

## WESELE W HOTELU OSSOWSKI – OFERTA NA 2018 ROK

**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 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 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.**

# WESELE WERSJA SREBRNA 2018

---

## **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 2,5 porcje mięsa na osobę:**

Kotlet de volaille z masełkiem

Tradycyjny zraz wołowy

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

Pieczyno 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

Pieczyno, 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 2018 r. Sala Balowa 185 zł / osoby**

**Sala Kremowa 175 zł / osoby**

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

# WESELE WERSJA ZŁOTA 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  
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

**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 2018 r. – Sala Balowa 215 zł / osoby**

**Sala Kremowa 205 zł / osoby**

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

# WESELE WERSJA PLATYNOWA 2018

---

## **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

Polędwiczka 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 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:**

Mus czekoladowy z kremem angielskim

lub lody w owocach (kokos i melon)

2 porcje ciasta / osobę

Kawa, herbata

### **Patery z owocami**

**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 maładze  
Rolada z indyka z bakaliami  
Szynka z paluszkami 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, maselko smakowe

**Niespodzianka!**

**Płonąca szynka wieprzowa krojona przez kucharza, podana z ziemniakami opiekаныmi 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 2018 r. – Sala Balowa 255 zł / osoby      Sala Kremowa 245 zł / osoby**

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 z żywymi kwiatami na stołach
- ✓ 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 + 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](http://www.facebook.com/hotelossowski)