



HOTEL OSSA

Conference & SPA

Przyjęcia weselne

www.ossahotel.pl







HOTEL OSSA

Conference & SPA

Karczma Ułańska

Karczma Ułańska położona w otoczeniu lasów i sadów owocowych, z dala od miejskiego zgiełku i hałasu jest idealnym miejscem do organizacji wesel oraz przyjęć klimatycznych. Karczma swoim stylem i architekturą nawiązuje do tradycji i kultury Mazowsza. Tutaj można delektować się przepyszными daniami kuchni regionalnej i polskiej.

Przyjęcia weselne

Najważniejszy dzień w życiu wymaga wyjątkowej atmosfery, idealnej oprawy i przepysznej kuchni. Hotel Ossa oferuje Nowożeńcom Karczmę Ułańską, która zapewni wyjątkowy weselny klimat, wysoki standard usług, pomocny i doświadczony personel, który spełni indywidualne oczekiwania Młodej Pary i Gości Weselnych. Gwarantujemy doskonałą jakość dań w autorskim i niepowtarzalnym menu, wyśmienite wypieki z hotelowej cukierni, pięknie zdobiony i przepyszny tort dla Pary Młodej oraz pomoc w doborze oprawy przyjęcia.

Dla każdej Młodej Pary mamy prezent: wyjątkowy i wygodny Apartament ze śniadaniem do łóżka oraz voucher na pobyt w hotelu Ossa w rocznicę ślubu.

Pakiety weselne

- Menu I - 280 zł brutto/osoba
- Menu II - 290 zł brutto/osoba
- Menu III - 320 zł brutto/osoba
- Menu IV - 340 zł brutto/osoba

Dzieci do 3 lat gratis, dzieci od 3 do 10 lat koszt kolacji 50% wartości menu osoby dorosłej.



HOTEL OSSA

Conference & SPA

Każda Para Młoda może liczyć w ramach dowolnie wybranego pakietu na:

- próbną aranżację stołu weselnego
- degustację tortu weselnego: 4 smaki do wyboru
- drink powitalny w postaci wina musującego
- tradycyjne powitanie chlebem i solą
- menu serwowane, bufet dań gorących, zimnych i słodkości
- klasyczny piętrowy biały tort w różnych smakach do wyboru z dekoracją kwiatową dopasowaną do wystroju sali weselnej
- parking GRATIS dla Gości Pary Młodej
- dla Gości Weselnych obowiązują specjalne stawki na noclegi

Informacje

- dzieci do 3 lat gratis, dzieci od 3 do 10 lat koszt kolacji 50% wartości Menu osoby dorosłej
- stacje Live cooking 1,5 godzin
- bufet zimny i słodki uzupełniany 6 godzin
- bufet ciepły uzupełniany 3 godziny



HOTEL OSSA

Conference & SPA

Menu weselne I - 280 zł / osoba

Przywitanie Gości tradycyjnym chlebem i solą

Zimne przystawki i sałatki wstawione w stole od początku przyjęcia:

Śledź w trzech smakach, olej z pestek winogron, szalotka/jabłko Grójeckie, cream fresh/burak pieczony
Galaretka z golonki, sos tatarski
Paleta mięs pieczonych własnego wyrobu
Mozzarella bufala z pomidorami
Pieczywo z hotelowej cukierni
Masło

Sałatki:

Sałatka grecka, oliwki, ser feta, świeże warzywa
Sałatka cezar, szarpany kurczak, anchois, grzanki ziołowe
Sałatka z kapusty pekińskiej, kukurydza, koper

Menu serwowane

Zupa:

Rosół z wiejskiej kury z makaronem

Danie główne:

Tradycyjny kotlet schabowy ze Złotnickiej Świni, młode ziemniaki, kapusta zasmażana

Deser:

Panna Cotta, mus z jeżyn, truskawki

Bufet ryb z hotelowej wędzarni:

Wędzony w całości łosoś norweski
Pstrąg tęczowy z Zielenicy
Jesiotr w całości

Bufet gorący:

