



Idealne miejsce na Wasze wesele

OFERTA WESELNA 2027



WERSJA SREBRNA

Klasykna elegancja i sprawdzone menu,
idealne rozwiązanie na piękne
i stylowe przyjęcie weselne.

cena już od 350 zł



ŚLUB W PLENERZE

Powiedzcie sobie „tak” wśród natury – w romantycznej
scenerii naszego ogrodu i lasu sosnowego.
Zadbamy o każdy detal, aby ta chwila była dokładnie
taka, jak sobie wymarzyliście.



WERSJA ZŁOTA

Wyjątkowa oprawa i najwyższy standard,
wesele, które zachwyca atmosferą i pozostaje
w pamięci na lata.

cena już od 420 zł

 repcja@hotel-ossowski.com.pl

 www.hotel-ossowski.com.pl

CHĘTNIE ODPOWIEMY NA PYTANIA

 **618 158 100 / 881 507 195**

Dziękujemy za zainteresowanie organizacją wesela w naszym hotelu.
Tworzymy przyjęcia, które nie są tylko wydarzeniem – są przeżyciem, do którego wraca się latami.
Eleganckie wnętrza, dopracowana kuchnia i doświadczony zespół sprawiają, że mogą Państwo skupić się wyłącznie na tym,
co najważniejsze – przeżywaniu swojego dnia.

Do dyspozycji oddajemy trzy klimatyzowane, stylowe sale:

- Sala Balowa – dla 70–120 osób
- Sala Kremowa – dla 30–70 osób
- Sala Bankietowa – dla 20–35 osób

Organizujemy zarówno kameralne przyjęcia, jak i duże, efektowne wesela zawsze dopasowane do charakteru Pary Młodej.

W sezonie letnim naturalnym przedłużeniem sal są nasze ogródki,
tworzące przestrzeń do odpoczynku i swobodnych rozmów.

Otoczenie hotelu – zadbane, soczysto-zielony ogród oraz 130-letni las sosnowy,
stanowi wyjątkową scenerię do sesji zdjęciowych i chwil tylko dla Was.

Oferujemy dwie opcje menu weselnego do wyboru: srebrną i złotą.

W każdej z proponowanych wersji zapewniamy:

- powitanie winem musującym
- wybrane napoje zimne oraz świeże owoce
- elegancką dekorację stołów (żywe kwiaty, świece)
- klimatyczną aranżację wejścia (lampiony, świece)
- apartament lub pokój superior dla Nowożeńców
- pokoje dla Rodziców /przy weselach pow. 60 osób/
- pokrowce na wszystkie krzesła

Dla Gości weselnych przygotowaliśmy preferencyjną ofertę noclegową.
Dla najmłodszych – zniżki, plac zabaw oraz możliwość organizacji animacji.
Zapewniamy bezpłatny parking na ponad 100 samochodów
oraz całodobowy monitoring i ochronę obiektu.

Każde wesele traktujemy indywidualnie – wiemy, że nie ma dwóch takich samych historii.
Dlatego jesteśmy otwarci na Państwa pomysły i wspólnie tworzymy przyjęcie, które naprawdę jest „Wasze”.
Zrobimy wszystko, aby ten dzień był nie tylko piękny – ale dokładnie taki, jak sobie wymarzyliście.

Serdecznie zapraszam do kontaktu z przyjemnością udzielię wszelkich dodatkowych informacji.

Aneta Halberda

Menedżer hotelu i restauracji

ahalberda@hotel-ossowski.com.pl / tel. 881 507 195





POWITANIE MŁODEJ PARY CHLEBEM I SOLĄ TOAST LAMPKĄ WINA MUSUJĄCEGO

ZUPA (1 POZYCJA DO WYBORU):

- Tradycyjny rosół z kury z makaronem
- Krem ziemniaczany z chipsem bekonowym
- Krem z białych warzyw z grzanką
- Krem pomidorowy z gęstą śmietaną

