

## WESELE W HOTELU OSSOWSKI – OFERTA NA 2018/2019\*

**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 TRZY 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 71 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 udzieli Państwu:

**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.**

*\*Cena na 2019 rok obowiązuje przy podpisaniu umowy do końca kwietnia 2018*

**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 i olejem z czarnuszki  
Krem z białych warzyw z oliwą pietruszkową

**Danie główne 3 porcje mięsa na osobę:**

*6 rodzajów do wyboru*

Kotlet de volaille z masłem i siekaną pietruszką  
Koperta cordon bleu  
Medalion z indyka w kolorowym sezamie  
Grillowana pierś drobiowa faszerowana szpinakiem i mozzarellą  
Tradycyjny zraz wołowy  
Aromatyczna pieczeń wieprzowa z czosnkiem i rozmarynem  
Zawijaniec wieprzowy z kapustą i pieczarkami  
Tradycyjny schabowy z pieczarkami  
Macerowana polędwica wieprzowa przekładana serem pleśniowym  
Dorsz w cieście piwnym w curry

**Dodatki:**

Ziemniaki, frytki, pyzy, sos pieczeniowy  
Bukiet surówek  
buraczki z chrzanem, z białej kapusty, tarta marchewka z owocem lub seler z rodzynkami  
Bukiet jarzyn gotowanych  
mini marchewka, brokuł, kalafior

**Słodki poczęstunek:**

Ciasto 2 porcje / osobę  
kawa, herbata

**Zimne zakąski 3 porcje na osobę:**

*6 rodzajów do wyboru + 1 sałatka*

Pieczony schab faszerowany śliwką kalifornijską lub suszonymi morelami  
Galantyna drobiowa z zielonym groszkiem i papryką konserwową  
Zawijaniec z karczku przekładany wędzonym boczkiem  
Terrina drobiowa z brokułami  
Mini galaretki drobiowe  
Wrapy z serem warzywami i szynką  
Mini kolby kukurydzy w szynce  
Rosti z pastą serową, gruszką i orzechami  
Sałatka kalafiorowa z szynką  
Sałatka caprese  
Sałatka grecka  
Pieczywo jasne i ciemne, masełko

**Tort**

*(we własnym zakresie)*  
Kawa, herbata w bufecie

**Ciepły posiłek po północy:**

Zupa:

Barszcz czysty na wędzonce

Mięso 1 porcja / osobę:

Golonka gotowana na kapuście

Grillowany marynowany karczek w towarzystwie aromatycznych ziół

Filet z kurczaka faszerowany pieczarkami i zapieczony serem

Sałatka ziemniaczana

Pieczyno, chrzan, musztarda, sos czosnkowy

**W cenie zapewniamy:**

Profesjonalną obsługę kelnerską

Dekoracje weselne

Bukiety świeżych kwiatów

Pokrowce na wszystkie krzesła

Napoje gorące w formie bufetu bez ograniczeń

Patery z owocami w bufecie kawowym

Pokój dla Młodej Pary w prezencie!

**Cena na 2018 r./2019 r.\***

**Sala Balowa 185 zł / osoby**

**Sala Kremowa 175 zł / osoby**

*\*Cena na 2019 rok obowiązuje przy podpisaniu umowy do końca kwietnia 2018*

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

**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 z kalafiora z prażonymi migdałami i boczkiem  
Krem włoski z pieczonych pomidorów ze śmietanką

**Danie główne 3 porcje mięsa na osobę:**

*6 rodzajów do wyboru*

Kotlet de volaille z masłem i siekaną pietruszką  
Tradycyjny zraz wołowy  
Marynowana kaczka pierś z tymiankiem duszona w czerwonym winie  
Tradycyjny schabowy z pieczarkami  
Zawijaniec z indyka z żurawiną i serem  
Roladka drobiowa nadziewana warzywami w orzechowej panierce  
Grillowany filet z kurczaka faszerowany suszonymi pomidorami  
Rolada z cielęciny z nadzieniem paprykowo-cebulowym  
Roladka ze schabu z nadzieniem pomidorowo-pieczarkowym  
Mieszek wieprzowy z owocami  
Peklowany karczek duszony w leśnych skarbach  
Smażony sandacz z warzywami w sosie winno-śmietanowym

