



*focus*hotel

PREMIUM

OFERTA ŚWIĄTECZNA

FOCUS HOTEL PREMIUM GDAŃSK

80-454 GDAŃSK, UL. NAD STAWEM 5

TEL. +48 44 333 33 33

GDANSK.PREMIUM@FOCUSHOTELS.PL



Smacznego

focushotels.pl

MENU OBIADOKOLACJI

23.12.2026

DANIA GŁÓWNE

- Rosół / makaron / warzywa
- Szynka wieprzowa pieczona / sos pieczeniowy
- Filet z halibuta / sos kaparowy
- Gnocchi / pieczarki / suszone pomidory
- Warzywa grillowane
- Ziemniaki gotowane / koperek
- Surówka

BUFET ZIMNY

- Ryba po grecku
- Śledzie z suszonymi pomidorami i oliwkami
- Mięsa pieczone z zimnymi sosami
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Wybór pieczywa
- Masło

BUFET SŁODKI

- Ciasto (dwa rodzaje)
- Tiramisu / sos kawowy

NAPOJE

- Kompot z suszu
- Świeżo parzona kawa
- Wybór aromatycznych herbat
- Woda mineralna ze świeżą miętą i cytryną
- Soki owocowe



MENU OBIADOKOLACJI

24.12.2026

DANIA GŁÓWNE

- Wigilijny barszcz czerwony / uszka z kapustą i grzybami
- Pieczony udziec z indyka / jabłko / białe wino
- Kaczka pieczona / żurawina
- Dorsz sous vide / por / pomidory
- Pierogi z kapustą i grzybami z okrasą
- Kapusta czerwona / suszone śliwki
- Ziemniaki pieczone / klarowane masło
- Surówka

BUFET ZIMNY

- Ryba po grecku
- Śledzie w śmietanie z jabłkiem
- Mięsa pieczone z zimnymi sosami
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Wybór pieczywa
- Masło

BUFET SŁODKI

- Ciasto (dwa rodzaje)
- Panna cotta z sosem truskawkowym

NAPOJE

- Kompot z suszu
- Świeżo parzona kawa
- Wybór aromatycznych herbat
- Woda mineralna ze świeżą miętą i cytryną
- Soki owocowe



MENU OBIADOKOLACJI

25.12.2026

DANIA GŁÓWNE

- Żurek staropolski / jajko
- Żeberka wieprzowe / sos pieczeniowy
- Udko z kurczaka trybowane / sos bbq
- Łosoś pieczony w niskiej temperaturze / sos krewetkowy
- Tortellini serowe / czosnek / oliwa/pepperoni
- Warzywa gotowane na parze
- Ziemniaki pieczone / klarowane masło
- Surówka

BUFET ZIMNY

- Ryba po grecku
- Śledzie w marynacie ogrodowej
- Mięsa pieczone z zimnymi sosami
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Wybór pieczywa
- Masło

BUFET SŁODKI

- Ciasto (dwa rodzaje)
- Creme Brulle / sos toffi

NAPOJE

- Kompot z suszu
- Świeżo parzona kawa
- Wybór aromatycznych herbat
- Woda mineralna ze świeżą miętą i cytryną
- Soki owocowe



MENU OBIADOKOLACJI

26.12.2026

DANIA GŁÓWNE

- Zupa grzybowa / śmietana
- Polędwiczki wieprzowe / sos gorgonzolla
- Okoń nilowy / powidła z czerwonej cebuli
- Pierogi z mięsem
- Brokuły / kalafior
- Ziemniaki gotowane / klarowane masło
- Surówka

BUFET ZIMNY

- Ryba po grecku
- Śledzie w marynacie ogrodowej
- Mięsa pieczone z zimnymi sosami
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Wybór pieczywa
- Masło

BUFET SŁODKI

- Ciasto (dwa rodzaje)
- Mus czekoladowy / wiśnie

NAPOJE

- Kompot z suszu
- Świeżo parzona kawa
- Wybór aromatycznych herbat
- Woda mineralna ze świeżą miętą i cytryną
- Soki owocowe



