

WESELE W HOTELU OSSOWSKI

Jest nam niezmiernie miło, że Hotel Ossowski spotkał się z Państwa zainteresowaniem.

Bogate doświadczenie, eleganckie sale, wyśmienita kuchnia oraz profesjonalna obsługa sprawi,
że zorganizujemy dla Państwa niezapomniane przyjęcie.

Do Państwa dyspozycji oddajemy trzy eleganckie klimatyzowane sale bankietowe:

Sala Balowa do 120 osób, Sala Kremowa do 60 osób, Sala Bankietowa do 40 osób

W okresie letnim bezpośrednio przy salach znajdują się ogródki,
gdzie Goście mogą odpocząć na świeżym powietrzu.

Zadbany ogród oraz 130-letni las sosnowy to doskonałe miejsce na Państwa sesję zdjęciową.

PRZEDSTAWIAMY PAŃSTWU DO WYBORU CZTERY PROPOZYCJE CENOWE!

GWARANTUJEMY NIEZMIENNOŚĆ CEN W UMOWIE!

POKOJE DLA GOŚCI WESELNYCH W ATRAKCYJNYCH CENACH:

Pokój 1-osobowy - 120 zł ze śniadaniem

Pokój 2-osobowy - 170 zł ze śniadaniem

Pokój 3-osobowy - 225 zł ze śniadaniem

Dysponujemy łącznie 72 pokojami. Nie stosujemy dostawek.

Doba hotelowa od godz. 14:00 do godz. 13:00

Możliwość negocjacji cen przy wynajmie powyżej 25 pokoi.

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

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

Szczegółowych informacji na temat organizacji przyjęcia weselnego udzielą Państwu:

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

Menedżer hotelu i restauracji p. Aneta Halberda tel. kom. 881 507 195

Prosimy o wcześniejszy kontakt telefoniczny w celu uzgodnienia terminu i godziny spotkania.

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

Płatność wyłącznie gotówką

Dziękujemy za zainteresowanie naszą ofertą.

Serdecznie zapraszamy do skorzystania z naszych usług.

WESELE WERSJA BIAŁA 2017

Chleb i sól na powitanie Młodej Pary

Zupa

Rosół domowy z makaronem, krojoną marchewką i pietruszką

Danie główne 2,5 porcje mięsa na osobę:

Kotlet de volaille z masełkiem

Zraz wieprzowy po staropolsku

Pieczeń z karkówki

Tradycyjny schabowy z pieczarkami

Gotowany filet z kurczaka w sosie potrawkowym z ryżem

Dodatki:

Ziemniaki, frytki, pyzy, sos pieczeniowy

Bukiet surówek 3 rodzaje, kapusta biała lub modra na ciepło

Słodki poczęstunek:

Ciasto 2 porcje / osobę

kawa, herbata

Zimne zakąski 3 porcje na osobę:

Schab ze śliwką

Galantyna z kurczaka

Rolada wiejska z karkówki

Rolada drobiowa ze szpinakiem

Galarczki drobiowe

Sałatka jarzynowa

Sałatka grecka

Pieczywo jasne i ciemne, masełko

Tort (we własnym zakresie)

Ciepły posiłek po północy:

Barszcz czysty

1 porcja mięsa na osobę:

Golonka gotowana

Karkówka z grilla marynowana w ziołach

Kapusta zasmażana

Pieczywo, masło, chrzan, musztarda, ketchup

Napoje gorące w formie bufetu bez ograniczeń

Profesjonalna obsługa kelnerska! Bogaty pakiet dekoracyjny!

Pokrowce na wszystkie krzesła gratis!

Pokój dla Młodej Pary w prezencie!

Cena na 2017 r. Sala Balowa 150 zł / osoby Sala Kremowa 145 zł / osoby

We własnym zakresie: tort, napoje zimne, alkohol, orkiestra

Hotel Restauracja Ossowski ***

ul. Dąbrówki 1, 62-006 Kobylnica, tel. 618 158 100 fax 618 158 188

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

WESELE WERSJA SREBRNA 2017

Chleb i sól na powitanie Młodej Pary
Kieliszki dla Młodej Pary + lampka wina musującego dla wszystkich gości

Zupa

Rosół domowy z makaronem, krojoną marchewką i pietruszką

Danie główne 3 porcje mięsa na osobę:

