



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 cezar, 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 tęczy 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

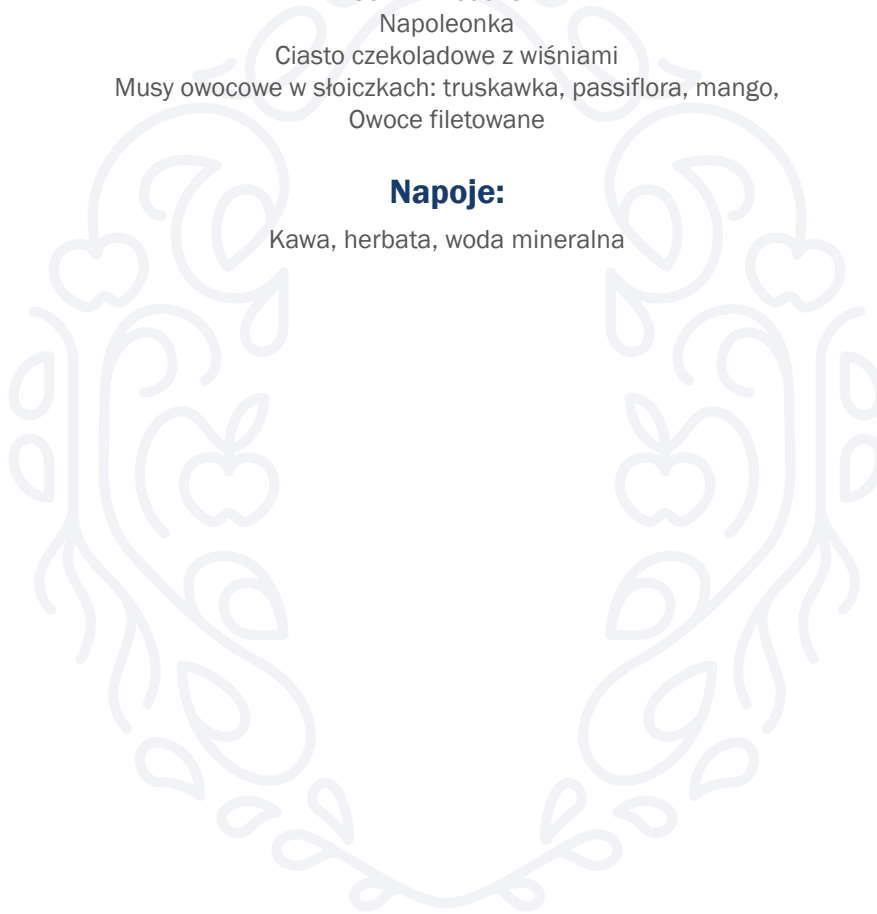
Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym z francuskiego ciasta
lub
Flaki wołowe

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 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 tęczy z Zielenicy

Sałatki:

Sałatka cesar, szarpany kurczak, grzanki, płatki grana padano
Mieszane sałaty, salsa verde, brokuł, ogórek zielony, jajko
Sałatka 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 filetowe

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, 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 indyka Sous Vide
Połędwica 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 mineralna



HOTEL OSSA

Conference & SPA

Menu IV - 340 zł / osoba

Przywitanie Gości tradycyjnym chlebem i solą

Menu serwowane:

Przystawka w stole:

Sałatka 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

Sałatki

Sałatka cesar, krewetki, grzanki, płatki grana padano

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

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



HOTEL OSSA

Conference & SPA

Bufet gorący:

Bulion wołowy z kołodunami
Staropolski żur z białą kiełbasą 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 porzem 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



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





HOTEL OSSA

Conference & SPA

Open Bar - Propozycje

Soft I

Woda mineralna

gazowana, niegazowana

Soki owocowe

pomarańczowy, grapefruitowy, jabłkowy

Przedłużenie każda dodatkowa godzina 6 zł

Cena / czas

25 zł / 2h

37 zł / 4h

49 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 10 zł

Cena / czas

37 zł / 2h

49 zł / 4h

62 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 18 zł

Cena / czas

98 zł / 2h

123 zł / 4h

148 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

123 zł / 2h

160 zł / 4h

197 zł / 6h

Przedłużenie każda dodatkowa godzina 25 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

154 zł / 2h

203 zł / 4h

246 zł / 6h

Przedłużenie każda dodatkowa godzina 31 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

172 zł / 2h

221 zł / 4h

271 zł / 6h

Przedłużenie każda dodatkowa godzina 37 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

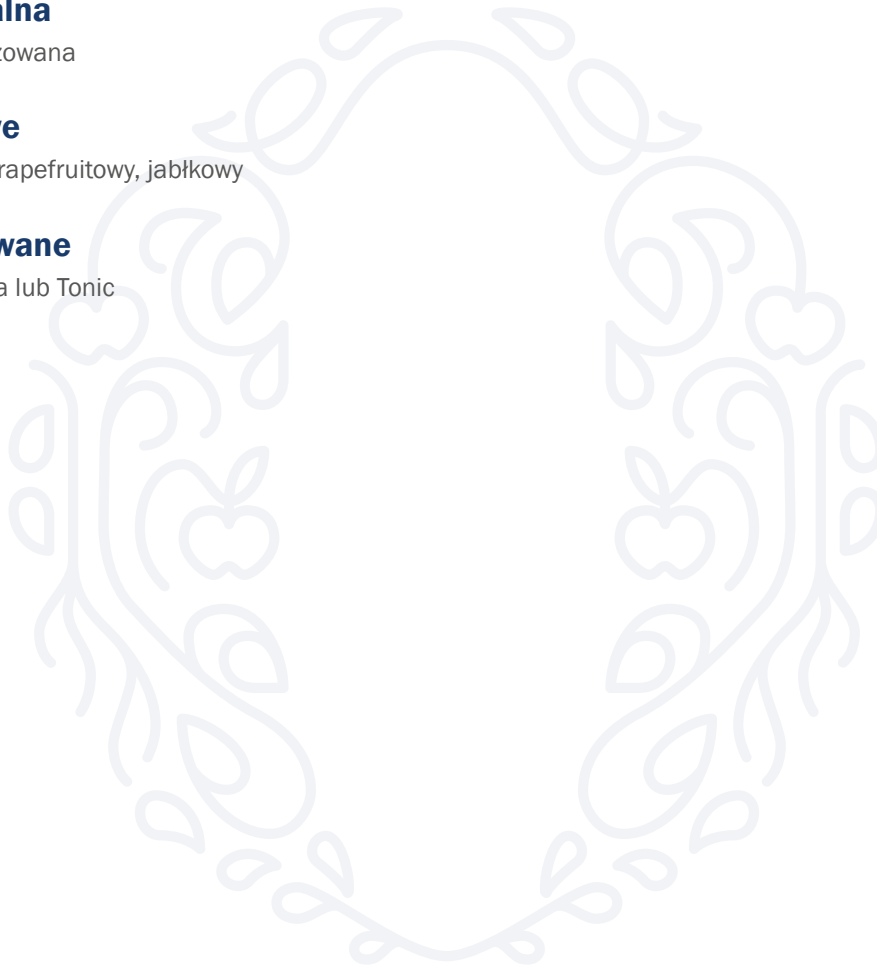
Bacardi

Cena / czas

191 zł / 2h

240 zł / 4h

301 zł / 6h



Przedłużenie każda dodatkowa godzina 43 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 31 zł

Cena / czas

141 zł / 2h

178 zł / 4h

228 zł / 6h





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