

## OFERTA WESELNA 2024



*Idealne miejsce na Wasze wesele!*



Dziękujemy za zainteresowanie ofertą naszego hotelu.

Nasza restauracja oraz sale bankietowe są doskonałym miejscem do organizacji przyjęcia weselnego

Bogate doświadczenie, eleganckie wnętrza, wyśmienita kuchnia oraz doświadczona i przyjazna obsługa zapewni komfort tego wyjątkowego dla Państwa wydarzenia.

Do Państwa dyspozycji oddajemy trzy eleganckie klimatyzowane sale:  
Sala Balowa od 70 do max 120 osób, Sala Kremowa od 30 do max 70 osób,  
Sala Bankietowa od 20 do max 35 osób,  
co sprawia że mamy możliwość organizacji zarówno kameralnych przyjęć  
jak i hucznych wesel.

W okresie letnim bezpośrednio przy salach znajdują się ogródki,  
gdzie Państwa Goście mogą odpocząć i zaczerpnąć świeżego powietrza.

Zadbany soczysto-zielony ogród oraz 130-letni las sosnowy  
to doskonale miejsce na Państwa sesję zdjęciową.

Oferujemy Państwu trzy wersje cenowe menu weselnego.

W każdej z proponowanych wersji zapewniamy:

- wino musujące na powitanie, owoce oraz wybrane napoje zimne
- dekoracje wiszące w sali
- dekoracje stołów żywymi kwiatami oraz świecami
- dekoracje wejścia (lampiony, świece)
- apartament lub pokój LUX dla nowożeńców
- pokoje dla rodziców
- pokrowce na wszystkie krzesła

Dla gości weselnych przygotowaliśmy atrakcyjną ofertę noclegu w naszym hotelu.  
Dla najmłodszych gości oferujemy atrakcyjne zniżki, plac zabaw lub opiekę animatora.

Zapewniamy bezpłatny parking na ponad 100 samochodów,  
a teren naszego hotelu jest całodobowo chroniony i monitorowany.

Każde przyjęcie jest dla nas wydarzeniem równie ważnym jak dla Państwa.  
Mając na uwadze indywidualne życzenia jesteśmy otwarci na Państwa propozycje  
i sugestie.

Dodażymy wszelkich starań, aby ten dzień był dla Państwa  
najpiękniejszym wspomnieniem.

Serdecznie zapraszam do kontaktu:

**Aneta Halberda**

Menedżer Hotelu i Restauracji Ossowski

tel. 881 507 195

e-mail: [ahalberda@hotel-ossowski.com.pl](mailto:ahalberda@hotel-ossowski.com.pl)

**Powitanie Młodej Pary chlebem i solą  
 Toast lampką wina musującego**

**Zupa (1 pozycja do wyboru):**

- Rosół domowy z kury z makaronem, marchewką i natką pietruszki
  - Krem pieczarkowy z oliwą pietruszkową
  - Krem z białych warzyw z grzanką
  - Krem pomidorowy z gęstą śmietaną

**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
  - Zraz wieprzowy z boczkiem
- Aromatyczna pieczeń wieprzowa z czosnkiem i rozmarynem
  - Zawijaniec wieprzowy z kapustą i pieczarkami
  - Tradycyjny schabowy z pieczarkami
- Macerowana polędwiczka wieprzowa przekładana serem pleśniowym
  - Dorsz w cieście piwnym z curry

**Dodatki:**

- Ziemniaki, frytki, pyzy lub kopytka, sos pieczeniowy
- Bukiet surówek:
- buraczki z chrzanem, z białej kapusty, tarta marchewka z owocem
  - Modra kapusta na ciepło
- Bukiet jarzyn gotowanych: mini marchewka, brokuł, kalafior

**Słodki poczęstunek:**

- Ciasto cukiernicze 2 porcje / osobę
- /sernik, szarlotka, kostka wenecka, kostka truskawkowa, kostka marakuja, mini ptysie, mini eklery/
- Kawa, herbata serwowane do stołu