**Dodatki:**

Ziemniaki z koperkiem, frytki, pyzy, sos pieczeniowy  
Bukiet surówek:  
buraczki z chrzanem, z białej kapusty, tarta marchewka z owocem lub seler z rodzynkami  
Bukiet jarzyn gotowanych:  
mini marchewka, brokuł, kalafior

**Deser:**

Torcik lodowy z owocami lub panna cotta na malinach  
2 porcje ciasta / osobę  
Kawa lub herbata

**Zimne zakąski 3 porcje na osobę:**

*6 rodzajów do wyboru*

Pieczony schab faszerowany śliwką kalifornijską lub suszonymi morelami  
Galantyna drobiowa z zielonym groszkiem i papryką konserwową  
Zawijaniec z karczku przekładany wędzonym boczkiem  
Terrina drobiowa z brokułami  
Mini galaretki drobiowe  
Wrapy z serem warzywami i szynką  
Rosti z pastą serowa gruszką i orzechami  
Ciasto szpinakowe z twarogiem i kurczakiem  
Pierś kurczaka pod pomarańczami  
Rolada wieprzowa po królewsku  
Łosoś z koperkiem w galarecie  
Terrina z sandacza z płatkami migdałów  
Sos tatarski

**Sałatka 1 porcja / osobę**

*2 rodzaje do wyboru*

Sałatka grecka

Sałatka z grillowanym kurczakiem

Sałatka z gruszką i serem pleśniowym

Sałatka caprese

Bułeczki świeżo wypiekane, pieczywo jasne i ciemne, masło

**Tort**

*(we własnym zakresie)*

Kawa, herbata w bufecie

**Ciepły posiłek po północy:**

Barszcz czerwony na wędzonce z pasztecikiem lub tradycyjny żur na zakwasie

**1,5 porcji mięsa na osobę:**

*3 rodzaje do wyboru*

Golonka gotowana na kapuście lub golonka po bawarsku w piwie

Grillowany marynowany karczek w towarzystwie aromatycznych ziół

Szaszłyk drobiowy z cukinią, papryką i cebulą

Żeberka barbecue

Sałatka ziemniaczana

Pieczywo, chrzan, musztarda, sos czosnkowy

**W cenie zapewniamy:**

Profesjonalną obsługę kelnerską

Dekoracje weselne

Bukiety świeżych kwiatów

Pokrowce na wszystkie krzesła

Napoje gorące w formie bufetu bez ograniczeń

Wodę mineralną niegazowaną z cytryną i miętą

Patery z owocami w bufecie kawowym

**Pokój dla Młodej Pary w prezencie!**

**2 pokoje dla Rodziców gratis!**

**Cena na 2018 r./2019 r.\***

**Sala Balowa 215 zł / osoby**

**Sala Kremowa 205 zł / osoby**

*\*Cena na 2019 rok obowiązuje przy podpisaniu umowy do końca kwietnia 2018*

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

**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  
Krem selerowy z szyjkami rakowymi i olejem z czarnuszki  
Consome grzybowe z makaronem  
Sycylijska zupa cebulowa na białym winie z grzankami i serem cheddar

**Danie główne 3,5 porcje mięsa na osobę:**

*6 rodzajów do wyboru*

Kotlet de volaille z masełkiem i siekaną pietruszką  
Tradycyjny zraz wołowy  
Marynowana kaczka pierś z tymiankiem duszona w czerwonym winie  
Roladka drobiowa nadziewana warzywami w orzechowej panierce  
Grillowana pierś drobiowa faszerowana szpinakiem i mozzarellą  
Zawijaniec z indyka z żurawiną i camembertem  
Polędwiczka w cieście francuskim w szynce dojrzewającej  
Roladka wieprzowa nadziewana serem lazur, szynką i pesto bazyliowym  
Comber z królika w sosie potrawkowym  
Rolada z cielęciny z suszonymi pomidorami  
Sakiewka wieprzowa z owocami i orzechami piniowymi  
Peklowany karczek duszony w leśnych skarbach  
Polędwiczki wieprzowe duszone w winie z jałowcem  
Grillowany łosoś w sosie maślano-limonkowym

**Dodatki:**

Ziemniaki, frytki, pyzy, cząstki ziemniaka ze skórką, sos pieczeniowy

Bukiet surówek

*3 rodzaje do wyboru:*

buraczki z chrzanem, z białej kapusty, tarta marchewka z owocem, z selera z rodzynkami  
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:**

