



HOTEL OSSA

Conference & SPA

Oferta weselna

www.ossahotel.pl







HOTEL OSSA

Conference & SPA

Zaplanuj wymarzone wesele w Hotelu Ossa Conference & Spa

Oferujemy

- 4-gwiazdkowy standard wypoczynku i usług
- doświadczony i pomocny personel
- salę balową, która pomieści nawet do 1000 osób
- mniejsze przestrzenie na kameralne przyjęcia weselne w gronie najbliższych
- autorskie i starannie opracowane menu
- własne wyroby cukiernicze
- nocleg ze śniadaniem w preferencyjnej cenie dla Gości Pary Młodej
- na życzenie organizujemy: oprawę muzyczną, dekoracje, oświetlenie, fotografa
- w okresie wiosennym, letnim i jesiennym dedykujemy Parze Młodej i Gościom ogród na miejsce zaślubin (bez aranżacji)
- prezent dla Pary Młodej – wyjątkowy i wygodny Apartament GRATIS ze śniadaniem do łóżka oraz voucher na pobyt w hotelu w rocznicę ślubu
- rabat na konsumpcję dań dla dzieci



HOTEL OSSA

Conference & SPA

Pakiety weselne

Proponujemy Państwu 4 pakiety weselne,
każdy z nich zawiera:

- 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
- parking GRATIS dla Gości Pary Młodej

Dodatkowo płatne

(cena zależy od indywidualnych potrzeb Pary Młodej)

- dekoracje sali weselnej
- usługi florystyczne
- oprawa muzyczna i świetlna
- dodatkowe nagłośnienie i fotograf
- ściana dekoracyjna za Parą Młodą
- białe pokrowce elastyczne na krzesła - 15 zł / 1 sztuka

W cenie każdego wybranego zestawu Menu,
tort przygotowany przez Cukiernika Hotelu Ossa

- Tort klasyczny biały z masą marcepanową, piętrowy z dekoracją kwiatową (dopasowany do wystroju – kwiaty we własnym zakresie), race tortowe fontanny.
- Smaki: Karmel – gruszka, biała czekolada – malina, biała czekolada - truskawka, biała czekolada – rokitnik, czekoladowy z wiśniami



HOTEL OSSA

Conference & SPA

Menu 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, crème fraîche/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 cesar, szarpany kurczak, anchois, grzanki ziołowe
Sałatka z kapusty pekińskiej, kukurydza, koper

Menu serwowane

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 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

Menu obowiązuje dla grupy liczącej min. 20 os. W przypadku mniejszej liczby osób hotel zastrzega sobie prawo do wzrostu cen o 10%.
W przypadku uroczystości odbywających się w 2021 r. zastrzegamy sobie prawo do wzrostu cen o 10%.
Podana cena jest ceną brutto, zawiera podatek VAT.



HOTEL OSSA

Conference & SPA

II danie – serwowane

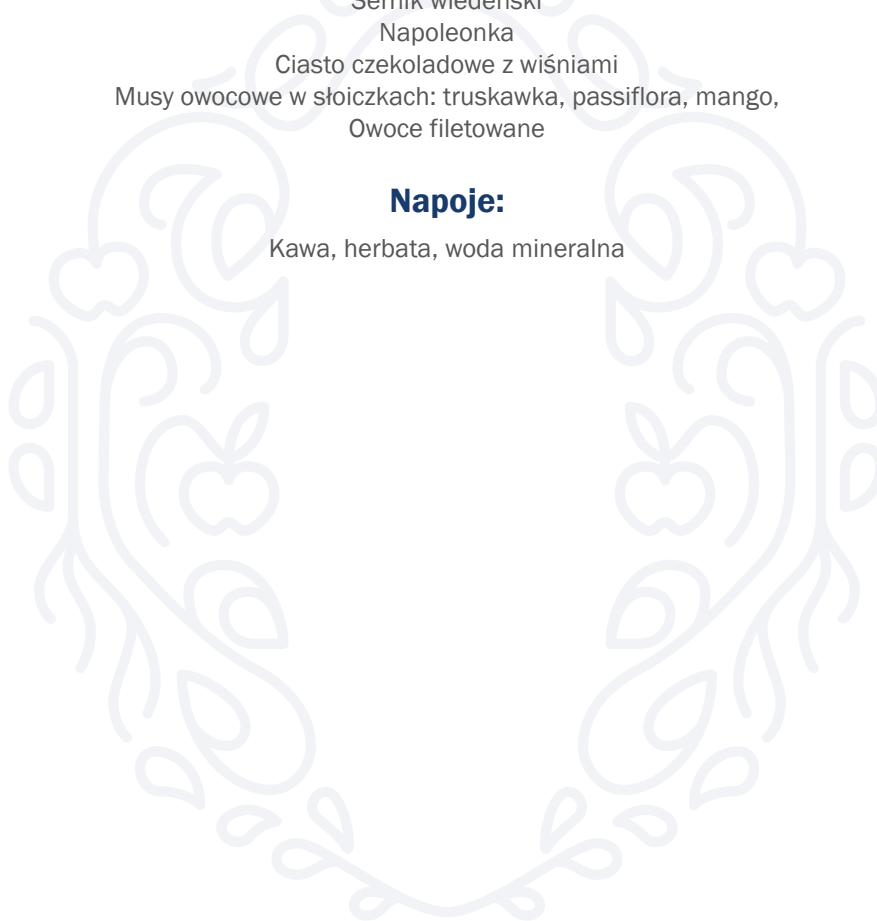
Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym z francuskiego ciasta
lub
Flaki wołowe