**Zimne zakąski 3 porcje na osobę (6 rodzajów do wyboru):**

- Pieczony schab faszerowany śliwką kalifornijską
- Pierś drobiowa gotowana w pomarańczach
- Zawijaniec wieprzowy przekładany wędzonym boczkiem
  - Mini galarty drobiowe
- Wrapy (z serem, warzywami i kurczakiem lub z serem i warzywami)
  - Rosti z pastą serową, gruszką i orzechami
- Pstrąg pieczony w migdałach z dressingiem miodowym
  - Sałatka z grillowanym kurczakiem
  - Sałatka grecka

Dodatki: mini buteczki, pieczywo, masło

**Tort weselny**

*(we własnym zakresie)*

Kawa, herbata w bufecie





### Ciepły posiłek po północy

#### Zupa (1 pozycja do wyboru):

- Barszcz czerwony na wędzonce z pasztecikiem
- Tradycyjny żur na zakwasie z kielbasą
- Pikantna zupa tajska na mleczku kokosowym

#### Dania na ciepło 1 porcja / osobę (3 rodzaje do wyboru):

- Golonka gotowana podana na kapuście
- Golonka po bawarsku duszona w piwie
- Grillowany marynowany karczek
- Filet z kurczaka z pieczarkami zapieczony serem
- Szaszłyk drobiowy z cukinią, papryką i cebulą

Dodatki: chleb wiejski, chrzan, musztarda, sos czosnkowy

#### Napoje zimne:

- Woda niegazowana z cytryną serwowana w dzbankach bez ograniczeń

#### Napoje gorące:

- Kawa i herbata w bufecie bez ograniczeń

#### Patery świeżych owoców w bufecie kawowym

#### W cenie zapewniamy ponadto:

- Profesjonalną obsługę kelnerską
- Dekoracje weselne
- Kompozycje świeżych kwiatów
- Pokrowce na wszystkie krzesła

#### Apartament/Pokój LUX dla Młodej Pary w prezencie!

#### Pokoje dla Rodziców Pary Młodej w prezencie!\*

*\*przy weselach na min. 60 osób*

#### Cena menu wersji srebrnej:

**260 zł / osoby**

#### Dzieci do 2 lat bezpłatnie

#### Dzieci w wieku 2-8 lat 50% ceny

#### Fotograf, zespół, dj - cena menu 170 zł / osoby

We własnym zakresie: tort, pozostałe napoje zimne, alkohol, orkiestra  
Nie pobieramy opłat tzw. korkowego za wino i wódkę weselną.

**Polecamy napoje niegazowane oraz gazowane serwowane bez ograniczeń  
w cenie 35 zł / osoby**

Zachęcamy do organizacji poprawin w cenie 90 zł / osoby

Zapraszamy również do zapoznania się z ofertą dodatkowych atrakcji.

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

**Powitanie Młodej Pary chlebem i solą  
 Toast lampką wina musującego**

**Zupa (1 pozycja do wyboru):**

- Rosół domowy z kury z makaronem, marchewką i natką pietruszki
  - Krem z kalafiora z prażonymi migdałami i boczkiem
  - Krem włoski z pieczonych pomidorów ze śmietaną i bazylią

**Danie główne 3 porcje mięsa na osobę (6-7 rodzajów do wyboru):**

- Kotlet de volaille z masłem i siekaną pietruszką
  - Zraz wieprzowy z boczkiem
- 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
  - Roladka ze schabu z nadzieniem pomidorowo-pieczarkowym
    - Polędwiczka wieprzowa w białym sosie z kurkami
    - Peklowany karczek duszony w leśnych skarbach
  - Smażony sandacz z warzywami w sosie winno-śmietanowym

