

WYMARZONE WESELE

w Focus Premium Pod Orłem



*focus*hotel

PREMIUM





Przed Wami dzień, którego wspomnienie będzie Was cieszyć przez dziesiątki wspólnie spędzonych lat. Niech najważniejsze przyjęcie w Waszym życiu odbędzie się w miejscu, które od 120 lat jest świadkiem najdonioślejszych wydarzeń w Bydgoszczy.

Zapewniamy wsparcie naszego specjalisty na każdym etapie organizacji wesela, wspaniałe potrawy przygotowane pod okiem i według receptur Szefa Kuchni Krzysztofa Grzeźlińskiego oraz profesjonalną obsługę kelnerską.

ZAPEWNIAMY:

- Bogaty wybór menu i wcześniejsza degustacja
- Pokój Premium dla Nowożeńców w noc poślubną
- Przedłużenie doby hotelowej dla Młodej Pary
- Voucher pobytowy do wybranego hotelu sieci Focus Hotels
- Lampka wina musującego na powitanie
- Śniadanie dla Nowożeńców serwowane na życzenie do pokoju
- Profesjonalne wsparcie dedykowanego opiekuna

*degustacja menu po podpisaniu umowy wstępnej

OBIAD WESELNY 69 zł / osoba

do 4 godzin

Wino musujące na powitanie

OBIAD SERWOWANY

- Rosół z domowymi kluskami, marchewką i pietruszką
- Kurczak Supreme z puree selerowym, ziemniaczanym gratin i sosem z kurek
- Sernik z gorącą czekoladą i bitą śmietaną

BUFET ZAKĄSKOWY

3 porcje / osoba

- Schab z masłem chrzanowym
- Szyńka po rusku
- Tilapia w galarecie
- Galaretka z kurczęcia
- Sałatka jarzynowa domowa
- Śledź w sosie majonezowym z jabłkiem i ogórkiem

NAPOJE

- Świeżo parzona kawa
- Szeroki wybór aromatycznych herbat
- Soki owocowe
- Woda mineralna z cytryną

Powyżej 30 osób obiad dla Nowożeńców gratis.



MENU II 159 zł / osoba

Wino musujące na powitanie

OBIAD SERWOWANY

Zupa (1 do wyboru)

- Consomme z drobiu z lanymi kluskami, marchewką i pietruszką
- Francuska cebulowa z białym winem i grzankami
- Lekko pikantny krem z marchewki z imbirem i mleczkiem kokosowym oraz prażonymi orzeszkami

Danie główne (1 do wyboru)

- Kurczak Supreme z puree selerowym, ziemniaczanym gratin i sosem z kurek
- Połędwiczka wieprzowa z chrupkim boczkiem, truflowym puree i borowikami duszonymi w śmietanie
- Siekane zrazy wołowe z boczkiem i śliwką na balsamicznych burakach z kluskami śląskimi

Deser (1 do wyboru)

- Panna cotta z sezonowymi owocami
- Chrupka beza z bitą śmietaną i sezonowymi owocami
- Lody z sałatką owocową, bitą śmietaną i słodkim sosem

BUFET SŁODKI

- Wybór ciast
- Tort

BUFET ZIMNY (6 do wyboru)

3 porcje / osoba

- Auszpik z kurczęcia
- Galantyna z kurczęcia
- Pstrąg w galarecie
- Karkówka pieczona we włoskiej marynacie
- Schab nadziewany grzybami po farmersku w galarecie
- Indyk ze szpinakiem i wędzonym boczkiem
- Paszteciki z indyka z truflami
- Pieczona rolada z boczku w musztardowej marynacie
- Sałatka jarzynowa
- Śledź po tatarsku
- Sałata lodowa z pomidorem, ogórkiem i sosem ziołowym
- Sałatka Coleslaw
- Sałatka makaronowa z tuńczykiem

BUFET CIEPŁY (4 do wyboru)

2 porcje / osoba

- Białe kielbaski duszone w czerwonej kapuście
- Kurczę pod beszamelem
- Pieczarki po wiedeńsku
- Szynka zapiekana z chrzanem
- Roladki z limandy i łososia w sosie cytrynowym

- Miruna w sosie ziołowym
- Karkówka w sosie myśliwskim
- Kurczak w sosie śmietanowym z kurkami

DANIE GORĄCE SERWOWANE

(1 do wyboru)

- Barszcz z pasztecikiem francuskim
- Rosół z kołdunami
- Żurek kujawski na żytnim zakwasie z białą kiełbasą

