



*focus*hotel

PRZYJĘCIA ŚWIĄTECZNE

FOCUS HOTEL ŁÓDŹ
UL. ŁĄKOWA 23/25, 90-554 ŁÓDŹ

Smacznego

focushotels.pl

FOCUS HOTEL ŁÓDŹ

Focus Hotel Łódź 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:

- ★ PARKING
- ★ DEKORACJA STOŁÓW
- ★ OPLATEK (NA ŻYCZENIE GRUPY)
- ★ OBSŁUGĘ DEDYKOWANEGO OPIEKUNA

Serdecznie zapraszamy!



MENU SERWOWANE I

109 PLN / OSOBA

PRZYSTAWKA

- Tatar ze śledzia z tagiatelle z ogórka i i cytrynowym kremem balsamicznym

ZUPA

- Barszcz czerwony z uszkami

DANIE GŁÓWNE

- Pieczeń wieprzowa, sos grzybowy, warzywa korzenne

DESER

- Sernik pomarańczowy z karmelem

W cenie każdego zestawu wliczone są napoje: kawa, herbata, woda oraz kompot z suszu na przywitanie Gości.



MENU SERWOWANE II

129 PLN / OSOBA

PRZYSTAWKA

- Łosoś marynowany w cytrusach z zielonym pieprzem i ogórkiem

ZUPA

- Krem z grzybów z kwaśną śmietaną i łazankami

DANIE GŁÓWNE

- Karp saute z ziemniaczano-pomarańczowym puree i kapustą zasmażaną

DESER

- Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi i miętą

W cenie każdego zestawu wliczone są napoje: kawa, herbata, woda oraz kompot z suszu na przywitanie Gości.



MENU SERWOWANE III

149 PLN / OSOBA

PRZYSTAWKA

- Półgęsek z remoulade z selera

ZUPA

- Aromatyczna zupa rybna z imbirem i soczewicą

DANIE GŁÓWNE

- Kaczka pieczona z czerwoną kapustą, ziemniakami z rozmarynem, sos pomarańczowy

DESER

- Czekoladowy fondant z gorącymi wiśniami i lodami

W cenie każdego zestawu wliczone są napoje: kawa, herbata, woda oraz kompot z suszu na przywitanie Gości.



MENU BUFETOWE I

139 PLN / OSOBA

ZUPA

- Zupa grzybowa z tymiankiem

DANIA GŁÓWNE

- Pieczeń wieprzowa w sosie grzybowym
- Pstrąg smażony z sosem porowym
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Glazurowana marchew z sezamem
- Ziemniaki w ziołach

DESERY

- Sernik krakowski
- Makowiec
- Ciasto czekoladowe

W cenie każdego zestawu wliczone są napoje: kawa, herbata, woda oraz kompot z suszu na przywitanie Gości.



MENU BUFETOWE II

159 PLN / OSOBA

ZUPA

- Barszcz czerwony z uszkami

DANIA GŁÓWNE

- Pierś z kaczki z sosem żurawinowym
- Karp pieczony pod ziołową panierką
- Grillowane ziemniaki
- Pierogi z kapustą i grzybami i okrasą
- Łazanki z grzybami i palonym masłem

DESERY

- Sernik
- Jabłecznik
- Makówka

W cenie każdego zestawu wliczone są napoje: kawa, herbata, woda oraz kompot z suszu na przywitanie Gości.



BUFET ZAKĄSKOWY I

65 PLN / OSOBA

- Wybór mięs pieczystych
- Karp po żydowsku
- Śledź w oleju z cebulką i kolorowym pieprzem
- Ryba po grecku
- Sałatka jarzynowa
- Warzywa marynowane
- Masło, pieczywo

BUFET ZAKĄSKOWY II

79 PLN / OSOBA

- Wybór mięs pieczystych
- Karp po żydowsku
- Śledź w oleju z cebulką i kolorowym pieprzem
- Ryba po grecku
- Sałatka jarzynowa
- Warzywa marynowane
- Roladki drobiowe z oliwkami
- Tymbaliki z karpem
- Paszтет z żurawinowym chutney
- Masło, pieczywo

W cenie każdego zestawu wliczone są napoje: kawa, herbata, woda oraz kompot z suszu na przywitanie Gości.



BUFET ZAKĄSKOWY III

95 PLN / OSOBA

- Wybór mięs pieczystych
- Karp po żydowsku
- Śledź w oleju z cebulką i kolorowym pieprzem
- Ryba po grecku
- Sałatka jarzynowa
- Warzywa marynowane
- Roladki drobiowe z oliwkami
- Tymbaliki z karpem
- Pasztet z żurawinowym chutney
- Sałatka z pieczonych buraków z serem kozim
- Roladka z pstrąga ze szpinakiem
- Polędwiczka faszerowana grzybami
- Sos chrzanowy, czosnkowy, oliwa z oliwek
- Masło, pieczywo

NAPOJE

- Kompot z suszu
- Wybór herbata
- Kawa
- Woda z cytryną i miętą

* Napoje podawane bez limitu.

* Bufet obowiązuje od 30 osób.



PAKIET OPEN BAR

PAKIET I

2 H - 60 PLN / OSOBA

4 H - 80 PLN / OSOBA

- Napoje gazowane
- Wino
- Piwo

PAKIET II

2 H - 75 PLN / OSOBA

4 H - 99 PLN / OSOBA

- Napoje gazowane
- Wino
- Piwo
- Wódka

NAPOJE ZIMNE

- Coca-cola, Fanta, Sprite, Tonic 9 zł / 0,25 l
- Soki owocowy Cappy 9 zł / 0,25 l
- Sok owocowy - dzbanek 15 zł / 1 l
- Piwo keg 20 zł / 0,5 l
- Piwo regionalne 20 zł / 0,5 l
- Wino domowe białe / czerwone 65 zł / 0,75 l
- Wódka Wyborowa 75 zł / 0,5 l





*focus*hotel

FOCUS HOTEL ŁÓDŹ
UL. ŁĄKOWA 23/25
90-554 ŁÓDŹ

Skomponuj własny zestaw!

POWIEDZ NAM, CZEGO POTRZEBUJESZ,
A PRZYGOTUJEMY OFERTĘ SKROJONĄ
NA MIARĘ TWOJEGO WYDARZENIA.

Zapraszamy do kontaktu

OLIWIA ŁAPOT
KIEROWNIK DS. SPRZEDAŻY
TEL.: +48 885 267 168
E-MAIL: O.LAPOT@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.