MENU OBIADOKOLACJI

27.12.2026

DANIA GŁÓWNE

- Krem z dyni / korzenne przyprawy
- Policzki wołowe / sos Bordolaise
- Karmazyn / sos cytrynowy
- Ravioli / ricotta / szpinak
- Karmelizowana marchew
- Au gratin
- Surówka

BUFET ZIMNY

- Pomidory koktajlowe / świeży ogórek / czerwona cebula / oliwki
- Grillowany kurczak / tuńczyk / gotowane jajko
- Płatki sera dojrzewającego / feta / grzanki
- Sosy / winegret / cesar
- Mix sałat
- Wybór pieczywa
- Oliwy smakowe / masło / margaryna

BUFET SŁODKI

- Ciasto (dwa rodzaje)

NAPOJE

- Kompot z suszu
- Świeżo parzona kawa
- Wybór aromatycznych herbat
- Woda mineralna ze świeżą miętą i cytryną
- Soki owocowe





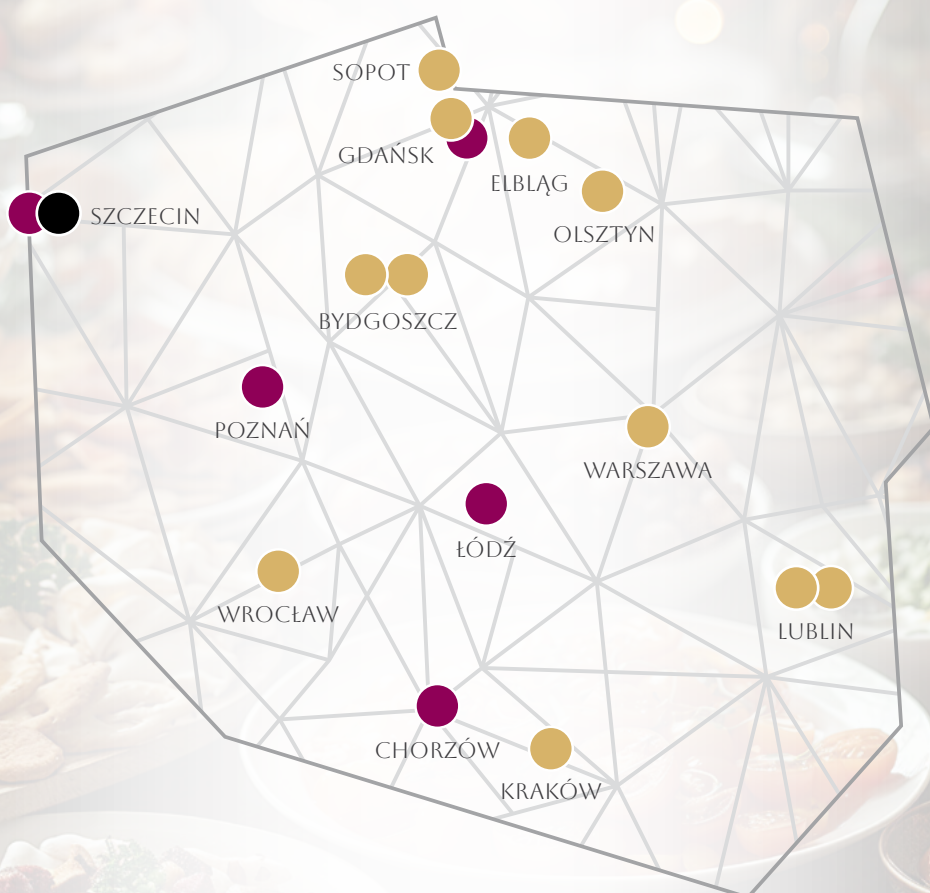
FOCUS HOTEL PREMIUM GDAŃSK

Zapraszamy do kontaktu

80-454 GDAŃSK, UL. NAD STAWEM 5

TEL. +48 44 333 33 33

GDANSK.PREMIUM@FOCUSHOTELS.PL



- — PREMIUM
- — STANDARD
- — GRAND

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.