NAPOJE

- Świeżo parzona kawa
- Szeroki wybór aromatycznych herbat
- Soki owocowe
- Woda mineralna z cytryną



MENU III 159 zł / osoba

Wino musujące na powitanie

OBIAD SERWOWANY NA PÓLMISKACH

Zupa (1 do wyboru)

- Consomme z drobiu z lanymi kluskami, marchewką i pietruszką
- Francuska cebulowa z białym winem i grzankami
- Lekko pikantny krem z marchewki z imbirem i mlekiem kokosowym oraz prażonymi orzeszkami

Danie główne (6 do wyboru)

4 porcje / osoba

- Faszerowane udko kurczęcia
- Rolada z indyka ze szpinakiem
- Karkówka pieczona ze śliwką
- Kotlet de volaille z wiejskim masłem
- Kotlet ze schabu nadziewany serem
- Polędwiczki wieprzowe z jabłkami
- Zraz z szynki z tradycyjnym nadzieniem
- Kurczę pieczone z konfiturą z żurawin
- Miruna pod beszamelem
- Filety z tilapii w sosie cytrynowym
- Siekane zrazy z łososia w sosie szpinakowym

DODATKI (5 do wyboru)

3 porcje / osoba

- Ziemniaki gotowane z masłem i świeżo ciętym koprem
- Ziemniaki pieczone z ziołami

- Ziemniaki zasmażane
- Kasza z warzywami
- Ryż ze szpinakiem
- Marchewka glazurowana
- Buraczki zasmażane
- Kapusta zasmażana
- Warzywa na parze z masłem i bułką tartą
- Bukiet sezonowych surówek

DESER (1 do wyboru)

- Panna cotta z sezonowymi owocami
- Chrupka beza z bitą śmietaną i sezonowymi owocami
- Lody z sałatką owocową, bitą śmietaną i słodkim sosem

BUFET SŁODKI

- Wybór ciast
- Tort

BUFET ZIMNY (6 do wyboru)

3 porcje / osoba

- Auszpik z kurczęcia
- Galantyna z kurczęcia
- Pstrąg w galarecie
- Karkówka pieczona we włoskiej marynacie
- Schab nadziewany grzybami po farmersku w galarecie
- Indyk ze szpinakiem i wędzonym boczkiem
- Paszteciki z indyka z trufłami

- Pieczona rolada z boczku w musztardowej marynacie
- Sałatka jarzynowa
- Śledź po tatarsku
- Sałata lodowa z pomidorem, ogórkiem i sosem ziołowym
- Sałatka Coleslaw
- Sałatka makaronowa z tuńczykiem

DANIE GORĄCE SERWOWANE

(1 do wyboru)

- Barszcz z pasztecikiem francuskim
- Rosół z kołdunami
- Żurek kujawski na żytnim zakwasie z białą kiełbasą

NAPOJE

- Świeżo parzona kawa
- Szeroki wybór aromatycznych herbat
- Soki owocowe
- Woda mineralna z cytryną



MENU IV 199 zł / osoba

Wino musujące na powitanie

OBIAD SERWOWANY

Przystawka (1 do wyboru)

- Gruszka z włoską szynką, rukolą i płatkami parmezanu, skropiona truflową oliwą
- Nóżki cielęce w galarecie z marynowanymi rydzami i chrzanem
- Kremowy pasztet w cieście ptysiowym z imbirowym puree z gruszek i galaretką z żurawin

Zupa (1 do wyboru)

- Consomme z kury z mięsnymi pierożkami z lubczykiem
- Krem z kalafiora z wiórkami z szynki parmeńskiej
- Zupa z suszonych borowików z kluskami kładzionymi

Danie główne (1 do wyboru)

- Smażona w miodzie confitowana pierś gęsi na puree z modrej kapusty, z gruszką i plackami gryczanymi
- Dorsz w maśle kaparowym na białych szparagach z ziołowym puree ziemniaczanym
- Siekane zrazy cielęce na borowikowym risotto z zapiekaną fasolką, sosem śmietanowym i tartym parmezanem

DESER (1 do wyboru)

- Lody waniliowe z puree z malin
- Mus czekoladowy z wiśniami i whisky
- Chrupka beza z bitą śmietaną i sezonowymi owocami

BUFET SŁODKI

- Wybór ciast
- Wybór deserów
- Tort

BUFET ZIMNY (6 do wyboru)