Kotlet de volaille z masełkiem
Zraz wieprzowy po staropolsku
Pieczeń z karkówki
Koperta cordon bleu
Tradycyjny schabowy z pieczarkami
Gotowany filet z kurczaka w sosie potrawkowym z ryżem

Dodatki:

Ziemniaki, frytki, pyzy, sos pieczeniowy
Bukiet surówek 3 rodzaje, bukiet jarzyn gotowanych 3 rodzaje

Słodki poczęstunek:

Ciasto 2 porcje / osobę
kawa, herbata

Patery z owocami

Zimne zakąski 3 porcje na osobę:

Schab ze śliwką
Galantyna z kurczaka
Rolada wiejska z karkówki
Rolada drobiowa ze szpinakiem
Galarczki drobiowe
Sałatka jarzynowa
Sałatka grecka
Pieczywo jasne i ciemne, masełko

Tort (we własnym zakresie)

Kawa lub herbata

Ciepły posiłek po północy:

Barszcz czysty
1 porcja mięsa na osobę:
Golonka gotowana
Karkówka z grilla marynowana w ziołach
Kapusta zasmażana
Pieczywo, masło, chrzan, musztarda, ketchup

Napoje gorące w formie bufetu bez ograniczeń

Profesjonalna obsługa kelnerska! Bogaty pakiet dekoracyjny w tym żywe kwiaty!

Pokrowce na wszystkie krzesła! Pokój dla Młodej Pary w prezencie!

Cena na 2017 r. Sala Balowa 175 zł / osoby Sala Kremowa 165 zł / osoby

We własnym zakresie: tort, napoje zimne, alkohol, orkiestra

WESELE WERSJA ZŁOTA 2017

Chleb i sól na powitanie Młodej Pary **Kieliszki dla Młodej Pary + lampka wina musującego dla wszystkich gości**

Zupa

1 pozycja do wyboru

Rosół domowy z makaronem, krojoną marchewką i pietruszką

Krem pieczarkowy z siekaną pietruszką

Krem pomidorowy z serkiem mascarpone

Danie główne 3 porcje mięsa na osobę:

do wyboru 6 rodzajów

Kotlet de volaille z masełkiem i pietruszką

Tradycyjny zraz wołowy

Kotlet schabowy z pieczarkami

Roladka drobiowa nadziewana warzywami w orzechowej panierce

Grillowany filet z kurczaka w sosie serowym

Medalion z indyka w migdałach

Roladka ze schabu z nadzieniem pomidorowo-pieczarkowym

Kotlet po parysku ze szczypiorkiem

Sakiewka z polędwiczki wieprzowej z grzybami

Dodatki:

Ziemniaki, frytki, pyzy, sos pieczeniowy

Bukiet surówek 3 rodzaje: buraczki z chrzanem, z białej kapusty, tarta marchewka z owocem

Bukiet jarzyn gotowanych 3 rodzaje (mini marchewka, brokuł, kalafior)

Deser:

Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną lub Krem czekoladowy z owocem granatu

2 porcje ciasta / osobę

Kawa lub herbata

Patery z owocami

Zimne zakąski 3 porcje na osobę:

6 rodzajów do wyboru

Schab z nadzieniem śliwkowym

Rolada wiejska z karkówki

Rolada drobiowa ze szpinakiem

Pierś kurczaka pod pomarańczami

Rolada z indyka nadziewana pieczarkami

Szparagi w szynce

Pieczone polędwiczki marynowane w świeżych ziołach

Galarczki drobiowe

Pstrąg w galarecie lub łosoś w galarecie

Jajko w szynce na sałatce jarzynowej

Sos zimny do zakąsek

Sos tatarski

Hotel Restauracja Ossowski ***

ul. Dąbrówki 1, 62-006 Kobylnica, tel. 618 158 100 fax 618 158 188

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

Sałatka 1 porcja / osobę

2 rodzaje do wyboru

Sałatka grecka

Sałatka z jajkiem i fasolką szparagową

Sałatka z grillowanym kurczakiem

Bułeczki świeżo wypiekane, pieczywo jasne i ciemne, maselko

Tort (we własnym zakresie)

Kawa lub herbata

Ciepły posiłek po północy:

Barszcz czerwony z pasztecikiem lub żurek z kiełbaską

1,5 porcji mięsa na osobę:

3 rodzaje do wyboru

Golonka gotowana lub po bawarsku

Karkówka z grilla marynowana w ziołach

Szaszłyk drobiowy

Pieczony udziec kurczaka marynowany w miodzie

Żeberka

Kapusta zasmażana

Pieczywo, masło, chrzan, musztarda, ketchup

Napoje gorące w formie bufetu bez ograniczeń

Woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą

Profesjonalna obsługa kelnerska! Bogaty pakiet dekoracyjny z żywymi kwiatami!

