

**WESELE
NAD JEZIOREM
SEZON 2022/23**

OMEGAHOTEL
★★★

ZESTAW I

Cena

229 zł / osoba

Dzieci 3-12 lat

płatne 70%

Podwykonawcy

płatni 50%

Bezpłatna degustacja

4 wybranych pozycji z menu
dla 2 osób

MENU SERWOWANE

Zupa (jedna do wyboru)

Rosół z maślanymi kluseczkami

Krem z palonego kalafiora z oliwą ziołową

Danie główne

Polędwiczka wieprzowa sous vide / gratin ziemniaczano-brokułowe /
sos chorizzo / brokuł beurre noisette

Pierś z kurczaka / szparagi / speck / mus z selera / kalafior blanszowany

Menu dziecięce

Rosół / nuggetsy z frytkami / mizeria

BUFET GORĄCY

Sandacz na puree marchewkowo imbirowym

Roladki schabowe z warzywami z sosem z grzybów leśnych

Sznycelki z kurczaka w sosie gruszkowym

Kompozycja pierogów własnego wyrobu

Pieczone ziemniaki z masłem rozmarynowym

Warzywa gotowane

Kaszotto

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

(opcja w stołach płatna dodatkowo 10% ceny)

Tatar wołowy z domowymi piklami

Śledź (w cebuli, w śmietanie z jabłkiem, po kaszubsku)

Deska serów lub tortilla z warzywami i kurczakiem

Kompozycja rolad i mięs pieczonych własnego wyrobu

Pstrąg w zalewie octowo-warzywnej

Salata grecka, salata cezar, carpaccio z buraka lub bufet sałatkowy do własnej kompozycji

Pieczyno + masło

BUFET SŁODKI (5 pozycji do wyboru z oferty ciast i deserów)

DANIE CIEPŁE (około godz. 01:00)

Barszcz z pasztecikiem lub węgierska zupa gulaszowa

NAPOJE

Kawa, herbata, woda niegazowana



ul. Sielska 4a
10-802 Olsztyn
tel. (89) 522 05 44
www.omegahotel.pl
kom. 887 107 000
kom. 609 071 313
marketing@omegahotel.pl

**WESELE
NAD JEZIOREM
SEZON 2022/23**



ZESTAW I

Cena

239 zł / osoba

Dzieci 3-12 lat

płatne 70%

Podwykonawcy

płatni 50%

Bezpłatna degustacja

4 wybranych pozycji z menu
dla 2 osób

MENU SERWOWANE

Przystawka (jedna do wyboru)

Cytrynowo bazyliowe carpaccio z łososia
Pate z kaczych wątróbek z żelem z borówek

Zupa (jedna do wyboru)

Rosół z maślanymi kluseczkami
Krem z palonego kalafiora z oliwą ziołową

Danie główne

Polędwiczka wieprzowa sous vide / gratin ziemniaczano-brokulowe /
sos chorizzo / brokuł beurre noisette
Pierś z kurczaka / szparagi / speck / mus z selera / kalafior blanszowany

Menu dziecięce

Rosół / nuggetsy z frytkami / mizeria

BUFET GORĄCY

Sandacz na puree marchewkowo imbirowym
Roladki schabowe z warzywami z sosem z grzybów leśnych
Sznycelki z kurczaka w sosie gruszkowym
Kompozycja pierogów własnego wyrobu
Pieczone ziemniaki z masłem rozmarynowym
Warzywa gotowane
Kaszotto

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

(opcja w stołach płatna dodatkowo 10% ceny)
Tatar wołowy z domowymi piklami
Śledź (w cebuli, w śmietanie z jabłkiem, po kaszubsku)
Deska serów lub tortilla z warzywami i kurczakiem
Kompozycja rolad i mięs pieczonych własnego wyrobu
Pstrąg w zalewie octowo-warzywnej
Sałata grecka, sałata cezar, carpaccio z buraka lub bufet sałatkowy do własnej
kompozycji
Pieczywo + masło

BUFET SŁODKI (5 pozycji do wyboru z oferty ciast i deserów)

DANIE CIEPŁE (około godz. 01:00)

Barszcz z pasztecikiem lub węgierska zupa gulaszowa

NAPOJE

Kawa, herbata, woda niegazowana



ul. Sielska 4a
10-802 Olsztyn
tel. (89) 522 05 44
www.omegahotel.pl
kom. 887 107 000
kom. 609 071 313
marketing@omegahotel.pl



WESELE NAD JEZIOREM SEZON 2022/23



ZESTAW II

Cena

259 zł / osoba

Dzieci 3-12 lat

płatne 70%

Podwykonawcy

płatni 50%

Bezpłatna degustacja

4 wybranych pozycji z menu
dla 2 osób

MENU SERWOWANE

Przystawka (jedna do wyboru)