**Dodatki:**

- Ziemniaki z koperkiem, frytki, pyzy lub kopytka, ziemniaki pieczone, sos pieczeniowy
  - Bukiet surówek:
- buraczki z chrzanem, z białej kapusty, tarta marchew z owocem lub seler z rodzynkami
  - Modra kapusta lub biała kapusta na ciepło
  - Bukiet jarzyn gotowanych: mini marchewka, brokuł, kalafior

**Słodki poczęstunek (deser + ciasto):**

- Krem mascarpone z białą czekoladą, bezami i owocami  
 lub Deser lodowy z musem malinowym i bitą śmietaną
- Ciasto cukiernicze 2 porcje / osobę
- /sernik, szarlotka, kostka wenecka, kostka truskawkowa,  
 kostka marakuja, mini ptyisie, mini eklery/
- Kawa, herbata serwowane do stołu

**Zimny bufet 3,5 porcje na osobę:**

**Patery zimnych zakąsek (6 rodzajów do wyboru):**

- Pieczony schab faszerowany śliwką kalifornijską
  - Zawijaniec wieprzowy przekładany wędzonym boczkiem
    - Terrina drobiowa z serem cheddar i szynką
      - Mini galarety drobiowe
  - Wrapy (z serem, warzywami i kurczakiem lub z serem i warzywami)
    - Rosti z pastą serową, gruszką i orzechami
    - Pierś drobiowa gotowana w pomarańczach
  - Pieczone polędwiczki wieprzowe marynowane w świeżych ziołach
    - Łosoś gotowany w zalewie octowej
    - Terrina z sandacza z koperkiem
- Sos tatarski





**Sałatki (1-2 rodzaje do wyboru):**

- Sałatka grecka  
/sałata lodowa, papryka, cebula, pomidor, oliwki czarne, ogórek, ser feta/
  - Sałatka z grillowanym kurczakiem  
/sałata lodowa, pomidor, cebula, ogórek konserwowy, grillowany kurczak, dressing koktajlowy/
  - Sałatka z camembertem  
/rukola, smażony ser camembert, mini gruszki, szparagi, sos musztardowo-miodowy/
  - Sałatka ze szpinakiem  
/szpinak baby, ser pleśniowy, granat, prażony stonecznik, ocet balsamiczny/
- Buteczki świeżo wypiekane, pieczywo jasne i ciemne, masło

**Tort weselny**

(we własnym zakresie)  
Kawa, herbata w bufecie

**Ciepły posiłek po północy**

**Zupa (1 pozycja do wyboru):**

- Barszcz czerwony na wędzonce z pasztecikiem
- Tradycyjny żur na zakwasie z kielbasą
- Pikantna zupa tajska na mleczku kokosowym

**Dania na ciepło 1,5 porcji / osobę (3 rodzaje do wyboru):**

- Golonka gotowana podana na kapuście
  - Golonka po bawarsku duszona w piwie
  - Filet z kurczaka z pieczarkami zapieczony serem
  - Szaszłyk drobiowy z cukinią, papryką i cebulą
  - Żeberka barbecue
  - Grillowany marynowany karczek
  - Pieczone udka kurczaka w miodzie
- Chleb wiejski, chrzan, musztarda, sos czosnkowy

**Napoje zimne:**

- woda mineralna z cytryną serwowana w dzbankach bez ograniczeń
- soki owocowe /jabłkowy, pomarańczowy/ serwowane w dzbankach bez ograniczeń

**Napoje gorące:**

- Kawa i herbata w bufecie bez ograniczeń

**Patery świeżych owoców w bufecie kawowym**

**W cenie zapewniamy ponadto:**

- Profesjonalną obsługę kelnerską
- Dekoracje weselne
- Kompozycje świeżych kwiatów
- Pokrowce na wszystkie krzesła

**Apartament/Pokój LUX dla Młodej Pary w prezencie!**

**Pokoje dla Rodziców Pary Młodej w prezencie!\***

\*przy weselach na min. 60 osób

**Cena menu wersji złotej:  
315 zł / osoby**

**Dzieci do 2 lat bezpłatnie  
Dzieci w wieku 2-8 lat 50% ceny  
Fotograf, zespół, dj - cena menu 170 zł / osoby**

**We własnym zakresie: tort, pozostałe napoje zimne, alkohol, orkiestra  
Nie pobieramy opłat tzw. korkowego za wino i wódkę weselną.**