Staropolski żur z białą kielbasą i jajkiem
Konfitowane udo kaczki, sos z destylowanego cydru
Filet z indyka w płatkach kukurydzianych
Buławnik Nowozelandzki w cieście
Gnocchi maślane
Ziemniaki pieczone z tymiankiem
Buraczki zasmażane
Warzywa grillowane



HOTEL OSSA

Conference & SPA

II danie – serwowane

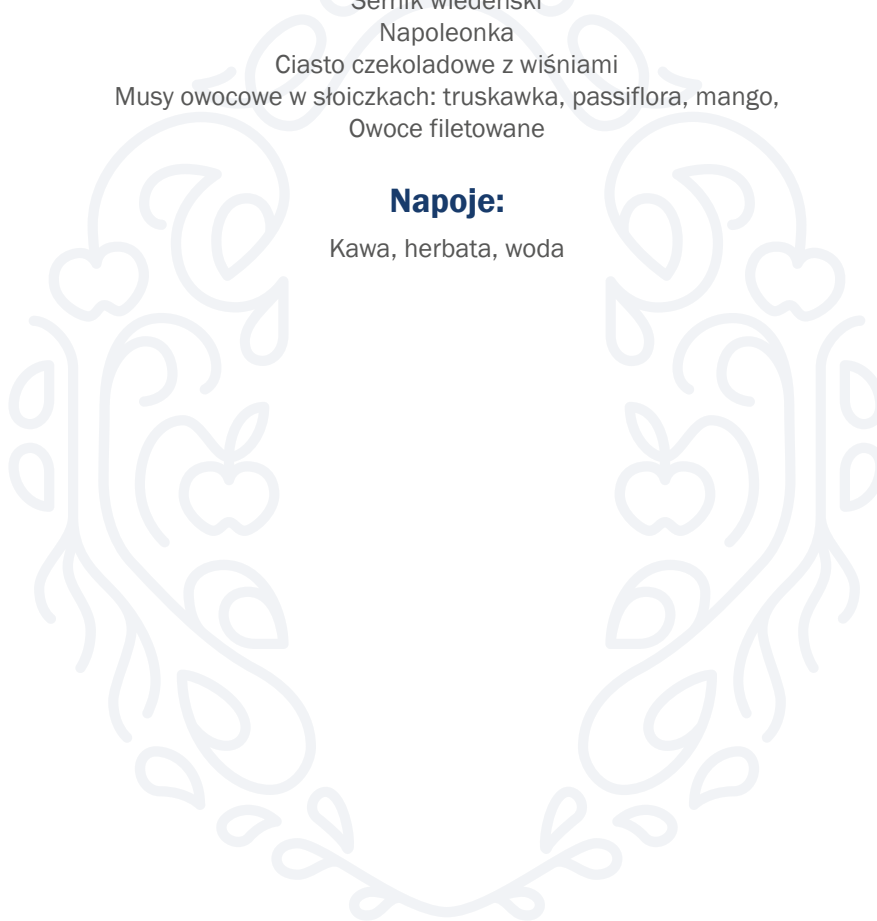
Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym z francuskiego ciasta
lub
Flaki wołowe

Bufet deserowy od początku przyjęcia:

Tort bezowy z kawowym musem
Sernik wiedeński
Napoleonka
Ciasto czekoladowe z wiśniami
Musy owocowe w słoiczkach: truskawka, passiflora, mango,
Owoce filetowane

Napoje:

Kawa, herbata, woda





HOTEL OSSA

Conference & SPA

Menu II- 290 zł / osoba

Przywitanie Gości tradycyjnym chlebem i solą

Menu serwowane:

Przystawka w stole:

Szkocki łosoś marynowany w soli morskiej, rokitnik, kawior z owoców leśnych

Zupa:

Rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem

Danie główne:

Tradycyjny kotlet schabowy ze Złotnickiej Świni, młode ziemniaki, kapusta zasmażana

Deser:

Panna Cotta, mus z jeżyn, truskawki

Bufet zimnych przekąsek:

Galaretka wieprzowa, mus chrzanowy
Tradycyjny tatar wołowy, marynowane grzyby
Swojskie wędliny, mini pikle
Galantyna z kurczaka zagrodowego
Omlet po japońsku - Tamagoyaki, szpinak
Tatar ze śledzia, ogórek kiszony, szalotka
Kantalupa, szynka włoska, grissini, rukola
Bruschetta z pomidorami, oliwki, kapar

