focushotel

PRZYJĘCIA ŚWIĄTECZNE

FOCUS HOTEL PREMIUM GDAŃSK
UL. NAD STAWEM 5, 80-454 GDAŃSK

Smacznego

focushotels.pl

FOCUS HOTEL PREMIUM GDAŃSK

Focus Hotel Premium Gdańsk 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:

- *welcome drink w postaci aromatycznego grzanego wina lub wina musującego (w zależności od wyboru Klienta)*
- *parking*
- *obsługę dedykowanego opiekuna*
- *świąteczny wystrój sali i stołów*

Serdecznie zapraszamy!

MENU SERWOWANE I

120 PLN / OSOBA

ZUPA

- Zupa z grzybów leśnych ze szpeclami

DANIE GŁÓWNE

- Smażony dorsz (lub karp) z rydzami w śmietanie, zapiekanką Au Gratin i fasolką szparagową

DESER

- Szarlotka z bitą śmietaną, lodami waniliowymi i świeżą miętą

NAPOJE

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

MENU SERWOWANE II

140 PLN / OSOBA

Przystawka

- Marynowany Matias z musem chrzanowym i karmelizowanym jabłkiem

Zupa

- Krem z białych szparagów z grissini, parmezanem i chili

Danie główne

- Pieczone udko z kaczki z żurawiną, modrą kapustą i pieczonymi ziemniakami

Deser

- Sernik z wiśniami i swieżą miętą

Napoje

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

Menu serwowane III

175 PLN / osoba

Przystawka

- Pieczony rostbef wołowy z musem chrzanowym, pomidorami suszonymi i sałatką z rukoli

Zupa

- Krem z borowików i pieczonej dyni z oliwą truflową i grzankami

Danie główne

- Łosoś z duszonymi rakami, zielonym groszkiem, purée z pasternaku i kasztanów i pieczoną marchewką

Deser

- Tiramisu z sosem kawowy

Napoje

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

MENU BUFETOWE I

135 PLN / OSOBA

BUFET ZIMNY

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

DANIA GŁÓWNE

- Staropolski żurek z jajkiem
- Pieczony udziec z indyka z jabłkiem i białym winem
- Dorsz sous vide z porem i pomidorami suszonymi
- Pierogi z kapustą i grzybami z okrasą
- Ziemniaki pieczone z klarowanym masłem
- Karmelizowane warzywa z ziołami

BUFET SŁODKI

- Makowiec z bakaliami
- Szarlotka z kruszonką
- Panna cotta z sosem malinowym

NAPOJE

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

Menu bufetowe II

175 PLN / osoba

Bufet zimny

- Dorsz w warzywach z pomidorami
- Pieczony indyk z konfiturą borówkową i kasztanami
- Marynowane matiasy z czerwoną cebulą i orzechami
- Mix sałat kolorowych z kurczakiem i grzankami
- Galaretka drobiowa z zielonym groszkiem
- Tradycyjna sałatka jarzynow

Dania główne

- Wigilijny Barszcz czerwony z uszkami
- Karmazyn smażony z grzybami w śmietanie
- Dorsz pieczony ze szpinakiem i migdałami
- Polędwiczka wieprzowa sous vide w sosie porto
- Pierogi z ruskie z okrasą
- Fasolka szparagowa w sosie sojowym i czosnku
- Kasza bulgur z warzywami i ciecierzycą
- Ziemniaki gotowane z koperkiem

Bufet słodki

- Ciasta Świąteczne (trzy rodzaje)
- Beza z musem mascarpone i syropem klonowym

Napoje

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

PAKIETY OPEN BAR

Pakiet napoi gazowanych

5h – 33 PLN | 6h – 35 PLN | 7h – 36 PLN | 8h – 38 PLN

KAŻDA DODATKOWA GODZINA + 8 PLN *(WSZYSTKIE CENY SĄ CENAMI BRUTTO)*

- Coca-Cola
- Sprite
- Tonic Kinley

Pakiet alkoholowy I

5h – 83 PLN | 6h – 90 PLN | 7h – 98 PLN | 8h – 106 PLN

KAŻDA DODATKOWA GODZINA + 9 PLN *(WSZYSTKIE CENY SĄ CENAMI BRUTTO)*

- Wódka (Wyborowa lub Finlandia)
- Piwo
- Wino białe i czerwone

Pakiet alkoholowy II

5h – 120 PLN | 6h – 127 PLN | 7h – 135 PLN | 8h – 142 PLN

KAŻDA DODATKOWA GODZINA + 9 PLN *(WSZYSTKIE CENY SĄ CENAMI BRUTTO)*

- Wódka (Wyborowa lub Finlandia)
- Piwo
- Wino białe i czerwone
- Whisky Ballantines
- Rum

Płatne welcome drinki

Możliwość zamiany welcome drink na:

- Grzeniec z pomarańczą 150 ml – 18 pln/os
- Grog (herbata, rum, cytryna) 150 ml – 25 pln/os
- Wino musujace 120 ml – 18 pln/os

focushotel

FOCUS HOTEL PREMIUM GDAŃSK
UL. NAD STAWEM 5
80-454 GDAŃSK

Skomponuj swój własny zestaw!

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

Zapraszamy do kontaktu

TEL.: +48 691 430 328 / +48 691 454 227
E-MAIL: MICE.3CITY@FOCUSHORELS.PL

INFORMACJE CENOWE DOTYCZĄCE PREZENTOWANYCH PROPOZYCJI MENU MAJĄ CHARAKTER ORIENTACYJNY I NIE STANOWIĄ OFERTY HANDLOWEJ W ROZUMIENIU KODEKSU CYWILNEGO, A JEDYNIE ZAPROSZENIE DO ZAWARCIA UZGODNIONEJ UMOWY. SZCZEGÓŁOWE WARUNKI ZAMÓWIENIA USTALANE SĄ NA PODSTAWIE INDYWIDUALNEJ UMOWY SPRZEDAŻY.