



*focus*hotel

PRZYJĘCIA ŚWIĄTECZNE

FOCUS HOTEL PREMIUM KRAKÓW

30-601 KRAKÓW, UL. SUCHA 1D

MEETINGS@FOCUSHOTELS.PL

Smacznego

focushotels.pl

ŚWIĘTA W MAŁOPOLSCE FOCUS HOTEL KRAKÓW

Focus Hotel Premium Kraków to idealna sceneria firmowego spotkania świątecznego. Wyjątkowe menu przygotowane przez Szefa Kuchni, profesjonalna obsługa i świąteczna oprawa tworzą przyjęcie, które Goście zapamiętają na długo.

PONADTO RAMACH PRZYJĘCIA ZAPEWNIAMY BEZPŁATNIE:

- Drink powitalny - aromatyczne grzane wino lub wino musujące, zgodnie z wyborem Klienta
- Parking - bezpłatne miejsca parkingowe dla Gości
- Dedykowany opiekun - wsparcie w organizacji i podczas trwania wydarzenia
- Świąteczna oprawa - dekoracja sali i stołów

Serdecznie zapraszamy!



ŚWIĄTECZNE SPOTKANIE MENU SERWOWANE

149 PLN / OSOBA

ZUPA

- Krem z pieczonego buraka / kwaśna śmietana / olej koperkowy

DANIE GŁÓWNE

- Łopatka wieprzowa wolno pieczona / sos śliwkowy / puree ziemniaczane / kapusta z leśnymi grzybami

DESER

- Piernik / powidła śliwkowe / sos waniliowy

ZAMIANA WEGETARIAŃSKA

- Kulebiak z kapustą charsznicą, fasolą Piękny Jaś i leśnymi grzybami / sos z pieczonej cebuli / warzywa korzeniowe

NAPOJE

- Świeżo parzona kawa
- Wybór aromatycznych herbat
- Woda mineralna ze świeżą miętą i cytryną
- Soki owocowe
- Napój owocowy: śliwka, jabłko, cynamon



ŚWIĘTA W MAŁOPOLSCE MENU SERWOWANE

169 PLN / OSOBA

ZUPA

- Barszcz czerwony / pasztecik z kapustą charsznicą i leśnymi grzybami

DANIE GŁÓWNE

- Udko z kaczki wolno pieczone / sos z suski sechlońskiej / gratin ziemniaczane / modra kapusta z jabłkiem łackim

DESER

- Sernik krakowski / prażone jabłko łackie / sos waniliowy

ZAMIANA WEGETARIAŃSKA

- Kulebiak z kapustą charsznicą, fasolą Piękny Jaś i leśnymi grzybami / sos z pieczonej cebuli / warzywa korzeniowe

NAPOJE

- Świeżo parzona kawa
- Wybór aromatycznych herbat
- Woda mineralna ze świeżą miętą i cytryną
- Soki owocowe
- Napój owocowy: śliwka, jabłko, cynamon



MAŁOPOLSKA PRZY STOLE MENU SERWOWANE PREMIUM

199 PLN / OSOBA

PRZYSTAWKA

- Łosoś wędzony / ćwikła / krem chrzanowy / piklowana cebula

ZUPA

- Krem z leśnych grzybów / łazanki / olej pietruszkowy

DANIE GŁÓWNE

- Policzki wołowe wolno duszone / sos piernikowy / ziemniaki z bryndzą podhalańską / warzywa korzeniowe

DESER

- Mus makowy / wiśnia / kruszonka migdałowa

ZAMIANA WEGETARIAŃSKA

- Kulebiak z kapustą charsznicką, fasolą Piękny Jaś i leśnymi grzybami / sos z pieczonej cebuli / warzywa korzeniowe

NAPOJE

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



ŚWIĄTECZNY BUFET FIRMOWY

179 PLN / OSOBA

BUFET ZIMNY

- Śledź / jabłko łuckie / musztarda / marynowana czerwona cebula
- Pasztet drobiowy / chutney z suski sechlońskiej
- Pieczony schab i rolada z indyka / sos chrzanowy / sos cumberland
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Fasola Piękny Jaś / pieczony burak / marynowane grzyby / świeże zioła
- Pieczywo / masło

ZUPA

- Barszcz czerwony / pasztecik z kapustą i leśnymi grzybami

BUFET CIEPŁY

- Rolada z indyka / sos z leśnych grzybów
- Morszczuk pieczony / masło pietruszkowe / cytryna
- Pierogi z kapustą i leśnymi grzybami
- Ziemniaki pieczone / rozmaryn / tymianek
- Warzywa korzeniowe / miód / tymianek

