



*focus*hotel

PRZYJĘCIA ŚWIĄTECZNE

FOCUS HOTEL PREMIUM WROCŁAW
50-077 WROCŁAW, UL. KAZIMIERZA WIELKIEGO 23
MICE.WROCŁAW@FOCUSHOTELS.PL

Smacznego

focushotels.pl

MENU SERWOWANE I

150 PLN / OS. (PO JEDNYM DANIU DO WYBORU)

GRZANIEC NA POWITANIE

PRZYSTAWKA

- Płatki wędzonej kaczki z migdałami, grzanki, żurawina
- Tatar ze śledzia z czerwoną cebulą i ziemniakami
- Carpaccio z pieczonego buraka, ser feta, rukola, pomarańcze

ZUPA

- Barszcz czerwony z krokietem
- Consomme grzybowe z uszkami

DANIE GŁÓWNE

- Policzki wołowe, puree z selera, modra kapusta
- Dorsz w sosie śmietanowo-musztardowym, pieczone warzywa korzeniowe
- Medaliony z buraka, crunch orzechowy, żel z czerwonego wina i pomarańczy

DESER

- Mus piernikowy, palona biała czekolada, pijana śliwka



MENU SERWOWANE II

168 PLN / OS. (PO JEDNYM DANIU DO WYBORU)

GRZANIEC NA POWITANIE

PRZYSTAWKA

- Płatki wędzonej kaczki z migdałami, grzanki, żurawina
- Tataki wołowe, marynowany i tarty imbir, puder grzybowy, sos ponzu, wasabi
- Tatar ze śledzia z czerwoną cebulą i ziemniakami
- Carpaccio z pieczonego buraka, ser feta, rukola, pomarańcze

ZUPA

- Barszcz czerwony z krokietem
- Consomme grzybowe z uszkami

DANIE GŁÓWNE

- Policzki wołowe, puree z selera, modra kapusta
- Polędwiczka wieprzowa sous-vide, puree dyniowe z palonym masłem, grillowana sałata rzymska
- Pstrąg pieczony z cytryną i ziołami, kremowy mus z korzenia pietruszki, karmelizowana marchew
- Dorsz w sosie śmietanowo-musztardowym, pieczone warzywa korzeniowe
- Medaliony z buraka, crunch orzechowy, żel z czerwonego wina i pomarańczy
- Stek z selera pieczony w soli, sos z grzybów leśnych, crunch orzechowy

DESER

- Mus piernikowy, palona biała czekolada, pijana śliwka
- Kremowy sernik z sosem z pieczonych śliwek



MENU SERWOWANE III

205 PLN / OS. (PO JEDNYM DANIU DO WYBORU)

GRZANIEC NA POWITANIE

PRZYSTAWKA

- Płatki wędzonej kaczki z migdałami, grzanki, żurawina
- Tataki wołowe, marynowany i tarty imbir, puder grzybowy, sos ponzu, wasabi
- Tatar ze śledzia z czerwoną cebulą i ziemniakami
- Łosoś gravlax, sos cytrynowy, kapary
- Carpaccio z pieczonego buraka, ser feta, rukola, pomarańcze
- Pierogi z selera z kozim serem, orzechy, sos malinowy, rukola

ZUPA

- Barszcz czerwony z krokietem
- Consomme grzybowe z uszkami

DANIE GŁÓWNE

- Policzki wołowe, puree z selera, modra kapusta
- Polędwiczka wieprzowa sous-vide, puree dyniowe z palonym masłem, grillowana sałata rzymska
- Udziec jagnięcy z rozmarynem i czosnkiem, kremowe puree ziemniaczane, zasmażana kapusta z grzybami
- Pieczony sandacz, mus z buraka i żurawiny, palona cebulka z porem
- Pstrąg pieczony z cytryną i ziołami, kremowy mus z korzenia pietruszki, karmelizowana marchew
- Dorsz w sosie śmietanowo-musztardowym, pieczone warzywa korzeniowe
- Medaliony z buraka, crunch orzechowy, żel z czerwonego wina i pomarańczy
- Stek z selera pieczony w soli, sos z grzybów leśnych, crunch orzechowy
- Portobello stek, polenta z chilli na mleku kokosowym, chipsy z warzyw korzeniowych

DESER

- Mus piernikowy, palona biała czekolada, pijana śliwka
- Kremowy sernik z sosem z pieczonych śliwek
- Fondant czekoladowy, sos z białej czekolady, owoce leśne



MENU BUFETOWE I

128 PLN / OS.

GRZANIEC NA POWITANIE

ZUPA (jedna do wyboru)

- Krem grzybowy
- Barszcz czerwony

DANIE GŁÓWNE (do wyboru jedno danie mięsne, jedno danie rybne, jeden dodatek warzywny, jeden dodatek skrobiowy)

- Rolada ze schabu ze śliwką i orzechami
- Szynka pieczona w glazurze miodowo-musztardowej
- Pieczeń wołowa w sosie grzybowym
- Sum pieczony w cytrusach
- Dorsz w kremowym sosie ze szpinakiem, pomidorki cherry
- Duszone warzywa korzeniowe w przyprawach korzennych i ziołach
- Modra kapusta
- Kapusta zasmażana z grzybami
- Pieczone ziemniaki z ziołami
- Puree ziemniaczano-chrzanowe
- Kasza gryczana po staropolsku z cebulką i boczkiem

DESER (dwa do wyboru)

- Makowiec z lukrem
- Ciasto pomarańczowe
- Ciasto marchewkowe z lukrem



MENU BUFETOWE II

172 PLN / OS.

GRZANIEC NA POWITANIE

ZUPA (dwie do wyboru)