*1 pozycja do wyboru*

Lody w owocach (kokos, melon, pomarańcz)  
Mus czekoladowy z gruszką w winie oraz bezą  
panna cotta na malinach  
2 porcje ciasta / osobę  
Kawa, herbata

**Zimne zakąski 3,5 porcje na osobę:**

*6 rodzajów do wyboru*

Pieczony schab faszerowany śliwką kalifornijską lub suszonymi morelami  
Zawijaniec z karczku przekładany wędzonym boczkiem  
Terrina drobiowa z brokułami  
Wrapy z serem warzywami i szynką  
Rosti z pastą serową, gruszką i orzechami  
Ciasto szpinakowe z twarogiem i kurczakiem  
Pierś kurczaka pod pomarańczami  
Rolada wieprzowa po królewsku  
Filet z indyka faszerowany bakaliami  
Pieczone polędwiczki marynowane w świeżych ziołach  
Befszyk tatarski  
Rolada cielęca z oliwkami i kaparami  
Marynowana wołowina na krakersach  
Krewetki tygrysie w ziołowym dipie  
Terina z sandacza z płatkami migdałów  
Łosoś z koperkiem w galarecie  
Ceviche z łososia na grzance czosnkowej

**Sosy zimne do zakąsek:**

Sos tatarski, sos madras

**Sałatka 1 porcje / osobę:**

*2 rodzaje do wyboru*

Sałatka z kurczakiem, awokado i suszonymi pomidorami  
Sałatka cesar  
Sałatka nicejska z tuńczykiem  
Sałatka z wędzonym łososiem i szparagami  
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, herbata w bufecie

**Ciepły posiłek po północy:**

Zupa

*2 pozycje do wyboru*

Barszcz czerwony na wędzonce, tradycyjny żurek na zakwasie z kielbasą, gulaszowa,  
pikantna tajska zupa na mleczku kokosowym

**1,5 porcji mięsa na osobę:**

*3 rodzaje do wyboru*

Golonka gotowana na kapuście lub po bawarsku w piwie  
Szaszłyk z polędwiczki wieprzowej  
Grillowana drobiowa pierś z ananasek zapieczona serem  
Grillowany marynowany karczek w towarzystwie aromatycznych ziół  
Żeberka barbecue  
Sałatka ziemniaczana  
Pieczywo, masło, chrzan, musztarda, sos czosnkowy

**Napoje zimne w trakcie wesela bez ograniczeń**

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

**W cenie zapewniamy:**

Profesjonalną obsługę kelnerską  
Dekoracje weselne  
Bukiety świeżych kwiatów  
Pokrowce na wszystkie krzesła  
Napoje gorące w formie bufetu bez ograniczeń  
Wodę mineralną niegazowaną z cytryną i miętą  
Patery z owocami w bufecie kawowym

**Pokój dla Młodej Pary w prezencie!**

**2 pokoje dla Rodziców gratis!**

**Cena na 2018 r./2019 r.\***

**Sala Balowa 255 zł / osoby**

**Sala Kremowa 245 zł / osoby**

*\*Cena na 2019 rok obowiązuje przy podpisaniu umowy do końca kwietnia 2018*

We własnym zakresie: tort, alkohol, orkiestra



### **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 ze świeżymi kwiatami na stołach gości
- ✓ Łódka z żywymi kwiatami przed Młodą Parą  
Dekoracja stanowi własność hotelu

### **ATRAKCJE DODATKOWE:**

- ✓ Płonąca szynka pieczona w całości porcjowana przez kucharza, podana z sosami zimnymi i ziemniakami opiekany - 15 zł / osoby
- ✓ Staropolski stół wiejski z tradycyjnymi wyrobami do 80 osób - 900 zł
- ✓ Dzik pieczony w całości podany z sosem borowikowym i chlebem wiejskim cena zależna od wagi
- ✓ Gicz 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 - ok. 950 zł + 4 zł /os. za dodatki
- ✓ Inne atrakcje: show taneczne, animator dla dzieci, kącik słodkości, taniec w chmurach
- ✓ Piwo zakup wyłącznie w lokalu: piwo beczkowe 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 jedzenia 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](http://www.facebook.com/hotelossowski)