

## **OFERTA ORGANIZACJI PRZYJĘĆ OKOLICZNOŚCIOWYCH W 2026 R.**

CHRZCINY, ROCZEK, JUBILEUSZ, IMIENINY, SPOTKANIA RODZINNE

Każde przyjęcie okolicznościowe musi być wydarzeniem szczególnym – bez względu na rozmiar czy okazję. W Restauracji Hotelu Ossowski z przyjemnością zorganizujemy dla Państwa takie przyjęcie o jakim marzycie.

**Organizujemy: chrzciny, roczki, przyjęcia urodzinowe, rocznice ślubu, spotkania rodzinne i wszelkie inne przyjęcia okolicznościowe.**

Mamy nadzieję, że bogata oferta dań oraz życzliwość i profesjonalizm obsługi spełnią Państwa oczekiwania.

Oferujemy:

- 4 klimatyzowane, eleganckie sale bankietowe,
- organizację przyjęć do 120 osób,
- wybór dań zgodnie z Państwa oczekiwaniami i preferencjami,
- profesjonalną i miłą obsługę,
- kącki zabaw oraz zewnętrzny plac zabaw dla dzieci,
- w okresie letnim ogródki,
- pomoc w organizacji dodatkowych atrakcji,
- znakomitą lokalizację,
- bezpłatny parking
- pokoje hotelowe w atrakcyjnych cenach dla Państwa i gości.

Z każdym gościem omawiamy szczegółowo wszelkie detale związane z przyjęciem pod kątem kulinarnym, jak również dotyczącym całej oprawy uroczystości.

Indywidualne podejście sprawia, że każde przyjęcie organizowane w naszej restauracji jest wyjątkowe.

Zapraszamy na niezobowiązujące spotkanie w trakcie, którego zaprezentujemy Państwu nasze sale oraz menu.

Ceny w prezentowanej ofercie mogą ulec zmianie jeśli wskaźnik inflacji za rok 2025 będzie wyższy niż 10%.

**Dziękujemy za zainteresowanie ofertą naszego hotelu !**

---

---

## PROPOZYCJA 1

### ZUPA

*do wyboru 1 rodzaj*

- Rosół domowy z kury z makaronem, marchewką i natką pietruszki
- Krem ziemniaczany z chipsem bekonowym
- Krem z białych warzyw z grzanką
- Krem pomidorowy z gęstą śmietaną

### DANIE GŁÓWNE - 2 PORCJE MIĘSA NA OSOBĘ

*do wyboru 4 rodzaje*

- Kotlet de volaille z masłem i siekaną pietruszką
- Filet z kurczaka w chrupiącej panierce
- Grillowana pierś drobiowa faszerowany szpinakiem i serem feta
- Koperta wieprzowa po szwajcarsku (z szynką i serem)
- Zraz wieprzowy z boczkiem
- Pieczeń wieprzowa z czosnkiem i rozmarynem
- Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym
- Tradycyjny kotlet schabowy z pieczarkami
- Dorsz w tempurze
- Smażony pstrąg otoczony pieprzem cytrynowym

#### **Dodatki:**

- frytki, ziemniaki, pyzy lub kopytka, sos pieczeniowy

#### **Surówki / warzywa na ciepło:**

- buraczki z chrzanem, z białej kapusty, tarta marchewka z owocem
- modra kapusta lub biała kapusta na ciepło

### SŁODKI POCZĘSTUNEK

- wyroby cukiernicze - 2 porcje / osobę
- kawa, herbata

### NAPOJE ZIMNE NIEGAZOWANE 1 l / osobę (sok jabłkowy, sok pomarańczowy, woda z cytryną)

Cena 175 zł / osoby

**W cenie:** pokrowce na wszystkie krzesła, dekoracja stołów: serwetki, świece w szkle, żywe kwiaty

---

## PROPOZYCJA 2

### ZUPA/KREM

*do wyboru 1 rodzaj*

- Rosół z kaczki z lanymi kluseczkami
- Krem kalafiorowy z prażonymi migdałami i boczkiem
- Krem pomidorowy z bazylią i mozzarellą
- Krem borowikowy z kuleczkami ptysiowymi
- Krem kurkowy z grzankami