Bufet ryb z hotelowej wędzarni:

Wędzony w całości łosoś norweski
Pstrąg tęczowy z Zielenicy

Salatki:

Salatka cesar, szarpany kurczak, grzanki, płatki grana padano
Mieszane sałaty, salsa verde, brokuł, ogórek zielony, jajko
Salatka orientalna, krewetki, makaron ryżowy, sezam



HOTEL OSSA

Conference & SPA

Bufet gorący

Bulion wołowy z kołdunami
Bitki wołowe w sosie własnym
Piccata z indyka, konfitowana marchewka w pomarańczach
Filet z łososia z rusztu, warzywne pappardelle
Domowe kopytka z klarowanym masłem
Ziemniaki pieczone z tymiankiem
Buraczki zasmażane
Warzywa grillowane

Danie ciepłe po północy w formie bufetu:

Barszcz czerwony z krokietem z ciasta francuskiego
lub
Flaki wołowe

Bufet deserowy od początku przyjęcia:

Tort bezowy z kawowym musem
Sernik wiedeński
Napoleonka
Ciasto czekoladowe z wiśniami
Musy owocowe w słoiczkach: truskawka, passiflora, mango,
Owoce filetowane

Napoje

Kawa, herbata, woda



HOTEL OSSA

Conference & SPA

Menu III- 320 zł / osoba

Przywitanie Gości tradycyjnym chlebem i solą

Zimne przystawki i sałatki wstawione w stole od początku przyjęcia:

Łosoś gravlax w cytrusach
Paleta mięs z hotelowej wędzarni
Studzienina z golonki, sos tatarski
Tradycyjny tatar wołowy, marynowane grzyby
Mozzarella bufala z pomidorami
Pieczywo z hotelowej cukierni
Masło

Sałatki:

Sałatka grecka, oliwki, ser feta, świeże warzywa
Sałatka cezar, szarpany kurczak, anchois, grzanki ziołowe
Sałatka z kapusty pekińskiej, kukurydza, koper

Menu serwowane

Zupa:

Krem z pasternaka, relish z leśnych grzybów, palone migdały

Danie główne:

Policzki wołowe duszone w czerwonym winie, truflowe gnocchi, konfitowane buraczki, mód lipowy

Deser:

Beza, mus mascarpone, rokitnik

Bufet ryb z hotelowej wędzarni:

Wędzony w całości łosoś norweski
Pstrąg tęczy z Zielenicy
Jesiotr w całości

Bufet gorący

Bulion wołowy z kołdunami
Tradycyjny kotlet schabowy z kością
Saltimbocca z indyk Sous Vide,
Polędwica z dorsza w cieście naleśnikowym
Domowe kopytka
Ziemniaki pieczone z tymiankiem
Kapusta zasmażana z boczkiem
Warzywa grillowane



HOTEL OSSA

Conference & SPA

II danie – serwowane

Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym z francuskiego ciasta

Lub

Flaki wołowe

Bufet deserowy od początku przyjęcia:

Mini babeczki owocowe

Tort Czarny Potok

Beza Pavlowa z owocami

Sernik z czekoladą

Ciasto czekoladowe z wiśniami

Musy owocowe w słoiczkach: truskawka, passiflora, mango,

Owoce filetowane

Napoje

Kawa, herbata, woda





HOTEL OSSA

Conference & SPA

Menu IV - 340 zł / osoba

Przywitanie Gości tradycyjnym chlebem i solą

Menu serwowane:

Przystawka w stole:

Salatka z wędzonej piersi kaczki, mus mango, figi

Zupa:

Krem z pasternaka, relish z leśnych grzybów, palone migdały

Danie główne:

Filet z niebieskiego halibuta, szparagi, topinambur, sos z białego wina, szyski rakowe

Deser:

Beza, mus mascarpone, rokitnik

Bufet zimnych przekąsek:

