



*focus*hotel

PRZYJĘCIA ŚWIĄTECZNE

FOCUS HOTEL PREMIUM „POD ORŁEM”
UL. GDAŃSKA 14 / 85-006 BYDGOSZCZ

Smacznego

focushotels.pl

FOCUS HOTEL PREMIUM „POD ORŁEM”

Focus Hotel Premium „POD ORŁEM” to idealna sceneria dla ważnego wydarzenia w życiu firmy – przyjęcia świątecznego. Dołożymy wszelkich starań, aby wydarzenie zapisało się 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.

W RAMACH ORGANIZACJI PRZYJĘCIA ZAPEWNIAMY:

- ★ *welcome drink w postaci aromatycznego grzanego wina*
 - ★ *parking (wg dostępności)*
- ★ *profesjonalne doradztwo na każdym etapie organizacji*
 - ★ *świąteczny wystrój sali i stołów*
 - ★ *specjalne ceny noclegów dla gości*

Serdecznie zapraszamy!



MENU I

SERWOWANE, 119 PLN / OSOBA

- Welcome drink

ŻUPA 250 ML / OS.

- Barszcz czysty na kujawskim zakwasie, pasztecik drożdżowy z grzybami

DANIE GŁÓWNE 350 G / OS.

- Delikatny dorsz pieczony z cytryną i koperkiem, sos pomidorowy z warzywami julienne, pieczone ziemniaki oraz palony brokuł

DESER 120 G / OS.

- Piernik przekładany kremem i marmoladą, podany z sosem karmelowym

NAPOJE

- Tradycyjny kompot z suszu
- Świeżo parzona kawa
- Wybór aromatycznych herbat
- Woda mineralna z miętą i cytryną
- Soki owocowe



MENU II

SERWOWANE, 149 PLN / OSOBA

- Welcome drink

PRZYSTAWKA 120 G / OS.

- Pasztet wigilijny ze śliwkami, grzanką z chleba żytniego i zielonymi sałatami, podany z sosem Cumberland

ZUPA 250 ML / OS.

- Grzybowa na rosole, kluski francuskie, śmietana i natka pietruszki

DANIE GŁÓWNE 350 G / OS.

- Świąteczna szynka marynowana w goździkach, sos chrzanowy, ziemniaki z koperkiem i warzywa korzenne glazurowane miodem

DESER 120 G / OS.

- Sernik z pomarańczą, bitą śmietaną i orzechami laskowymi

NAPOJE

- Tradycyjny kompot z suszu
- Świeżo parzona kawa
- Wybór aromatycznych herbat
- Woda mineralna z miętą i cytryną
- Soki owocowe



MENU III

BUFET LUB PÓŁMISKI NA STOLE, 179 PLN / OSOBA

- Welcome drink

ZUPA 250 ML / OS.

- Barszcz czysty na kujawskim zakwasie, pasztecik drożdżowy z grzybami

DANIE GŁÓWNE 2,5 PORCJI / OS.

- Kaczka pieczona w jabłkach i majeranku, modra kapusta
- Domowe pierogi z kapustą i suszonymi borowikami, okrasa z prażonej cebuli
- Szynka świąteczna wolno pieczona z warzywami korzennymi, sos chrzanowy
- Karp marynowany w majeranku, smażony po kujawsku na maśle z cebulą

DODATKI 250 G / OS.

- Ziemniaki gotowane z siekanym koperkiem
- Wybór surówek z marchewki, kapusty i selera

DANIA ZIMNE 300 G / OS.

- Szynka wieprzowa zawijana z tradycyjną sałatką jarzynową
- Indyk z karmelizowanymi morelami, brokułem i estragonem
- Śledź w śmietanie, ogórek kiszony, jabłka i cebulka
- Pasztet pieczony, sos cumberland

DESER 2,5 PORCJI / OS.

- Wybór pieczonych świątecznych ciast z naszej cukierni

NAPOJE

- Tradycyjny kompot z suszu
- Świeżo parzona kawa
- Wybór aromatycznych herbat
- Woda mineralna z miętą i cytryną
- Soki owocowe



MENU IV

BUFET LUB PÓŁMISKI NA STOLE, 219 PLN / OSOBA

- Welcome drink

ZUPA 250 ML / OS.

- Grzybowa na rosole, kluski francuskie, śmietana i natka pietruszki

DANIE GŁÓWNE 2,5 PORCJI / OS.

- Kaczka pieczona w jabłkach i majeranku, modra kapusta
- Domowe pierogi z kapustą i suszonymi borowikami, okrasa z prażonej cebuli
- Polędwiczki wieprzowe sous vide, sos z suszonych śliwek
- Karp marynowany w majeranku, smażony po kujawsku na maśle z cebulą

DODATKI 250 G / OS.

- Ziemniaki gotowane z siekanym koperkiem
- Kapusta kiszona gotowana z grochem
- Warzywa na parze glazurowane emulsją maślaną
- Wybór surówek z marchewki, kapusty i selera

DANIA ZIMNE 300 G / OS.

- Karp wigilijny faszerowany po żydowsku
- Indyk zawijany z wiśniami i pleśniowym serem
- Schab faszerowany leśnymi grzybami i tymiankiem
- Śledź po flisacku z siekaną natką pietruszki
- Domowa sałatka jarzynowa domowym majonezem

DESER 2,5 PORCJI / OS.

- Wybór pieczonych świątecznych ciast z naszej cukierni

NAPOJE

- Tradycyjny kompot z suszu
- Świeżo parzona kawa
- Wybór aromatycznych herbat
- Woda mineralna z cytryną i miętą
- Soki owocowe



DANIA DODATKOWE

DANIA GORĄCE

- Bigos staropolski 150 G / 24 PLN
- Karp w majeranku i sosie cebulowym 120 G / 19 PLN
- Paszteciki mięsne z ciasta francuskiego 1 SZT. / 60 G / 10 PLN

DANIA ZIMNE

- Szyńka po rusku w galarecie 120 G / 18 PLN
- Pstrąg w galarecie 120 G / 18 PLN
- Pasztet świąteczny oraz sos cumberland 100 G / 14 PLN
- Tatar wołowy z dodatkami 120 G / 26 PLN
- Sałatka z kurczakiem curry 100 G / 15 PLN
- Sałatka jarzynowa 100 G / 14 PLN
- Śledź w oleju 100 G / 13 PLN



Dodatkowe atrakcje

- *Wizyta Świętego Mikołaja*
800 PLN (2H)

- *DJ - impreza taneczna*

WYCENA INDYWIDUALNA, ZGODNIE Z DOSTĘPNOŚCIĄ

- *Zestaw personalizowanych pierników*
35 PLN / SZT.

- *Muzyka na żywo*

WYCENA INDYWIDUALNA, ZGODNIE Z DOSTĘPNOŚCIĄ

Skomponuj swój własny zestaw!

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





focushotel

FOCUS HOTEL PREMIUM „POD ORŁEM”
UL. GDAŃSKA 14, 85-006 BYDGOSZCZ

Zapraszamy do kontaktu

TEL: + 48 695 260 006

E-MAIL: MICE.PODORLEM@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.