### DANIE GŁÓWNE - 2 PORCJE MIĘSA/RYBY NA OSOBĘ

*do wyboru 4-5 rodzajów*

- Kotlet de volaille z masłem i siekaną pietruszką
- Zraz wołowy z boczkiem
- Filet z kaczki duszony w jabłkach
- Tradycyjny kotlet schabowy z pieczarkami
- Parowana roladka drobiowa z zielonymi szparagami
- Grillowany filet z kurczaka faszerowany suszonymi pomidorami
- Koperta wieprzowa po szwajcarsku (z szynką i serem)
- Polędwiczka wieprzowa z sosem kurkowym
- Pieczeń wieprzowa z czosnkiem i rozmarynem
- Grillowany łosoś z sosem maślano-cytrynowym

**Dodatki** *do wyboru 3 rodzaje:*

- ziemniaki z koperkiem, frytki, pyzy, ziemniaki pieczone
- sos na ciepło

**Surówki:**

- buraczki z chrzanem
- z białej kapusty
- tarta marchewka z owocem lub seler z rodzynkami

**Warzywa na ciepło** *do wyboru 2 rodzaje:*

- bukiet jarzyn gotowanych: mini marchewka, brokuł, kalafior
- modra kapusta na ciepło
- biała kapusta na ciepło

### SŁODKI POCZĘSTUNEK

- wyroby cukiernicze - 2 porcje / osobę
- kawa, herbata

**NAPOJE ZIMNE NIEGAZOWANE 1 l / osobę** (sok jabłkowy, sok pomarańczowy, woda z cytryną)

Cena 200 zł / osoby

**W cenie:** pokrowce na wszystkie krzesła, dekoracja stołów: serwetki, świece w szkle, żywe kwiaty

---

## ZIMNY BUFET

### **Zimne zakąski podane na lustrzanych paterach 2 porcję na osobę:**

*do wyboru 4-5 rodzajów w tym 1 rodzaj ryby*

- Terrina drobiowa ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Galantyna drobiowa z pieczarkami, papryką i zieloną pietruszką
- Pieczony schab faszerowany śliwką kalifornijską
- Schab z musem chrzanowym
- Rolada z wieprzowa z musem drobiowym i kurkami
- Pieczone polędwiczki wieprzowe marynowane w świeżych ziołach
- Wrapy (z serem, warzywami i kurczakiem lub z serem i warzywami)
- Słone kruche babeczki z pastami
- Mix kanapek z wędliną, serem i warzywami
- Mini befsztyki tatarskie
- Tymbaliki drobiowe
- Pstrąg marynowany
- Łosoś gotowany w zalewie
- Sosy zimne: tatarski, salsa pomidorowa

### **Sałatka - 1 porcja / osobę:**

*do wyboru 2 rodzaje*

- Sałatka grecka  
*/sałata lodowa, papryka, cebula, pomidor, oliwki czarne, ogórek, ser feta/*
- Sałatka gyros  
*/kapusta pekińska, papryka, cebula, kukurydza, ogórek konserwowy, smażone kawałki kurczaka, sos koktajlowy/*
- Sałatka z pieczonym łososiem  
*/mix sałat, pomidorki koktajlowe, łosoś pieczony, jajko gotowane, koperek, dressing/*
- Sałatka ze szpinakiem */szpinak baby, ser pleśniowy, granat, prażony słonecznik, ocet balsamiczny/*
- Sałatka z paluszkami krabowymi, makaronem ryżowym i zielonym ogórkiem

Pieczyno mieszane, bułeczki świeżo wypiekane 1 szt. / osobę, masło

Cena 60 zł / osoby

## CIEPŁA KOLACJA

### Zupa:

*do wyboru 1 rodzaj*

- Barszcz czerwony na wędzonce z pasztecikiem
- Tradycyjny żur na zakwasie z kiełbasą
- Zupa węgierska