DANIE GŁÓWNE 3 PORCJE MIĘSA NA OSOBE (6 RODZAJÓW DO WYBORU):

- Kotlet de volaille z masłem i siekaną pietruszką
- Filet z kurczaka w chrupiącej panierce
- Grillowana pierś drobiowa faszerowana szpinakiem i serem feta
- Zraz wieprzowy z boczkiem
- Pieczeń wieprzowa z czosnkiem i rozmarynem
- Koperta wieprzowa po szwajcarsku
- Tradycyjny schabowy z pieczarkami
- Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym
- Dorsz w tempurze

DODATKI:

- Ziemniaki, frytki, pyzy lub kopytka, sos pieczeniowy
- Bukiet surówek
- Modra kapusta na ciepło
- Bukiet jarzyn gotowanych: mini marchewka, brokuł, kalafior

SŁODKI POCZĘSTUNEK:

- Ciasto cukiernicze 2 porcje / osobę
- Kawa, herbata w bufecie

ZIMNE ZAKĄSKI 3 PORCJE NA OSOBE (6 RODZAJÓW DO WYBORU):

- Pieczony schab faszerowany śliwką kalifornijską
- Galantyna drobiowa z pieczarkami, papryką i zieloną pietruszką
- Rolada wieprzowa z musem drobiowym i kurkami
- Tymbaliki 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 gyros
- Sałatka grecka
- Dodatki: mini bułeczki, pieczywo, masło

PIERWSZE DANIE GORĄCE (1 POZYCJA DO WYBORU):

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



WERSJA SREBRNA

TORT WESELNY (WE WŁASNYM ZAKRESIE)

DRUGIE DANIE GORĄCE 1 PORCJA / OSOBĘ (3 RODZAJE DO WYBORU):

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

DODATKI:

- pieczone ziemniaki w ziołach lub kluski półfrancuskie,
- chrzan, musztarda, sos czosnkowy

NAPOJE:

- Woda niegazowana z cytryną i miętą bez ograniczeń
- Kawa i herbata w bufecie bez ograniczeń

PATERY ŚWIEŻYCH OWOCÓW W BUFECIE KAWOWYM

W CENIE ZAPEWNIAMY PONADTO:

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

POKÓJ ZE ŚNIADANIEM DLA MŁODEJ PARY W PREZENCIE!

Pokoje dla Rodziców Pary Młodej w prezencie!*

*przy weselach na min. 60 osób

CENA MENU WERSJI SREBRNEJ: 350 ZŁ / OSOBY

Dzieci do 2 lat bezpłatnie / Dzieci w wieku 2-8 lat 50% ceny i menu

Fotograf, zespół, dj - cena menu 250 zł / osoby

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

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

Napoje niegazowane oraz gazowane serwowane bez ograniczeń w cenie 45 zł / osoby

Zachęcamy do organizacji poprawin w cenie od 150 zł / osoby do 6 h.

Zapraszamy również do zapoznania się z ofertą dodatkowych atrakcji.

Rezerwacji sali dokonujemy po podpisaniu umowy i wpłacie zadatku w wysokości 2000 zł

Podane ceny mogą ulec zmianie jeśli wskaźnik inflacji za rok 2026 będzie wyższy niż 10%.





POWITANIE MŁODEJ PARY CHLEBEM I SOLĄ TOAST LAMPKĄ WINA MUSUJĄCEGO

ZUPA (1 POZYCJA DO WYBORU):

- Tradycyjny rosół z kury z makaronem
- 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 wołowy z boczkiem
- Filet z kaczki duszony w jabłkach
- Tradycyjny kotlet 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
- Połędwiczka wieprzowa z sosem kurkowym
- Pieczeń wieprzowa z czosnkiem i rozmarynem w ciemnym sosie
- Grillowany łosoś w sosie maślano-limonkowym

DODATKI:

- Ziemniaki z koperkiem, frytki, pyzy lub kopytka, ziemniaki pieczone
- Sos pieczeniowy
- Bukiet surówek
- 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
- Kawa, herbata w bufecie