Pokrowce na wszystkie krzesła!

Pokój dla Młodej Pary w prezencie!

2 pokoje dla Rodziców gratis!

Cena na 2017 r. – Sala Balowa 210 zł / osoby Sala Kremowa 200 zł / osoby

We własnym zakresie: tort, pozostałe napoje zimne, alkohol, orkiestra

WESELE WERSJA PLATYNOWA 2017

Chleb i sól na powitanie Pary Młodej **Kieliszki dla Młodej Pary + lampka wina musującego dla wszystkich gości**

Zupa

1 pozycja do wyboru

Rosół domowy z makaronem, krojoną marchewką i pietruszką

Krem szparagowy (sezonowo)

Krem brokułowy z prażonymi migdałami

Krem borowikowy z grzankami

Danie główne 3,5 porcje mięsa na osobę:

do wyboru 6 rodzajów

Kotlet de volaille z masełkiem i pietruszką

Tradycyjny zraz wołowy

Roladka drobiowa nadziewana warzywami w orzechowej panierce

Koperta drobiowa z suszonymi pomidorami i mozzarellą

Filet z indyka z żurawiną i camembertem

Półdzwiczka w cieście francuskim w szynce dojrzewającej

Roladka wieprzowa nadziewana serem lazur, szynką i pesto bazyliowym

Pierś kaczki z pomarańczami

Grillowany łosoś w sosie maślano-cytrynowym

Dodatki:

Ziemniaki, frytki, pyzy, kluski śląskie, sos pieczeniowy

Bukiet surówek

3 rodzaje do wyboru:

buraczki z chrzanem, z białej kapusty, tarta marchewka z owocem, z selera z rodzynekami

mix sałat z pomidorkiem koktajlowym

Bukiet jarzyn gotowanych

2 rodzaje do wyboru:

mix warzyw: mini marchewka, brokuł, kalafior

modra kapusta na ciepło

młoda kapusta na ciepło (sezonowo)

szparagi gotowane polane masełkiem z bułką tartą (sezonowo)

fasolka szparagowa polana masełkiem z bułką tartą (sezonowo)

Deser:

Mus czekoladowy z kremem angielskim

lub lody w owocach (kokos i melon)

2 porcje ciasta / osobę

Kawa, herbata

Patery z owocami

Hotel Restauracja Ossowski ***

ul. Dąbrówki 1, 62-006 Kobylnica, tel. 618 158 100 fax 618 158 188

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

Zimne zakąski 3,5 porcje na osobę:

6 rodzajów do wyboru

Schab z nadzieniem śliwkowym lub schab z morelami
Rolada wiejska z karkówki
Rolada drobiowa ze szpinakiem
Pierś kurczaka pod pomarańczami
Filet z kaczki w maladze
Rolada z indyka z bakaliami
Szynka z paluszkiem kraba
Pieczone polędwiczki marynowane w świeżych ziołach
Galarczki drobiowe
Befszyk tatarski
Pstrąg w galarecie lub łosoś w galarecie

Sos zimny do zakąsek

Sos tatarski, sos madras

Sałatki 1 porcje / osobę

2 rodzaje do wyboru

Sałatka grecka
Sałatka z jajkiem i fasolką szparagową
Sałatka z grillowanym kurczakiem
Sałatka brokułowa z kiełkami
Bułeczki świeżo wypiekane, pieczywo jasne i ciemne, masło smakowe

Niespodzianka!

Płonąca szynka wieprzowa krojona przez kucharza, podana z ziemniakami opiekany i zimnymi sosami 1 p./os.