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 mineralna





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, kapary

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

Menu obowiązuje dla grupy liczącej min. 20 os. W przypadku mniejszej liczby osób hotel zastrzega sobie prawo do wzrostu cen o 10%.
W przypadku uroczystości odbywających się w 2021 r. zastrzegamy sobie prawo do wzrostu cen o 10%.
Podana cena jest ceną brutto, zawiera podatek VAT.



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 mineralna



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, miod lipowy

Deser:

Beza, mus mascarpone, rokitnik

Bufet ryb z hotelowej wędzarni:

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

Bufet gorący

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

Menu obowiązuje dla grupy liczącej min. 20 os. W przypadku mniejszej liczby osób hotel zastrzega sobie prawo do wzrostu cen o 10%.
W przypadku uroczystości odbywających się w 2021 r. zastrzegamy sobie prawo do wzrostu cen o 10%.
Podana cena jest ceną brutto, zawiera podatek VAT.



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 słóczkach: truskawka, passiflora, mango
Owoce filetowane

Napoje

Kawa, herbata, woda mineralna





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, szyki 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

Menu obowiązuje dla grupy liczącej min. 20 os. W przypadku mniejszej liczby osób hotel zastrzega sobie prawo do wzrostu cen o 10%.
W przypadku uroczystości odbywających się w 2021 r. zastrzegamy sobie prawo do wzrostu cen o 10%.
Podana cena jest ceną brutto, zawiera podatek VAT.



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 indyka 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 pasztecikiem mięsnym z francuskiego ciasta
lub
Flaki wołowe

Bufet deserowy od początku przyjęcia

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

Napoje

Kawa, herbata, woda mineralna



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 os.

Stacja z krewetkami:

z czarnym Tagliatelle i makaronem ryżowym

25 zł / 1 os.

Stacja z pierogami

20 zł od osoby:

Pierogi z mięsem okraszone boczkiem

Pierogi z kapustą i grzybami

Pierogi z łososiem i młodym porem w sosie z marynowanego zielonego pieprzu

Pierogi z mięsem okraszone boczkiem

Pierogi z kapustą i grzybami

Pierogi z łososiem i młodym porem w sosie z marynowanego zielonego pieprzu

Riksza z lodami, sosy (smaki lodów do wyboru)

20 zł / osoba

Wszystkie stacje live cooking funkcjonują do 1,5 godziny.

Bufet wiejski 15 zł / osoba

Szynka wędzona z kopytem

Kiełbasa wiejska

Kaszanka

Kabanosy

Salceson ozorkowy

Boczek rolowany z czosnkiem

Wędzone żeberka

Smalec z jabłkiem

Chleb wiejski

Ogórki kwaszone

Pikle i marynaty

Menu obowiązuje dla grupy liczącej min. 20 os. W przypadku mniejszej liczby osób hotel zastrzega sobie prawo do wzrostu cen o 10%.

W przypadku uroczystości odbywających się w 2021 r. zastrzegamy sobie prawo do wzrostu cen o 10%.

