



ORGANIZACJA PRZYJĘCIA WESELNEGO W 2011/2012 ROKU

Jest nam niezmiernie miło, że Hotel Ossowski spotkał się z Państwa zainteresowaniem przy wyborze tak ważnego miejsca jakim jest sala weselna.

Do Państwa dyspozycji oddajemy trzy eleganckie klimatyzowane sale bankietowe: Sala Balowa do 120 osób, Sala Kremowa do 70 osób, Sala Bankietowa do 40 osób

Nasz fachowy zespół z przyjemnością zorganizuje dla Państwa wspaniałą imprezę, która na długie lata pozostanie w pamięci biesiadników.

Wystrój naszych sal oraz otoczenie hotelu stwarza doskonale warunki oraz nastrój do zabawy. W okresie letnim bezpośrednio przy salach znajdują się ogródki, gdzie Goście mogą odpocząć na świeżym powietrzu.

Miłą przerwą między tańcami może być również krótki spacer w otoczeniu 130-letniego lasu sosnowego. Piękny plener to doskonale miejsce na Państwa sesję zdjęciową.

Przedstawiamy Państwu do wyboru dwie propozycje biesiad weselnych:

- **Biesiada weselna ZŁOTA w cenie 180 zł od osoby**
- **Biesiada weselna PLATYNOWA w cenie 230 zł od osoby**

Oferujemy Państwu 150 miejsc noclegowych w komfortowych pokojach z łazienkami.

Dla Nowożeńców pokój w prezencie!

Pokoje dla gości weselnych w atrakcyjnych cenach:

- *pokój 1-osobowy w cenie 120 zł ze śniadaniem*
- *pokój 2-osobowy w cenie 170 zł ze śniadaniem*
- *pokój 3-osobowy w cenie 225 zł ze śniadaniem*

Śniadanie w formie bufetu szwedzkiego. Doba hotelowa od godz. 14:00 do 12:00.

Chcielibyśmy zaznaczyć, że teren Hotelu Ossowski jest całodobowo chroniony i monitorowany.

Zapewniamy miejsca parkingowe dla ponad 100 samochodów, parking dla gości jest bezpłatny!

Rezerwacji sali dokonujemy po podpisaniu umowy i wpłacie zadatku w wysokości 1000 zł

W przypadku rezygnacji zadatek nie podlega zwrotowi.

Szczegółowych informacji na temat organizacji przyjęcia weselnego z przyjemnością udzielią Państwu

w godzinach 10:00 – 20:00

Właściciel p. Elżbieta Ossowska tel. kom. 603 748 729

Szef kuchni p. Piotr Laube tel. kom. 692 518 858

Dziękujemy za zainteresowanie naszą ofertą i serdecznie zapraszamy do skorzystania z naszych usług.

Oferta obowiązuje od 10.09.2011

BIESIADA WESELNA ŻŁOTA 2011/2012 r.

Szczegółowe menu w cenie 180 zł od osoby

Chleb i sól na powitanie Pary Młodej oraz lampka wina musującego dla wszystkich gości (w cenie)

Rosół z makaronem lub krem szparagowy

3 porcję mięsa na osobę:

Kotlet de volaille z maselkiem

Medalion góralski z piersi kurczaka z oscypkiem o posmaku pesto lub Sznycelki z indyka w cieście serowym

Zraz po staropolsku lub Roladki wołowe Radziwiłł (boczek, cebula, ogórek, drób)

Schab w cieście z boczkiem, z nutą szczypiorku lub Eskalopki wieprzowe o posmaku dijon

Kieszka wieprzowa z pieczarkami z kolorowym pieprzem lub Zawijaniec z polędwiczki po grecku

Paleczki kurczaka w sosie serowym z brokułami lub w sosie białym z lekką nutą szafranu

Dodatki:

Ziemniaki, frytki, pyzy, ryż, sos pieczeniowy

Bukiet surówek

Bukiet jarzyn gotowanych (kalafior, brokuły, marchewka, brukselka)

Deser:

Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną, kawa lub herbata

Ciasto (własne)

Patery z owocami

Zimna płyta 3 porcje na osobę:

Schab z nadzieniem morelowym

Rolada z indyka nadziewana pieczarkami

Grzebień z karkówki

Pieczone polędwiczki marynowane w świeżych ziołach

Tymbaliki drobiowe

Salatka z grillowanym kurczakiem lub salatka grecka

Pieczyczo mieszane, masło

Kawa lub herbata, Tort weselny (własny)

Ciepły posiłek po północy:

Barszcz czerwony lub żurek (jedna pozycja do wyboru)

1,5 porcji mięsa na osobę:

Golonka gotowana lub po bawarsku

Karkówka z grilla marynowana w ziołach

Szaszłyk drobiowy

Kapusta zasmażana z grzybami

Pieczyczo, masło, chrzan, musztarda, ketchup,

Kawę lub herbatę do stołu weselnego podajemy dwukrotnie, ponadto przez całe przyjęcie dostępny jest samoobsługowy bufet kawowo-herbaciany.