3 porcje / osoba

- Rostbef w sosie czosnkowym
- Befszyk tatarski z dodatkami
- Galantyna z indyka z trufkami
- Pstrąg w galarecie
- Koktajl z krewetek
- Polędwiczki śródziemnomorskie z warzywami i serem
- Schab pieczony po wiedeńsku
- Schab z maśłem chrzanowym
- Indyk zawijany z wiśniami i serem gorgonzola
- Roladki z łososia ze szpinakiem i migdałami
- Sałatka brokułowa z pomidorem jajem i sosem czosnkowym
- Sałatka z kurczaka z ananasem w sosie curry
- Sałatka makaronowa z tuńczykiem

BUFET CIEPŁY (4 do wyboru)

2 porcje / osoba

- Siekane zrazy wołowe w sosie kaparowym
- Dorsz w warzywnym sosie po grecku
- Gęsia wątróbka duszona w maderze
- Kurczę pieczone w sosie rakowym
- Polędwiczka ze śliwkami
- Klopsiki z łososia w sosie koperkowym
- Zraz wołowy z ogórkiem i papryką po węgiersku
- Gęsie żołądki w sosie piernikowym na ciemnym piwie

DANIE GORĄCE SERWOWANE

(1 do wyboru)

- Żurek kujawski na żytnim zakwasie z białą kiełbasą własnego wyrobu
- Myśliwska zupa gulaszowa
- Flaki wołowe duszone w warzywach

NAPOJE

- Świeżo parzona kawa
- Szeroki wybór aromatycznych herbat
- Soki owocowe
- Woda mineralna z cytryną



MENU V 199 zł / osoba

Wino musujące na powitanie

OBIAD SERWOWANY NA PÓLMISKACH

Przystawka (1 do wyboru)

- Gruszka z włoską szynką, rukolą i płatkami parmezanu skropiona truflową oliwą
- Nóżki cielęce w galarecie z marynowanymi rydzami i chrzanem
- Kremowy pasztet w cieście ptysiowym z imbirowym puree z gruszek i galaretką z żurawin

Zupa (1 do wyboru)

- Consomme z kury z mięsnymi pierożkami z lubczykiem
- Krem kalafiora z wiórkami z szynki parmeńskiej
- Zupa z suszonych borowików z kluskami kładzionymi

Danie główne (6 do wyboru)

4 porcje / osoba

- Kaczka pieczona z żurawiną
- Kotlet de volaille z wiejskim masłem
- Filet kurczęcia zawijany z wędzonym boczkiem w musztardowo-żółtej marynacie
- Schab ze szpinakiem i mozzarellą w złocistej panierce
- Zraz wołowy z tradycyjnym nadzieniem
- Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym
- Polędwiczka zawijana z serem favita i ziołami

- Schab zawijany ze szparagami i wędzonym boczkiem
- Siekane zrazy wołowe z suszoną śliwką
- Filet z pstrąga smażony na maśle
- Dorsz z masłem kaparowym
- Klopsiki z łososia w sosie ziołowym

DODATKI (5 do wyboru)

3 porcje / osoba

- Ziemniaki gotowane z masłem i świeżo ciętym koprem
- Ziemniaki pieczone z ziołami
- Ziemniaki zasmażane
- Kasza z warzywami
- Ryż ze szpinakiem
- Marchewka glazurowana
- Buraczki zasmażane
- Kapusta zasmażana
- Warzywa na parze z masłem i bułką tartą
- Bukiet sezonowych surówek

DESER

- Lody waniliowe z puree z malin
- Mus czekoladowy z wiśniami i whisky
- Chrupka beza z bitą śmietaną i sezonowymi owocami

BUFET SŁODKI

- Wybór ciast
- Wybór deserów
- Tort

BUFET ZIMNY (6 do wyboru)

3 porcje / osoba

- Rostbef w sosie czosnkowym
- Befszyk tatarski z dodatkami
- Galantyna z indyka z trufkami
- Pstrąg w galarecie
- Koktajl z krewetek
- Polędwiczki śródziemnomorskie z warzywami i serem
- Schab pieczony po wiedeńsku
- Schab z masłem chrzanowym
- Indyk zawijany z wiśniami i serem gorgonzola
- Roladki z łososia ze szpinakiem i migdałami
- Sałatka brokułowa z pomidorem jajem i sosem czosnkowym
- Sałatka z kurczaka z ananasem w sosie curry
- Sałatka makaronowa z tuńczykiem

DANIE GORĄCE SERWOWANE

(1 do wyboru)

- Żurek kujawski na żytnim zakwasie z białą kiełbasą własnego wyrobu
- Myśliwska zupa gulaszowa
- Flaki wołowe duszone w warzywach

NAPOJE

- Świeżo parzona kawa
- Szeroki wybór aromatycznych herbat
- Soki owocowe
- Woda mineralna z cytryną