Mus z wędzonego pstrąga z grzanką
Cytrynowo bazyliowe carpaccio z łososia
Pate z kaczyc w wątróbek z żelem z borówek

Zupa (jedna do wyboru)

Rosół z maślanymi kluseczkami
Krem z palonego kalafiora z oliwą ziołową
Kremowa zupa z maślaną, boczkiem i ziemniakami

Danie główne

Pierś z kaczki confit / lasagne serowo-szpinakowe / sos jeżynowy
Polędwiczka wieprzowa sous vide / gratin ziemniaczano-brokułowe / sos chorizzo /
brokuł beurre noisette
Pierś z kurczaka / szparagi / speck / mus z selera / kalafior blanszowany

Menu dziecięce

Rosół / nuggetsy z frytkami / mizeria

BUFET GORĄCY

Łosoś na kremowym szpinaku
Zrazy wołowe z sosem rozmarynowo-jałowcowym
Obsmażane pierogi z kawką z sosem z grzybów sezonowych
Filet z indyka sous vide z grillowaną cukinią i sosem tymiankowym
Farfalle w zielonym pesto z prażonymi pistacjami
Pażona kasza gryczana
Ziemniaki z koprem
Warzywa pieczone

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK (opcja w stołach płatna dodatkowo 10% ceny)

Tatar wołowy z domowymi piklami
Tatar ze śledzia
Gravlax marynowany w cytrusach i buraku
Kompozycja mięs i rolad własnego wyrobu
Tortilla z kurczakiem i warzywami, tortilla vege
Pasztecik mięsny lub vege
Wątróbka w boczku ze śliwką, gruszką, daktylem lub bez owoców
Sałata grecka, sałata cesar lub bufet sałatkowy do własnej kompozycji
Pieczywo + masło

BUFET SŁODKI (5 pozycji do wyboru z oferty ciast i deserów)

DANIE CIEPŁE (około godz. 01:00)

Barszcz z pasztecikiem, węgierska zupa gulaszowa, żurek na maślanie

NAPOJE

Kawa, herbata, woda niegazowana



ul. Sielska 4a
10-802 Olsztyn
tel. (89) 522 05 44
www.omegahotel.pl
kom. 887 107 000
kom. 609 071 313
marketing@omegahotel.pl

**WESELE
NAD JEZIOREM
SEZON 2022/23**



USŁUGI DODATKOWE

Korkowe w dzień wesela - 15 zł / osoba

Korkowe w dzień poprawin - 10 zł / osoba

Open-bar bezalkoholowy (soki / napoje gazowane)

- 45 zł / osoba dorosła

- 20 zł / dziecko

Open-bar 6h (soki / napoje gazowane / wódka / wino - białe i czerwone)

- 100 zł / osoba dorosła - **dodatkowa godzina** - 15 zł / os

Open-bar 6h (soki / napoje gazowane / wódka / wino - białe i czerwone /

whisky) - 120 zł / osoba dorosła - **dodatkowa godzina** - 15 zł / os

Beczka piwa (30 l) - 500 zł

Aperitif - 8 zł / osoba

Tort - 14 zł / porcja ok 100 g

Stół wiejski (baleron, boczek, schab, szynki wędzone, kielbasa, salceson, golonka, kaszanka, smalec, ogórki małosolne) - 1700 zł