ZIMNY BUFET 3,5 PORCJE NA OSOBĘ:

PATERY ZIMNYCH ZAKĄSEK (6 RODZAJÓW DO WYBORU):

- Pieczony schab faszerowany śliwką kalifornijską
- Rolada wieprzowa z musem drobiowym i kurkami
- Terrina drobiowa ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Tymbaliki drobiowe
- Wrapy (z serem, warzywami i kurczakiem lub z serem i warzywami)
- Rosti z pastą serową, gruszką i orzechami
- Galantyna drobiowa z pieczarkami, papryką i zieloną pietruszką
- Pieczone połędwiczki wieprzowe marynowane w świeżych ziołach
- Łosoś gotowany w zalewie octowej
- Terrina z sandacza z koperkiem



SAŁATKI (1-2 RODZAJE DO WYBORU):

- Sałatka grecka
/sałata lodowa, papryka, cebula, pomidor, oliwki czarne, ogórek, ser feta/
- Sałatka gyros
/kapusta pekińska, papryka, cebula, ogórek konserwowy, kukurydza, smażony kurczak, sos koktajlowy/
- Sałatka z camembertem
/rukola, smażony ser camembert, mini gruszki, szparagi, sos musztardowo-miodowy/
- Sałatka ze szpinakiem
/szpinak baby, ser pleśniowy, granat, prażony słonecznik, ocet balsamiczny/
Bułeczki świeżo wypiekane, pieczywo jasne i ciemne, masło, sos tatarski

PIERWSZE DANIE GORĄCE (1 POZYCJA DO WYBORU):

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

TORT WESELNY (WE WŁASNYM ZAKRESIE)

DRUGIE DANIE GORĄCE 1,5 PORCJI / OSOBĘ (3 RODZAJE DO WYBORU):

- 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 ziemniaki w ziołach lub kluski półfrancuskie,
- chrzan, musztarda, sos czosnkowy

NAPOJE:

- Woda mineralna z cytryną serwowana w karafkach bez ograniczeń
- Soki owocowe /jabłkowy, pomarańczowy/ serwowane w karafkach bez ograniczeń
- Kawa i herbata w bufecie bez ograniczeń

PATERY ŚWIEŻYCH OWOCÓW W BUFECIE KAWOWYM

W CENIE ZAPEWNIAMY PONADTO:

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



WERSJA ZŁOTA



POKÓJ ZE ŚNIADANIEM DLA MŁODEJ PARY W PREZENCIE!

Pokoje dla Rodziców Pary Młodej w prezencie!*

*przy weselach na min. 60 osób

CENA MENU WERSJI ZŁOTEJ: 420 ZŁ / OSOBY

Dzieci do 2 lat bezpłatnie / Dzieci w wieku 2-8 lat 50% ceny i menu

Fotograf, zespół, dj - cena menu 250 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 35 zł / osoby

Zachęcamy do organizacji poprawin w cenie od 150 zł / osoby do 6 h.

Zapraszamy również do zapoznania się z ofertą dodatkowych atrakcji.

Rezerwacji sali dokonujemy po podpisaniu umowy i wpłacie zadatku w wysokości 2000 zł.

Podane ceny mogą ulec zmianie jeśli wskaźnik inflacji za rok 2026 będzie wyższy niż 10%.



DLACZEGO WARTO ZORGANIZOWAĆ WESELE U NAS?

- Ponad 25 lat doświadczenia w organizacji przyjęć i spotkań
- Wyśmienita kuchnia, która zachwyca Gości i zostaje w pamięci na długo
- Indywidualne podejście – każde wesele dopasowane do stylu i oczekiwań Pary Młodej
- Wyjątkowe otoczenie: zadbane ogród i 130-letni las sosnowy
- Kompleksowa organizacja w jednym miejscu (sala, noclegi, restauracja)
- Elastyczność i otwartość na pomysły
- Profesjonalny, doświadczony zespół
- Komfortowe noclegi dla Gości na miejscu
- Przystronny parking oraz bezpieczny, monitorowany teren

WASZE WESELE ZASŁUGUJE NA WYJĄTKOWĄ OPRAWĘ.

