

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
Lampka wina musującego

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
Lampka wina musującego

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 filec 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 rodzynekami
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 ananasm 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