wyjątkową pamiątkę z Hotelu Focus Premium Olsztyn.

Stacja deserowa obejmuje:

- pierniczki
- ciasteczka
- babeczki
- mini pączki
- dodatki do dekoracji – lukier w pisakach, kolorowe posypki, brokat cukierniczy i świąteczne dekoracje
- opakowania i dekoracje do pakowania – w cenie







*focus*hotel

FOCUS HOTEL PREMIUM OLSZTYN  
RESTAURACJA SUSZ  
10-402 OLSZTYN | UL. PARTYZANTÓW 89

*Zapraszamy do kontaktu*

TEL. 887 109 061

E-MAIL: MICE.OLSZTYN@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.