ATRAKCJE WESELNE I INFORMACJE DODATKOWE

DODATKOWE ATRAKCJE KULINARNE:

- Płonąca szynka pieczona w całości porcjowana w sali przez kucharza, podana z sosami zimnymi i pieczonymi ziemniakami – 42 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 łososia
- Stół wiejski z tradycyjnymi wyrobami 10 kg - od 2200 zł
- Słodki stół - cena od 30 zł / osoby

ŚLUB W PLENERZE

Oferujemy uroczyste ceremonie zaślubin w naszym ogrodzie, w wyjątkowej atmosferze i pięknym otoczeniu przyrody. Cena od 2500 zł

WYBRANE POZOSTAŁE ATRAKCJE:

- Świecący napis LOVE
 - Obsługa barmańska
 - Ciężki dym
 - Fotobudka, Fotelustro, Fotobudka 360
 - Fontanna iskier
 - Zimne ognie w ogrodzie
 - Animator dla dzieci
 - Dekoracje balonowe
- Ceny powyższych atrakcji potwierdzamy na 2 m-ce przed weselem.

POZOSTAŁE USŁUGI:

- Dodatkowy stół ze szkłem i alkoholami własnymi - od 500 zł
- Piwo beczkowe 30 l - 900 zł lub 0,5 l w cenie 17 zł
- Wynajem ekranu i projektora multimedialnego do pokazu zdjęć gratis
- Okrągłe stoły przy weselach do max 60 osób - od 25 zł / osoby

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 - 1200 zł.

Zastrzegamy sobie prawo odmowy wykonania pokazu w przypadku niesprzyjających warunków atmosferycznych.

Podane ceny mogą ulec zmianie jeśli wskaźnik inflacji za rok 2026 będzie wyższy niż 10%.



NOCLEGI DLA GOŚCI WESELYCH

NOCLEGI DLA GOŚCI WESELYCH

Do Państwa dyspozycji oddajemy 70 komfortowych pokoi hotelowych, dzięki czemu jesteśmy w stanie zakwaterować ponad 130 Gości weselnych.

Każdy pokój wyposażony jest w łazienkę, klimatyzację, TV, dostęp do internetu, suszarkę do włosów oraz zestaw hotelowych kosmetyków i ręczników.

Na każdym piętrze znajdują się dystrybutory wody oraz stanowiska do prasowania.

OFERTA NOCLEGOWA

- Pokój 1-osobowy – 220 zł / doba ze śniadaniem (8 pokoi)
 - Pokój 2-osobowy – 320 zł / doba ze śniadaniem (52 pokoje)
 - Pokój 2-osobowy Superior – 350 zł / doba ze śniadaniem (2 pokoje)
- Pokoje rodzinne (5 pokoi):
- 3 osoby – 430 zł / doba ze śniadaniem
 - 4 osoby – 510 zł / doba ze śniadaniem

INFORMACJE DODATKOWE

- Dzieci do lat 3 – pobyt bezpłatny (bez dodatkowego łóżka)
- Możliwość wynajmu łóżeczka – 150 zł / do 3 dób
- W pokojach nie stosujemy dostawek
- Doba hotelowa: 14:00 – 12:00
(istnieje możliwość indywidualnego ustalenia godzin)
- Rezerwacje w podanych cenach obowiązują przy bezpośrednim kontakcie z recepcją
- Zwierzęta mile widziane (do 10 kg) – 80 zł / doba
- Śniadanie dla gości bez noclegu – 60 zł / osoba

KONTAKT:

Hotel Restauracja Ossowski ***

ul. Dąbrówki 1

62-006 Kobylnica

+48 618 158 100

recepcja@hotel-ossowski.com.pl

ZAPRASZAMY DO SKORZYSTANIA Z NASZYCH USŁUG



Zobacz nasze realizacje – znajdź nas na Facebooku