**Polecamy napoje gazowane serwowane bez ograniczeń w cenie 25 zł / osoby**

**Zachęcamy do organizacji poprawin w cenie 90 zł / osoby**

**Zapraszamy również do zapoznania się z ofertą dodatkowych atrakcji.**

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





**Powitanie Młodej Pary chlebem i solą  
Toast lampką wina musującego**

**Zupa (1 pozycja do wyboru):**

- Rosół domowy z kury z makaronem, marchewką i natką pietruszki
- Krem szparagowy z grzanką ziołową
- Rosół z kaczki z lanymi kluseczkami
- Krem z borowików z grzankami

**Danie główne 3,5 porcje mięsa na osobę (7-8 rodzajów do wyboru):**

- Kotlet de volaille z masłem i siekaną pietruszką
- Zraz wieprzowy z boczkiem
- 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 wieprzowa w cieście francuskim w szynce dojrzewającej
- Roladka wieprzowa nadziewana serem lazur, szynką i pesto bazyliowym
- Sakiewka wieprzowa z owocami i orzechami piniowymi
- Peklowany karczek duszony w leśnych skarbach
- Polędwiczka wieprzowa w białym sosie z kurkami
- Grillowany łosoś w sosie maślano-limonkowym

**Dodatki:**

- Ziemniaki, frytki, pyzy, części ziemniaka ze skórką, kopytka
- 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,  
surówka z pekińskiej kapusty, surówka z kiszzonej kapusty,
- Bukiet jarzyn gotowanych 2 rodzaje do wyboru:  
mix warzyw: mini marchewka, brokuł, kalafior  
modra kapusta na ciepło  
kapusta biała na ciepło  
zielone szparagi gotowane polane masłem z bułką tartą  
fasolka szparagowa polana masłem z bułką tartą

**Słodki poczęstunek (deser 1 pozycja do wyboru + ciasto):**

- Kremowe lody w łupinach owoców (kokos, melon, pomarańcz) wg dostępności
- Krem mascarpone z białą czekoladą, beżą i owocami
- Deser lodowy z musem malinowym i bitą śmietaną
- Krem czekoladowy z gruszką duszoną w winie
- Ciasto cukiernicze 2 porcje / osobę  
/sernik, szarlotka, kostka wenecka, kostka truskawkowa,  
kostka marakuja, mini ptysie, mini eklery/  
- Kawa i herbata serwowane do stołu



**Zimny bufet 4 porcje na osobę:**

**Patery zimnych zakąsek (6-7 rodzajów do wyboru):**

- Pieczony schab faszerowany śliwką kalifornijską
- Zawijaniec wieprzowy przekładany wędzonym boczkiem
  - Terrina drobiowa z serem cheddar i szynką
- Wrapy (z serem, warzywami i kurczakiem lub z serem i warzywami)
  - Rosti z pastą serową, gruszką i orzechami
  - Słone kruche babeczki z pastami
  - Pierś drobiowa gotowana w pomarańczach
  - Rolada wieprzowa po królewsku
  - Filet z indyka faszerowany bakaliami
- Pieczone polędwiczki marynowane w świeżych ziołach
  - Mini befsztyki tatarskie
  - Krewetki tygrysie w ziołowym dipie
  - Terrina z sandacza z koperkiem
  - Łosoś gotowany w zalewie octowej
  - Ceviche z łososia na grzance czosnkowej