DESERY

- Sernik
- Piernik / powidła śliwkowe

NAPOJE

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



MAŁOPOLSKIE ŚWIĘTA BUFET KLASYCZNY

199 PLN / OSOBA

BUFET ZIMNY

- Śledź / jabłko łąckie / musztarda / marynowana czerwona cebula
- Pasztet drobiowy / chutney z suski sechlońskiej
- Pieczony schab i rolada z indyka / sos chrzanowy / sos cumberland
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Fasola Piękny Jaś / pieczony burak / marynowane grzyby / świeże zioła
- Pieczywo / masło

ZUPA

- Barszcz czerwony / pasztecik z kapustą charsznicką i leśnymi grzybami

BUFET CIEPŁY

- Łopátka wieprzowa wolno pieczona / sos z suski sechlońskiej
- Morszczuk pieczony / masło pietruszkowe / cytryna
- Pierogi z kapustą charsznicką i leśnymi grzybami
- Ziemniaki pieczone / rozmaryn / tymianek
- Modra kapusta / jabłko łąckie
- Warzywa korzeniowe / miód / tymianek

DESERY

- Sernik krakowski
- Piernik / powidła śliwkowe
- Makowiec świąteczny

NAPOJE

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



MAŁOPOLSKA PREMIUM - BUFET ŚWIĄTECZNY

249 PLN / OSOBA

BUFET ZIMNY

- Śledź / jabłko łąckie / musztarda / marynowana czerwona cebula
- Pasztet drobiowy / chutney z suski sechlońskiej
- Pieczony schab i rolada z indyka / sos chrzanowy / sos cumberland
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Fasola Piękny Jaś / pieczony burak / marynowane grzyby / świeże zioła
- Pieczywo / masło

ZUPA

- Barszcz czerwony / pasztecik z kapustą charsznicką i leśnymi grzybami
- Krem z leśnych grzybów / łazanki / olej pietruszkowy

BUFET CIEPŁY

- Udko z kaczki wolno pieczone / sos z suski sechlońskiej
- Sandacz pieczony / masło pietruszkowe
- Kulebiak z kapustą charsznicką, fasolą Piękny Jaś i leśnymi grzybami
- Gratin ziemniaczane / bryndza podhalańska
- Modra kapusta / jabłko łąckie
- Warzywa korzeniowe / miód / tymianek

DESERY

- Sernik krakowski / jabłko łąckie
- Piernik / suska sechlońska / czekolada
- Mus makowy / wiśnia / kruszonka migdałowa
- Ciasto marchewkowo-orzechowe

NAPOJE

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



PAKIETY OPEN BAR

PAKIET NAPOJÓW GAZOWANYCH

5H – 35 PLN | 6H – 35 PLN | 7H – 40 PLN | 8H – 40 PLN
+ 10 ZŁ ZA KAŻDĄ DODATKOWĄ GODZINĘ

- Coca-Cola
- Fanta
- Sprite
- Kinley

PAKIET ALKOHOLOWY I

5 H - 85 zł | 6 H - 90 zł | 7 H - 100 zł | 8 H - 110 zł
+ 10 ZŁ ZA KAŻDĄ DODATKOWĄ GODZINĘ

- Wódka: Wyborowa lub Stock
- Piwo
- Wino białe i czerwone

PAKIET ALKOHOLOWY II

5 H - 120 zł | 6 H - 130 zł | 7 H - 135 zł | 8 H - 145 zł
+ 10 ZŁ ZA KAŻDĄ DODATKOWĄ GODZINĘ

- Wódka: Wyborowa lub Stock
- Piwo
- Wino białe i czerwone
- Whisky Ballantine's
- Rum

WZBOGAĆ SWÓJ PAKIET O:

- Grzaniec z pomarańczą 150 ml- 20 zł/os.
- Grog: herbata, rum, cytryna 150 ml- 25 zł/os.
- Wino musujące 120 ml- 20 zł/os.

Wszystkie ceny są cenami brutto.





focushotel

FOCUS HOTEL PREMIUM KRAKÓW
30-601 KRAKÓW
UL. SUCHA D1

Skomponuj swój własny zestaw!

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

Zapraszamy do kontaktu

NATALIA SIEMIENIEC
TEL . +48 533 398 846
N.SIEMIENIEC@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.