Podana cena jest ceną brutto, zawiera podatek VAT.



HOTEL OSSA

Conference & SPA

Fontanna czekoladowa z owocami 25 zł / osoba, uzupełniana dwukrotnie do 6 h:

Arbuz, melon, kiwi, ananas, winogrono białe, winogrono czerwone,
do wyboru biała lub mleczna belgijska czekolada

Informacje

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

Stacje Live cooking - 1,5 godziny

Bufet zimny i słodki uzupełniany przez 6 godzin

Bufet ciepły uzupełniany przez 3 godziny

Bufet ryb z hotelowej wędzarni uzupełniany dwukrotnie do 6 godzin



Menu obowiązuje dla grupy liczącej min. 20 os. W przypadku mniejszej liczby osób hotel zastrzega sobie prawo do wzrostu cen o 10%.
W przypadku uroczystości odbywających się w 2021 r. zastrzegamy sobie prawo do wzrostu cen o 10%.
Podana cena jest ceną brutto, zawiera podatek VAT.



HOTEL OSSA

Conference & SPA

Open Bar - Propozycje

Soft

Woda mineralna

gazowana, niegazowana

Soki owocowe

pomarańczowy, grapefruitowy, jabłkowy

Napoje gazowane

Pepsi, Mirinda, 7 UP

Cena / czas

46 zł / 3h

52 zł / 4h

58 zł / 5h

68 zł / 6h

Aperitiv

Woda mineralna

gazowana, niegazowana

Soki owocowe

pomarańczowy, grapefruitowy, jabłkowy

Napoje gazowane

Schweppes, Tonic

Cena / czas

83 zł / 3h

101 zł / 4h

Wino Domu

Chile Piqueta (Chardonnay, Merlot)

Gin

Gordon

Wermut

Martini (Dry, Rosso, Bianco, Rosato)

Likier

Bitter Campari

Menu obowiązuje dla grupy liczącej min. 20 os. W przypadku mniejszej liczby osób hotel zastrzega sobie prawo do wzrostu cen o 10%.
W przypadku uroczystości odbywających się w 2021 r. zastrzegamy sobie prawo do wzrostu cen o 10%.
Podana cena jest ceną brutto, zawiera podatek VAT.



HOTEL OSSA

Conference & SPA

Piwo / wino

Woda mineralna

gazowana, niegazowana

Soki owocowe

pomarańczowy, grapefruitowy, jabłkowy

Napoje gazowane

Pepsi, Mirinda, 7 UP

Wino Domu

Chile Piqueta (Chardonnay, Merlot)

Piwo

Żywiec (beczka)

Cena / czas

75 zł / 3h

84 zł / 4h

90 zł / 5h

98 zł / 6h

Economy

Woda mineralna

gazowana, niegazowana

Soki owocowe

pomarańczowy, grapefruitowy, jabłkowy

Napoje gazowane

Pepsi, Mirinda, 7 UP

Wino Domu

Chile Piqueta (Chardonnay, Merlot)

Piwo

Żywiec (beczka)

Cena / czas

110 zł / 3h

134 zł / 4h

155 zł / 5h

174 zł / 6h

Wódka (do wyboru)

Wyborowa, Bols Platinum, Żubrówka Biała

Menu obowiązuje dla grupy liczącej min. 20 os. W przypadku mniejszej liczby osób hotel zastrzega sobie prawo do wzrostu cen o 10%.
W przypadku uroczystości odbywających się w 2021 r. zastrzegamy sobie prawo do wzrostu cen o 10%.
Podana cena jest ceną brutto, zawiera podatek VAT.



HOTEL OSSA

Conference & SPA

Polski

Woda mineralna

gazowana, niegazowana

Soki owocowe

pomarańczowy, grapefruitowy, jabłkowy

Napoje gazowane

Pepsi, Mirinda, 7 UP

Piwo

Żywiec (beczka)

Wódka (do wyboru)

Wyborowa, Bols Platinum, Żubrówka Biała

Cena / czas

91 zł / 3h

113 zł / 4h

130 zł / 5h

146 zł / 6h

Standard

Woda mineralna

gazowana, niegazowana

Soki owocowe

pomarańczowy, grapefruitowy, jabłkowy

Napoje gazowane

Pepsi, Mirinda, 7 UP

Wino Domu

Chile Piqueta (Chardonnay, Merlot)