Tort (we własnym zakresie)

Kawa lub herbata

Ciepły posiłek po północy:

Barszcz czerwony, żurek z kiełbaską, gulaszowa, zupa pieprzowa (2 pozycje do wyboru)

1,5 porcji mięsa na osobę:

Golonka gotowana lub po bawarsku
Szaszłyk z polędwiczki wieprzowej
Filet z kurczaka z anansem zapieczony serem
Kapusta zasmażana
Pieczywo, masło, chrzan, musztarda, ketchup

Napoje zimne w trakcie wesela bez ograniczeń

(sok pomarańczowy, jabłkowy, woda mineralna niegazowa, coca-cola, sprite, fanta)

Napoje gorące w formie bufetu bez ograniczeń

Profesjonalna obsługa kelnerska! Bogaty pakiet dekoracyjny z żywymi kwiatami!

Pokrowce na wszystkie krzesła! Pokój dla Młodej Pary! 2 pokoje dla Rodziców!

Cena na 2017 r. – Sala Balowa 245 zł / osoby Sala Kremowa 235 zł / osoby

We własnym zakresie: tort, alkohol, orkiestra

Hotel Restauracja Ossowski ***

ul. Dąbrówki 1, 62-006 Kobylnica, tel. 618 158 100 fax 618 158 188

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

PAKIET DEKORACYJNY:

- ✓ Pokrowce dla wszystkich gości
- ✓ Dekoracja stołu Młodej Pary
- ✓ Falbany na szczytach stołów
- ✓ Serwetki (białe lub ecru)
- ✓ Świece w szkle na stołach
- ✓ Stół z wazonami na kwiaty od gości + wazon na bukiet Pani Młodej
- ✓ Dekoracje wiszące przy suficie
- ✓ Dekoracja wejścia
- ✓ Obrusy oraz świece w szkle na ogródkach w okresie letnim

ŻYWE KWIATY:

- ✓ Kielichy z żywymi kwiatami na stołach (przy wersji białej płatne dodatkowo)
- ✓ Łódka z żywymi kwiatami przed Młodą Parą (przy wersji białej płatne dodatkowo)
Dekoracja stanowi własność hotelu

ATRAKCJE DODATKOWE:

- ✓ Płonąca szynka pieczona w całości porcjowana przez kucharza dla max 50 osób, podana z sosami zimnymi i ziemniakami opiekany – cena 700 zł / szt.
- ✓ Staropolski stół wiejski z tradycyjnymi wyrobami do 80 osób – 800 zł
- ✓ Dzik pieczony w całości podany z sosem borowikowym i chlebem wiejskim
cena do 70 osób – 1300 zł; cena do 100 osób – 1600 zł
- ✓ Gic cielęca duszona w warzywach i ciemnym piwie około 2 kg – 120 zł / szt.
- ✓ Profesjonalna obsługa barmańska – 1200 zł
- ✓ Fontanna czekoladowa 2,5 kg czekolady dla 70-100 osób – 950 zł + 3 zł /os. za dodatki
- ✓ Inne atrakcje: show taneczne, animator dla dzieci, kącik słodkości, taniec w chmurach
- ✓ Piwo zakup wyłącznie w lokalu: piwo beczkowe 5 zł / 0,5 l; piwo butelkowe 6 zł / 0,5 l

INFORMACJE DODATKOWE:

- ✓ Za wniesienie, schłodzenie, zapewnienie szkła i podanie alkoholi typu wódka i wino nie pobieramy żadnych opłat
- ✓ Dodatkowy stół ze szkłem i pozostałymi własnymi alkoholami w cenie 250 zł
- ✓ Wiaderka z lodem - 10 zł / szt.
- ✓ Wesela trwają do godz. 4:00 – istnieje możliwość przedłużenia trwania wesela za dodatkową opłatą
- ✓ Dzieci do lat 3 bezpłatnie; Dzieci od 3 do 8 lat 50% ceny
- ✓ Cena za poczęstunek dla zespołu, dj-a, fotografa, kamerzysty 120 zł / osoby
- ✓ Wypożyczenie ekranu i projektora w trakcie wesela gratis!
- ✓ Pokój / Apartament dla Młodej Pary gratis (w zależności od wybranej wersji i sali)
- ✓ Spakowanie jedzenie pozostałego z wesela w estetyczne opakowania jednorazowe gratis
- ✓ Organizacja poprawin w godz. 14-21 w cenie 50 zł / osoby
(świeża: zupa, dodatki skrobiowe, surówki + odgrzane mięsa z wesela, kawa, herbata, ciasto z wesela, zimny bufet z wesela, pieczywo, masło)

SERDECZNIE ZAPRASZAMY!



Zapraszamy na nasz profil na facebook-u
www.facebook.com/hotelossowski