Cena 25 zł / osoby

### Mięso - 1 porcja na osobę:

*do wyboru 2 rodzaje*

- Golonka gotowana podana na kapuście
- Golonka po bawarsku duszona w piwie
- Grillowany filet z kurczaka
- Szaszłyk drobiowy z cukinią, papryką i cebulą
- Żeberka barbecue
- Grillowany marynowany karczek
- Pieczone udka kurczaka w miodzie
- Strogonow wieprzowy

### Dodatki

- Pieczone ziemniaczki w ziołach lub kluski półfrancuskie
- chrzan, musztarda, sos czosnkowy

Cena 40 zł / osoby

---

**DODATKOWO DO PRZEDSTAWIONYCH PROPOZYCJI POLECAMY:**

**PRZYSTAWKI:**

- Paszтет z sosem żurawinowym 100 g – 25 zł
- Carpaccio wołowe z kaparami i parmezanem 80 g – 35 zł
- Bruschetta z pomidorem i bazylią 80 g – 25 zł
- Rosti z serkiem i wędzonym łososiem 100 g – 30 zł
- Ceviche z łososa na grzance czosnkowej 100 g – 35 zł

**DESERY / OWOCE:**

- Krem śmietankowy podany z wiśniami w syropie i galaretką cytrynową – 30 zł
- Deser lodowy z musem malinowym i bitą śmietaną – 30 zł
- Panna cotta waniliowa z frużeliną wiśniową – 30 zł
- Krem czekoladowy z gruszką duszoną w winie – 30 zł
- Patery z owocami 1,5 kg – 75 zł / szt.

**PRZEKĄSKI:**

- Talerz ciepłych przekąsek – 75 zł  
/skrzydełka 6 szt., stripsy 6 szt., krążki cebulowe 10 szt., trójkąty camemberta w panierce 8 szt., dip/
- Mini burger – 30 zł
- Mini pizza – 25 zł
- Deska serów i wędlin 500 g – 90 zł

**ATRAKcje KULINARNE**

- Płonąca szynka, podana z ziemniakami opiekany i sosami zimnymi – 35 zł / osoby
- Dzik pieczony w całości z sosem borowikowym – cena wg wagi

**NAPOJE ZIMNE I GORĄCE**

- Soki (jabłkowy, pomarańczowy) 1 l – 20 zł
- Napoje gazowane Pepsi-cola, 7up, Mirinda 850 ml – 20 zł
- Woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą 1 l – 15 zł
- Woda mineralna gazowana w butelkach szklanych 0,3 l – 10 zł
- Kawa, herbata – 10 zł / porcję
- Kawa z ekspresu – 15 zł
- Bufet z kawą i herbatą dostępny przez całą imprezę – 20 zł / osoby

**WYBRANE ALKOHOLE:**

- wino musujące 55 zł / but.
  - wódka Wyborowa 0,5 l - 75 zł
  - wódka Finlandia 0,5 l - 85 zł
  - wino bułgarskie Domaine Boyar – 60 zł / but.
- Istnieje możliwość wniesienia własnego alkoholu za dodatkową opłatą.*

Proponujemy również dodatkowe dekoracje: balony, serpentyny i inne dekoracje.  
Rodzaj i koszt pozostaje do indywidualnego uzgodnienia.

Czas trwania imprezy uzależniony jest od wybranego menu.

Podane ceny w kolejnych miesiącach mogą ulec zmianie w oparciu o aktualne wskaźniki inflacji dotyczące wzrostu cen konsumpcyjnych.

Przy rezerwacji terminu wymagamy przedpłaty w wysokości 30% minimum 500 zł.

**Szczegółowych informacji z przyjemnością udzieli Państwu:**

Menedżer hotelu i restauracji

p. Aneta Halberda tel. 881 507 195 e-mail: [ahalberda@hotel-ossowski.com.pl](mailto:ahalberda@hotel-ossowski.com.pl)

ELEGANCKIE SALE, WYŚMIENITA KUCHNIA I PROFESJONALNA OBSŁUGA

TO GWARANCJA UDANEGO PRZYJĘCIA

**ZAPRASZAMY DO SKORZYSTANIA Z NASZYCH USŁUG!**