Studzienina z golonki, sos tatarski

Tradycyjny tatar wołowy, marynowane grzyby

Paleta mięs z hotelowej wędzarni

Śledź w trzech smakach, olej z pestek winogron, szalotka/jabłko Grójeckie, Crème fraîche / burak pieczony

Tartinki z guacamole, Pumpernikiel, łosoś wędzony na zimno

Mozzarella di bufala z pomidorami, oliwki, bazylia

Bruschetta z krewetkami, oliwki, kapary

Bruschetta z włoską wędliną dojrzewającą

Bufet ryb z hotelowej wędzarni:

Wędzony w całości łosoś norweski

Pstrąg tęczy z Zielenicy

Jesiotr w całości

Salatki

Salatka cesar, krewetki, grzanki, płatki grana padano

Mieszane sałaty, salsa verde, brokuł, ogórek zielony, jajko przepiórcze

Salatka z arbuza, ser feta, oliwki, cebula perłowa, sos balsamiczny



HOTEL OSSA

Conference & SPA

Bufet gorący:

Bulion wołowy z kołdunami
Staropolski żur z białą kielbasą i jajkiem
Policzki wołowe, duszone w czerwonym winie
Saltimbocca z indyk Sous Vide,
Polędwica z dorsza w cieście naleśnikowym
Kluski śląskie
Ziemniaki pieczone z soczewicą
Konfitowane buraczki, miód lipowy, rozmaryn
Warzywa grillowane

Danie ciepłe po północy w formie bufetu

Barszcz czerwony z krokietem z ciasta francuskiego
lub
Flaki wołowe

Bufet deserowy od początku przyjęcia

Mini babeczki owocowe
Tort Czarny Potok
Beza Pavlowa z owocami
Sernik z czekoladą
Ciasto czekoladowe z wiśniami
Musy owocowe w słoiczkach: truskawka, passiflora, mango,
Owoce filetowane