POPRAWINY

BUFET WESELNY | OBIAD SERWOWANY

MENU I 70 zł / osoba

Zupa

Krem z pieczonych ziemniaków z wędzonym boczkiem i pietruszką

Danie główne serwowane

Schab pieczony z ziołami z czerwoną kapustą, kluskami śląskimi oraz sosem z wiśni i zielonego pieprzu

DESER

Zefir jabłkowy z cynamonem

NAPOJE

- Świeżo parzona kawa
- Szeroki wybór aromatycznych herbat
- Woda mineralna z cytryną

MENU II 70 zł / osoba

Zupa

Krem z buraków z łyżką bitej śmietany

Danie główne serwowane

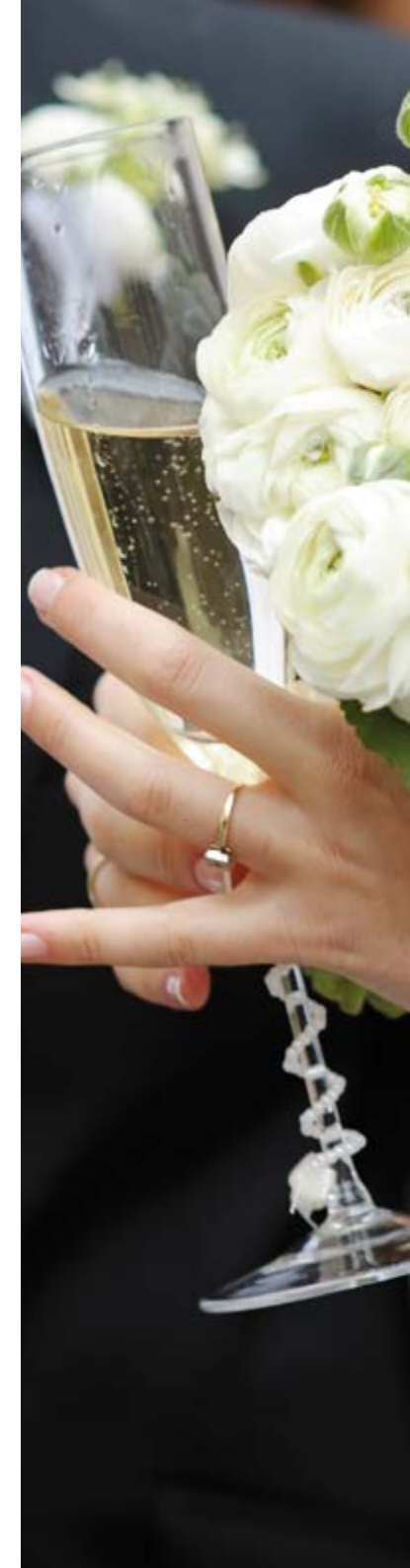
Rolada z indyka w sosie z leśnych grzybów z buraczkami i puree ziemniaczanym

DESER

Panna Cotta z malinami

NAPOJE

- Świeżo parzona kawa
- Szeroki wybór aromatycznych herbat
- Woda mineralna z cytryną



DODATKOWO OFERUJEMY:

- Pieczone prosię nadziewane kaszą z kapustą i grzybami (do 60 osób) **1800 zł**
- Pieczony łosoś **150 zł / kg**
- Faszerowane przepiórki **35 zł / osoba**
- Szynka z kopytem **600 zł / sztuka**
- Bufet wiejski: swojskie wędliny i kiełbasy, sery, ryby wędzone, wybór śledzi, wiejski chleb, smalec i kiszzone ogórki **1500 zł**
- Bufet sałatkowy: grecka, z kurczaka z ananasem w curry, owocowa, frutti di mare, egzotyczna, wybór sałat, kiełków i warzyw oraz sosów **600 zł**

Na Państwa życzenie chętnie zajmiemy się także organizacją innych atrakcji.



ATRAKCJE KULINARNE

- Live cooking
- Sushi bar
- Fontanna czekoladowa



DLA NAJMŁODSZYCH

- Kącik zabaw dla dzieci
- Animacje dla dzieci
- Słodki bufet



OPRAWA PRZYJĘCIA

- Dekoracja sali
- Sprawdzony DJ / wodzirej
- Muzyka na żywo
- Dodatkowa oprawa świetlna
- Fajerwerki





focushotel

PREMIUM

FOCUS PREMIUM POD ORŁEM

ul. Gdańska 14
85-006 Bydgoszcz

tel. kom.: + 48 882 169 354
m.musial@focushotels.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.

www.focushotels.pl