**Sałatki (1-2 rodzaje do wyboru):**

- Sałatka grecka
  - Sałatka a'la gyros
  - Sałatka z kurczakiem, awokado i suszonymi pomidorami
    - Sałatka cezarska
  - /sałata rzymska, parmezan, grillowany kurczak, grzanki/
    - Sałatka ze szpinakiem
  - /szpinak baby, ser pleśniowy, granat, prażony słonecznik, ocet balsamiczny/
  - Sałatka z paluszkami krabowymi, makaronem ryżowym i zielonym ogórkiem
- Dodatki: sos tatarski, sos madras
- Buleczki świeżo wypiekane, pieczywo jasne i ciemne, maselko smakowe

**Tort weselny**

*(we własnym zakresie)*

Kawa, herbata w bufecie

**Ciepły posiłek po północy:**

**Zupa (2 pozycje do wyboru):**

- Barszcz czerwony na wędzonce z pasztecikiem
- Pikantna zupa tajska na mleczku kokosowym
  - Bulion wołowy z kuleczkami mięsnymi
  - Zupa węgierska
- Tradycyjny żur na zakwasie z kiełbasą





**Dania na ciepło 1,5 porcji na osobę (3 rodzaje do wyboru):**

- Golonka gotowana podana na kapuście
  - Golonka po bawarsku duszona w piwie
  - Filet z kurczaka z pieczarkami zapieczony serem
  - Szaszłyk drobiowy z cukinią, papryką i cebulą
  - Żeberka barbecue
  - Grillowany marynowany karczek
  - Pieczone udka kurczaka w miodzie
- Chleb wiejski, chrzan, musztarda, sos czosnkowy

**Napoje zimne:**

- woda mineralna z cytryną serwowana w dzbankach bez ograniczeń
- soki owocowe /jabłkowy, pomarańczowy/ serwowane w dzbankach bez ograniczeń
- napoje gazowane /Pepsi, Mirinda, 7Up/ bez ograniczeń

**Napoje gorące:**

- Kawa i herbata w bufecie bez ograniczeń

**Patery świeżych owoców w bufecie kawowym**

**W cenie zapewniamy ponadto:**

- Profesjonalną obsługę kelnerską
- Dekoracje weselne
- Kompozycje świeżych kwiatów
- Pokrowce na wszystkie krzesła

**Apartament/Pokój LUX dla Młodej Pary w prezencie!**

**Pokoje dla Rodziców Pary Młodej w prezencie!**

**Cena menu wersji platynowej:**

**370 zł / osoby**

**Dzieci do 2 lat bezpłatnie**

**Dzieci w wieku 2-8 lat 50% ceny**

**Fotograf, zespół, dj - cena menu 170 zł / osoby**

**We własnym zakresie: tort, alkohol, orkiestra**

Nie pobieramy opłat tzw. korkowego za wino i wódkę weselną.

Zachęcamy do organizacji poprawin w cenie 90 zł / osoby

Zapraszamy również do zapoznania się z ofertą dodatkowych atrakcji.

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

### Atrakcje kulinarne:

- > Płonąca szynka pieczona w całości porcjowana w sali przez kucharza, podana z sosami zimnymi i pieczonymi ziemniakami - 30 zł / osoby
- > Indyk w całości faszerowany kaszą i wątróbką z jabłkiem porcjowany w sali przez kucharza - 30 zł / osoby
- > Dzik pieczony w całości podany z sosem borowikowym i chlebem wiejskim porcjowany w sali przez kucharza - cena zależna od wagi
  - > Pieczony łosoś w cieście francuskim ze szpinakiem na ciepło, porcjowany w sali przez kucharza - cena zależna od ceny rynkowej łososa
  - > Stół wiejski z tradycyjnymi wyrobami 10 kg - 1600 zł
- > Candy bar - kącik słodkości - cena zależna od wybranego wariantu
- > Fontanna czekoladowa - cena zależna od wybranego wariantu

### Wybrane pozostałe atrakcje:

- > Świecący napis LOVE
- > Obsługa barmańska
- > Pokaz barmański
- > Taniec w chmurach
  - > Fotobudka
- > Dekoracja świetlna sali
- > Dywan biały lub czerwony na wejściu
  - > Pokaz tańca
  - > Karykaturzysta
  - > Animator dla dzieci

Ceny powyższych atrakcji potwierdzamy na 2 m-ce przed weselem.