Przedstawione menu pozostaje do indywidualnego uzgodnienia.

W cenie: dekoracja wejścia, dekoracja sali, dekoracja stołów – kielichy z bukietami żywych kwiatów, kompozycja kwiatowa na stole Młodej Pary, pokrowce na krzesła dla Młodej Pary i Rodziców.

Dodatkowo oferujemy:

- płonące szynki pieczone w całości porcjowane przez kucharza, podawane z sosem +15 zł / os.

- stół wiejski z tradycyjnymi wyrobami – od 600 zł dla 50 osób

- piwo beczkowe 30 l – 300 zł + obsługa rollbaru 150 zł

We własnym zakresie: ciasto, tort, napoje zimne, alkohol (bez dodatkowych opłat, wymagana akcyza)

Hotel Restauracja Ossowski ***

62-006 Kobylnica, ul. Dąbrówki 1, Tel. +48 61 815 81 00, Fax +48 61 815 81 88

www.hotel-ossowski.com.pl; recepcja@hotel-ossowski.com.pl

BIESIADA WESELNA PLATYNOWA 2011/2012 r.

Szczegółowe menu w cenie 230 zł od osoby

Chleb i sól na powitanie Pary Młodej oraz lampka wina musującego dla wszystkich gości (w cenie)

Rosół z makaronem, krem borowikowy, krem szparagowy, krem brokułowy (jedna zupa do wyboru)

Mięso 3,5 porcje na osobę:

Kotlet de volaille

Filet drobiowy egzotyczny panierowany wiórkach kokosowych lub migdałach

Sakiewki wieprzowe z nadzieniem kurkowym lub Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym

Zraz po staropolsku lub Roladki wołowe Radziwiłł podawane na modrej kapuście

Łosoś w płatkach norii lub Łosoś panierowany w majonezowej panierce

Gotowane palki kurczaka w sosie białym z lekką nutą szafranu na złocistym ryżu

Dodatki:

Ziemniaki, frytki, pyzy, ryż, sos pieczeniowy

Bukiet surówek; Bukiet jarzyn gotowanych (kalefior, brokuły, marchewka, brukselka)

Deser:

Krem malinowy z lodami, owocem i bitą śmietaną, ciasto 2 porcje na osobę, kawa lub herbata

Patery z owocami

Zimna płyta 3,5 porcje na osobę:

Schab ze śliwką

Rolada z kaczki ze słodką nutą

Szynka z paluszkami kraba

Panga w białej glazurze

Pierś kurczaka pod pomarańczami

Salatka z kolorowym makaronem, Salatka nicejska

Sos tatarski, sos madras (majonez, cebula, curry, jabłko, cytryna)

Pieczyczo mieszane, masło

Tort weselny w cenie biesiady, kawa lub herbata

Ciepły posiłek po północy

Barszcz czerwony, żurek staropolski, zupa węgierska, flaki wołowe (2 pozycje do wyboru)

1,5 porcji mięsa na osobę:

Golonka gotowana lub po bawarsku

Filet drobiowy z ananasem zapieczony serem

Szaszłyki z polędwiczki wieprzowej

Kapusta zasmażana z grzybami

Pieczyczo mieszane, masło, chrzan, musztarda, ketchup

Napoje zimne 2 litry na osobę (sok pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, woda mineralna, coca-cola)

Kawę lub herbatę do stołu weselnego podajemy dwukrotnie, ponadto przez całe przyjęcie dostępny jest samoobsługowy bufet kawowo-herbaciany.

Przedstawione menu pozostaje do indywidualnego uzgodnienia.

W cenie: dekoracja wejścia, dekoracja sali, dekoracja stołów – kielichy z bukietami żywych kwiatów, kompozycja kwiatowa na stole Młodej Pary, pokrowce na krzesła dla Młodej Pary i Rodziców.

Dodatkowo oferujemy:

- płonące szynki pieczone w całości porcjowane przez kucharza, podawane z sosem +15 zł / os.*
- stół wiejski z tradycyjnymi wyrobami – od 600 zł dla 50 osób*
- piwo beczkowe 30 l – 300 zł + obsługa rollbaru 150 zł*

We własnym zakresie: alkohol (bez dodatkowych opłat, wymagana akcyza)

Hotel Restauracja Ossowski ***

62-006 Kobylnica, ul. Dąbrówki 1, Tel. +48 61 815 81 00, Fax +48 61 815 81 88

www.hotel-ossowski.com.pl; recepcja@hotel-ossowski.com.pl