- Consomme z pieczonej kaczki z makaronem
- Krem grzybowy
- Krem z pieczonego buraka
- Barszcz czerwony
- Zupa grzybowa z kaszą jęczmienną

DANIE GŁÓWNE (do wyboru dwa dania mięsne, jedno danie rybne, jeden dodatek warzywny, jeden dodatek skrobiowy)

- Policzki wieprzowe w sosie ziołowo-musztardowym
- Konfitowane udką z kaczki
- Rolada ze schabu ze śliwką i orzechami
- Szynka pieczona w glazurze miodowo-musztardowej
- Pieczeń wołowa w sosie grzybowym
- Sum pieczony w cytrusach
- Panierowany fileć z karpia
- Dorsz w kremowym sosie ze szpinakiem, pomidorki cherry
- Duszone warzywa korzeniowe w przyprawach korzennych i ziołach
- Pieczona brukselka z orzechami
- Modra kapusta
- Kapusta zasmażana z grzybami
- Pieczone ziemniaki z ziołami
- Puree ziemniaczano-chrzanowe
- Kopytka z ziołowo maślaną omastą
- Kasza gryczana po staropolsku z cebulką i boczkiem

DESER (trzy do wyboru)

- Makowiec z lukrem
- Ciasto pomarańczowe
- Piernik z marmoladą i czekoladą
- Ciasto marchewkowe z lukrem
- Sernik korzenny



ZIMNY BUFET

+ 60 PLN / OS. (5 POZYCJI DO WYBORU)

- Deska wędlin naszego wyrobu (pieczona karkówka, pieczony schab, dojrzewający schab, pasztet), chrzan, ćwikła, żurawina
 - Rillette drobiowe
 - Śledź w sosie śmietanowym
 - Śledź w sosie musztardowym
 - Śliwki w boczku
 - Sałatka jarzynowa
 - Sałatka warzywna z łososiem wędzonym
 - Sałatka z rukolą, burakiem, ser, orzechy
 - Jajka faszerowane
 - Tarta z grzybami leśnymi
 - Chrupiące pierogi do wyboru z ziemniakami i twarogiem / z mięsem / z kapustą i grzybami
- + pieczywo i masło



PAKIETY OPEN BAR

PAKIET PODSTAWOWY

NAPOJE BEZALKOHOLOWE:

kawa, herbata, soki w karafkach (pomarańczowy, jabłkowy), kompot z suszu oraz woda z cytryną

DOSTĘPNOŚĆ:

Napoje bezalkoholowe dostępne przez cały czas trwania przyjęcia

CENA:

35 zł/os.

PAKIET ROZSZERZONY

NAPOJE BEZALKOHOLOWE:

kawa, herbata, soki w karafkach (pomarańczowy, jabłkowy), kompot z suszu, woda z cytryną, a także napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite) oraz tonic

DOSTĘPNOŚĆ:

Napoje bezalkoholowe dostępne przez cały czas trwania przyjęcia

CENA:

4 godziny - 50 zł/os. | Dodatkowa godzina + 10 zł/os.

PAKIET OPEN WINE BAR

NAPOJE BEZALKOHOLOWE:

kawa, herbata, soki w karafkach (pomarańczowy, jabłkowy), kompot z suszu, woda z cytryną, a także napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic)

DOSTĘPNOŚĆ:

Napoje bezalkoholowe dostępne przez cały czas trwania przyjęcia

WINA:

Wino białe (np. Sauvignon Blanc, Chardonnay), Wino czerwone (np. Merlot, Cabernet Sauvignon)

CENA:

4 godziny - 95 zł/os. | Dodatkowa godzina + 22 zł/os.



PAKIETY OPEN BAR

PAKIET OPEN BAR STANDARD

NAPOJE BEZALKOHOLOWE:

kawa, herbata, soki w karafkach (pomarańczowy, jabłkowy), kompot z suszu, woda z cytryną, a także napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic)

DOSTĘPNOŚĆ:

Napoje bezalkoholowe dostępne przez cały czas trwania przyjęcia

WÓDKA:

Wyborowa, Żubrówka Bison Grass, Finlandia klasyczna i smakowa

PIWO:

Budweiser Budvar jasny i ciemne (lane z beczki), Piwo bezalkoholowe Bavaria (butelka)

WINO:

Wino białe (np. Sauvignon Blanc), Wino czerwone (np. Merlot)

CENA:

4 godziny - 120 zł/os. | Dodatkowa godzina + 28 zł/os.

PAKIET OPEN BAR PREMIUM

NAPOJE BEZALKOHOLOWE:

kawa, herbata, soki w karafkach (pomarańczowy, jabłkowy), kompot z suszu, woda z cytryną, a także napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic)

DOSTĘPNOŚĆ:

Napoje bezalkoholowe dostępne przez cały czas trwania przyjęcia

WÓDKA:

Wyborowa, Żubrówka Bison Grass, Finlandia klasyczna i smakowa

PIWO:

Budweiser Budvar jasny i ciemne (lane z beczki), Piwo bezalkoholowe Bavaria (butelka)

WINO:

Wino białe (np. Sauvignon Blanc), Wino czerwone (np. Merlot)

WHISKY:

Ballantine's, Jameson

RUM:

Havana Club 3 Y.O.

CENA:

4 godziny - 149 zł/os. | Dodatkowa godzina + 35 zł/os.





*focus*hotel

FOCUS HOTEL WROCŁAW PREMIUM
UL. KAZIMIERZA WIELKIEGO 23
50-077 WROCŁAW

Skomponuj swój własny zestaw!

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

Zapraszamy do kontaktu

K.KOZOBUCKA@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.