Napoje

Kawa, herbata, woda



HOTEL OSSA

Conference & SPA

Open Bar - Propozycje

Soft I

Woda mineralna

gazowana, niegazowana

Soki owocowe

pomarańczowy, grapefruitowy, jabłkowy

Przedłużenie każda dodatkowa godzina 5 zł

Cena / czas

20 zł / 2h

30 zł / 4h

40 zł / 6h

Soft II

Napoje gorące

herbata, kawa

Woda mineralna

gazowana, niegazowana

Soki owocowe

pomarańczowy, grapefruitowy, jabłkowy

Napoje gazowane

Pepsi, 7 Up, Fanta lub Tonic

Przedłużenie każda dodatkowa godzina 8 zł

Cena / czas

30 zł / 2h

40 zł / 4h

50 zł / 6h



HOTEL OSSA

Conference & SPA

Open Bar I

Napoje gorące

herbata, kawa

Woda mineralna

gazowana, niegazowana

Soki owocowe

pomarańczowy, grapefruitowy, jabłkowy

Napoje gazowane

Pepsi, 7 Up, Fanta lub Tonic

Wino

białe i czerwone

Piwo

Żywiec

Przedłużenie każda dodatkowa godzina 15 zł

Cena / czas

80 zł / 2h

100 zł / 4h

120 zł / 6h



HOTEL OSSA

Conference & SPA

Open Bar II

Napoje gorące

herbata, kawa

Woda mineralna

gazowana, niegazowana

Soki owocowe

pomarańczowy, grapefruitowy, jabłkowy

Napoje gazowane

Pepsi, 7 Up, Fanta lub Tonic

Wino

białe i czerwone

Piwo

Żywiec

Wódka

Wyborowa

Cena / czas

100 zł / 2h

130 zł / 4h

160 zł / 6h

Przedłużenie każda dodatkowa godzina 20 zł



HOTEL OSSA

Conference & SPA

Open Bar III

Napoje gorące

herbata, kawa

Woda mineralna

gazowana, niegazowana

Soki owocowe

pomarańczowy, grapefruitowy, jabłkowy

Napoje gazowane

Pepsi, 7 Up, Fanta lub Tonic

Wino

białe i czerwone

Piwo

Żywiec

Wódka

Wyborowa

Whisky

Balentine's

Cena / czas

125 zł / 2h

165 zł / 4h

200 zł / 6h

Przedłużenie każda dodatkowa godzina 25 zł



HOTEL OSSA

Conference & SPA

Open Bar IV

Napoje gorące

herbata, kawa

Woda mineralna

gazowana, niegazowana

Soki owocowe

pomarańczowy, grapefruitowy, jabłkowy

Napoje gazowane

Pepsi, 7 Up, Fanta lub Tonic

Wino

białe i czerwone

Piwo

Żywiec

Wódka

Wyborowa

Whisky

Balentine's

Burbon

Jack Daniel's

Cena / czas

140 zł / 2h

180 zł / 4h

220 zł / 6h

Przedłużenie każda dodatkowa godzina 30 zł



HOTEL OSSA

Conference & SPA

Open Bar V

Napoje gorące

herbata, kawa

Woda mineralna

gazowana, niegazowana

Soki owocowe

pomarańczowy, grapefruitowy, jabłkowy

Napoje gazowane

Pepsi, 7 Up, Fanta lub Tonic

Wino

białe i czerwone

Piwo

Żywiec

Wódka

Wyborowa

Whisky

Balentine's

Burbon

Jack Daniel's

Gin

Seagram's

Rum

Bacardi

Cena / czas

155 zł / 2h

195 zł / 4h

245 zł / 6h

Przedłużenie każda dodatkowa godzina 35 zł



HOTEL OSSA

Conference & SPA

Open Bar VI

Napoje gorące

herbata, kawa

Woda mineralna

gazowana, niegazowana

Soki owocowe

pomarańczowy, grapefruitowy, jabłkowy

Napoje gazowane

Pepsi, 7 Up, Fanta lub Tonic

Wino

białe i czerwone

Prosecco

Aperol

Cydr

Przedłużenie każda dodatkowa godzina 25 zł

Cena / czas

115 zł / 2h

145 zł / 4h

185 zł / 6h



HOTEL OSSA

Conference & SPA

Dodatkowe atrakcje

Stacje Live Cooking

Faszerowane prosię w całości, kapusta zasmażana, ziemniaki pieczone

1600 zł / 1 szt. 60 - 80 osób

Szynka wieprzowa z kopytem, kapusta zasmażana, ziemniaki pieczone, sos cumberland

750 zł / 1 szt. 30 - 50 osób

Stacja sushi

30 zł / 1 osoba

Stacja z krewetkami z czarnym tagliatelle i makaronem ryżowym

25 zł / 1 osoba

Stacja z pierogami

20 zł od osoby:

Riksza z lodami, sosy (smaki lodów do wyboru)

20 zł / osoba

Bufet wiejski

15 zł / osoba

Fontanna czekoladowa z owocami

25 zł /osoba, uzupełniana dwukrotnie do 6h.



HOTEL OSSA

Conference & SPA

Dodatkowo, jeśli brakuje czasu na sprawy organizacyjne, zawsze można liczyć na wsparcie naszego personelu hotelowego, który wyreczy Państwa w organizacji:

- dekoracji sali weselnej
- usług florystycznych, bukietu dla Panny Młodej, ściany dekoracyjnej za Parą Młodą, dodatków z żywych kwiatów, dekoracji stołów weselnych
- oprawy muzycznej
- wsparcia technicznego w obsłudze aranżacji świetlnej i dodatkowego nagłośnienia
- fotografa i kamerzysty
- specjalnych oczekiwań Pary Młodej

Udzielamy 10% rabatu w przypadku organizacji przyjęcia weselnego:

- cały rok we wszystkie piątki i niedziele z wyłączeniem świąt
- w miesiącach: marzec, listopad, grudzień wszystkie piątki, soboty, niedziele z wyłączeniem Świąt Bożego Narodzenia.



HOTEL OSSA

Conference & SPA

Zapraszamy do kontaktu
w celu poznania pełnej oferty:

T: +48 46 813 26 00

E: konferencje@ossahotel.pl

Hotel Ossa Conference & Spa
Ossa 1, 96-200 Rawa Mazowiecka

www.ossahotel.pl





www.ossahotel.pl