- > Dodatkowy stół ze szkłem z niestandardowymi alkoholami własnymi - 400 zł
  - > Piwo beczkowe 30 l - 600 zł lub 0,5 l w cenie 12 zł
- > Wynajem ekranu i projektora multimedialnego do pokazu zdjęć gratis
- > Okrągłe stoły przy weselach do max 60 osób - cena ustalana indywidualnie

Wszelkie atrakcje organizowane we własnym zakresie wymagają zgody właściciela hotelu.

Pokazy fajerwerków wymagają zgody właściciela hotelu oraz odpowiednich służb (m.in.: PSP, UM, ULC). Dopuszczamy wyłącznie możliwość organizacji pokazów przez profesjonalne firmy posiadające odpowiednie zezwolenia oraz ubezpieczenia. Koszt wynajmu placu oraz prac porządkowych po pokazie - 500 zł. Zastrzegamy sobie prawo odmowy wykonania pokazu w przypadku niesprzyjających warunków atmosferycznych.

### Polecamy:

Pracownia Florystyczna Arte Fiori [www.facebook.com/kwiaciarniaartefiori](http://www.facebook.com/kwiaciarniaartefiori)  
Zespół Muzyczny Aplauz [www.facebook.com/zespolaaplauz](http://www.facebook.com/zespolaaplauz)  
Agencja Music Go - [www.facebook.com/musicgoagencydj](http://www.facebook.com/musicgoagencydj)  
Dj Jerzman - [www.djjerzman.pl](http://www.djjerzman.pl)





**Do Państwa dyspozycji oddajemy 70 komfortowych pokoi hotelowych.  
Jesteśmy w stanie przyjąć ponad 130 gości.**

W każdym pokoju znajduje się łazienka, tv, tv-sat, telefon, dostęp do internetu, suszarka do włosów, klimatyzacja, komplet ręczników oraz kosmetyki hotelowe i woda mineralna.



Na każdym piętrze do dyspozycji gości dystrybutory z zimną i gorącą wodą oraz deski do prasowania i żelazka.

**Nocleg ze śniadaniem w apartamencie lub pokoju Big LUX dla Młodej Pary w prezencie!  
Dwa pokoje 2-osobowe ze śniadaniem dla rodziców gratis przy weselach powyżej 60 gości**

#### **Pokoje dla gości weselnych w atrakcyjnych cenach**

- Pokój 1-osobowy 170 zł ze śniadaniem (8 pokoi)
- Pokój 2-osobowy 250 zł ze śniadaniem (52 pokoje)
- Pokój 2-osobowy BIG 280 zł ze śniadaniem (2 pokoje)
  - Pokoje rodzinne (5 pokoi)
  - \*dla 3 osób 330 zł ze śniadaniem
  - \*dla 4 osób 390 zł ze śniadaniem

Wynajem łóżeczka 50 zł

W pokojach nie stosujemy dostawek.

Dzieci do lat 3 śpiące w łóżku z rodzicami przyjmujemy bezpłatnie.

Doba hotelowa trwa standardowo od godz. 14:00 do godz. 12:00.  
Istnieje możliwość zmiany godzin zameldowania i wymeldowania gości, w tym celu prosimy o kontakt.



Powyższe ceny pokoi obowiązują wyłącznie przy rezerwacjach dokonywanych bezpośrednio w recepcji hotelu (telefonicznie bądź mailowo).



Zwierzęta są u nas mile widziane.

Przyjmujemy małe zwierzęta (do 10 kg) opłata: 50 zł / dobę.  
Zwierzę musi pozostawać pod stałą opieką właściciela.



Cena śniadania w formie bufetu dla gości nie nocujących w hotelu wynosi 40 zł / osoby.

**Zapraszamy do skorzystania z naszych usług!**