Piwo

Żywiec (beczka)

Wódka (do wyboru)

Wyborowa, Bols Platinum, Żubrówka Biała

Whisky

Ballantine's, Grant's, Passport

Cena / czas

149 zł / 3h

182 zł / 4h

213 zł / 5h

236 zł / 6h

Menu obowiązuje dla grupy liczącej min. 20 os. W przypadku mniejszej liczby osób hotel zastrzega sobie prawo do wzrostu cen o 10%.
W przypadku uroczystości odbywających się w 2021 r. zastrzegamy sobie prawo do wzrostu cen o 10%.
Podana cena jest ceną brutto, zawiera podatek VAT.



HOTEL OSSA

Conference & SPA

Premium

Woda mineralna

gazowana, niegazowana

Soki owocowe

pomarańczowy, grapefruitowy, jabłkowy

Napoje gazowane

Pepsi, Mirinda, 7 UP

Wino Domu

Chile Piqueta (Chardonnay, Merlot)

Piwo

Żywiec (beczka)

Wódka (do wyboru)

Wyborowa, Bols Platinum, Finlandia, Absolut, Ostoya

Whisky / Whiskey

Ballantine's, Grant's, Passport, Jack Daniel's, Jameson

Burbon

Wild Turkey

Cena / czas

182 zł / 3h

209 zł / 4h

240 zł / 5h

269 zł / 6h

Menu obowiązuje dla grupy liczącej min. 20 os. W przypadku mniejszej liczby osób hotel zastrzega sobie prawo do wzrostu cen o 10%.
W przypadku uroczystości odbywających się w 2021 r. zastrzegamy sobie prawo do wzrostu cen o 10%.
Podana cena jest ceną brutto, zawiera podatek VAT.



HOTEL OSSA

Conference & SPA

Full Open Bar

Woda mineralna

gazowana, niegazowana

Soki owocowe

pomarańczowy, grapefruitowy, jabłkowy

Napoje gazowane

Pepsi, Mirinda, 7 UP

Wino Domu

Chile Piqueta (Chardonnay, Merlot)

Piwo

Żywiec (beczka)

Wódka (do wyboru)

Wyborowa, Bols Platinum, Finlandia, Absolut, Ostoya

Whisky / Whiskey

Ballantine's, Grant's, Passport, Jack Daniel's, Jameson

Burbon

Wild Turkey, Jeam Beam

Gin

Gordon's, Seagram's

Rum

Bacardi

Cena / czas

242 zł / 3h

301 zł / 4h

330 zł / 5h

346 zł / 6h

Menu obowiązuje dla grupy liczącej min. 20 os. W przypadku mniejszej liczby osób hotel zastrzega sobie prawo do wzrostu cen o 10%.
W przypadku uroczystości odbywających się w 2021 r. zastrzegamy sobie prawo do wzrostu cen o 10%.
Podana cena jest ceną brutto, zawiera podatek VAT.



HOTEL OSSA

Conference & SPA

Exclusive

Woda mineralna

gazowana, niegazowana

Soki owocowe

pomarańczowy, grapefruitowy, jabłkowy

Napoje gazowane

Pepsi, Mirinda, 7 UP

Wino Domu

Chile Piqueta (Chardonnay, Merlot)

Piwo

Żywiec (beczka)

Wódka (do wyboru)

Finlandia, Absolut, Ostoya, Baczewski, Żubrówka Biała

Whisky / Whiskey

Ballantine's, Grant's, Passport / Jack Daniel's, Jameson, Tulmore Dew

Gin

Gordon's, Seagram's

Wermut

Martini (Dry, Rosso, Bianco, Rosato), Bitter Campari

Tequilla

Sierra

Rum

Bacardi, Havana Club

Likiery

Bailey's, Cointreau, Blue Curacao, Cachasa

Wino musujące

Prosecco Tarolta

Cena / czas

285 zł / 3h

337 zł / 4h

367 zł / 5h

394 zł / 6h

Menu obowiązuje dla grupy liczącej min. 20 os. W przypadku mniejszej liczby osób hotel zastrzega sobie prawo do wzrostu cen o 10%.
W przypadku uroczystości odbywających się w 2021 r. zastrzegamy sobie prawo do wzrostu cen o 10%.
Podana cena jest ceną brutto, zawiera podatek VAT.



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