Stragan wiejski (bez produktów) - 700 zł

Ślub plenerowy (nagłośnienie + krzesła) - 2000 zł

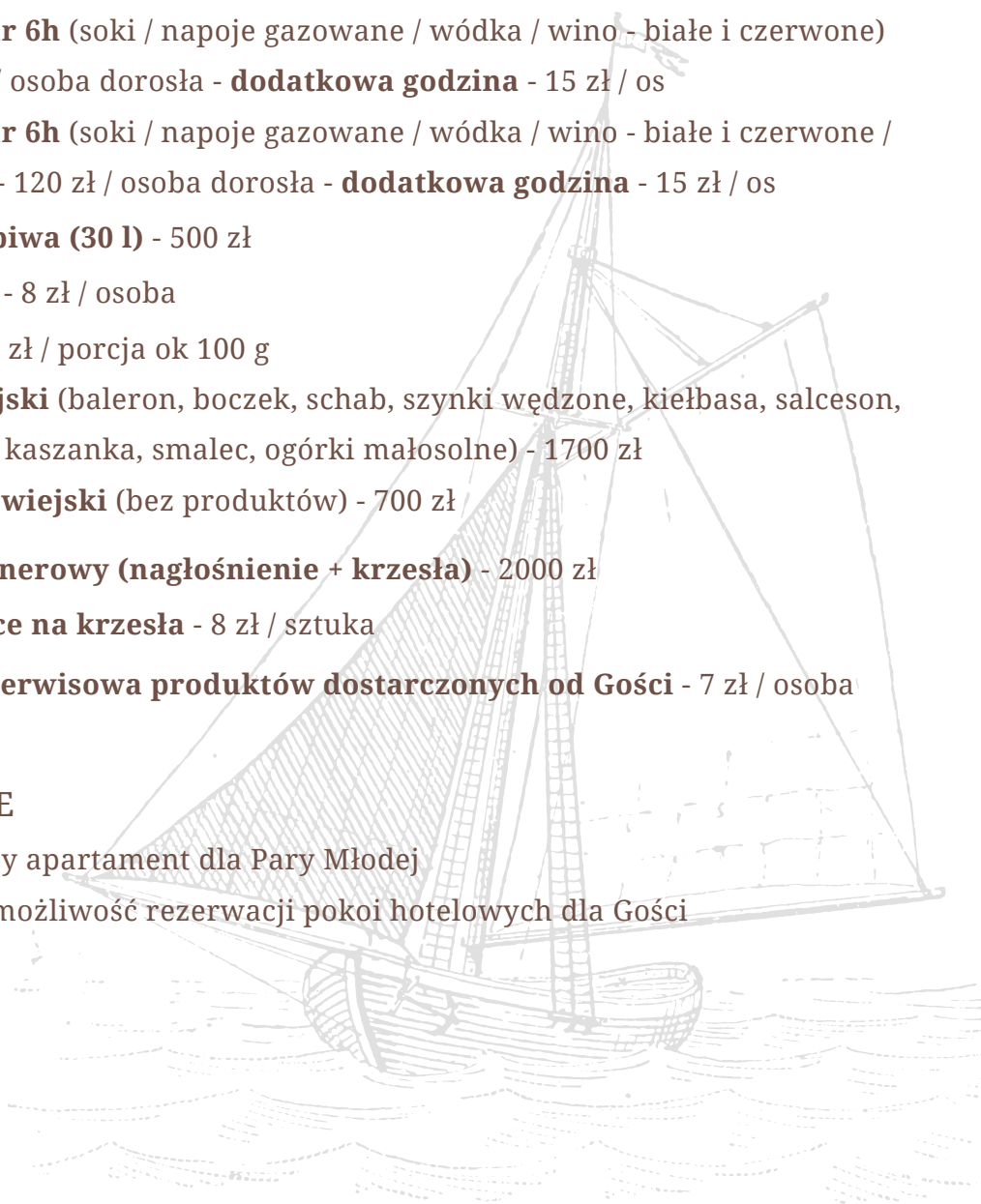
Pokrowce na krzesła - 8 zł / sztuka

Usługa serwisowa produktów dostarczonych od Gości - 7 zł / osoba

POKOJE

Bezpłatny apartament dla Pary Młodej

Istnieje możliwość rezerwacji pokoi hotelowych dla Gości



**WESELE
NAD JEZIOREM
SEZON 2022/23**



**POPRAWINY
GRILL**

do 5h

Cena

95 zł / osoba

Dzieci 3-12 lat

płatne 70%

Podwykonawcy

płatni 50%

BUFET GORĄCY

Zupa

Strogonow lub kapuśniak warmiński

Dania z grilla

Grillowane fileciki z kurczaka

Karkówka z grilla w glazurze ziołowo-musztardowej

Kiełbasa z grilla

Kaszanka z cebulą i jabłkiem

Bigos warmiński

Ziemniaki pieczone z masłem ziołowo-czosnkowym

Pieczone warzywa

SŁODKI STÓŁ

Ciasto jogurtowe z owocami

SAŁATKI I SAŁATY

Salatka bawarska

Surówka

Salatka z pomidorów, mizeria lub sałata ze śmietaną i warzywami

NAPOJE

Kawa, herbata, woda niegazowana

DODATKI

Pieczywo ciemne i jasne

Smalec domowy ze skwarkami

Domowe ogórki małosolne

Ketchup, musztarda, chrzan, sos czosnkowy



ul. Sielska 4a
10-802 Olsztyn
tel. (89) 522 05 44
www.omegahotel.pl
kom. 887 107 000
kom. 609 071 313
marketing@omegahotel.pl

**WESELE
NAD JEZIOREM
SEZON 2022/23**



**POPRAWINY
BRUNCH**

do 5h

Cena

95 zł / osoba

Dzieci 3-12 lat

płatne 70%

Podwykonawcy

płatni 50%

BUFET GORĄCY

Zupa

Warmińska zupa z kielbasą, boczkiem i warzywami

Pieczone szyneczki z kurczaka z warzywami i serem

Ryba w sosie serowo-paprykowym

Wrap (ciepła tortilla wypełniona grillowanym kurczakiem z warzywami i sosem)

Pieczone kielbaski z cebulką

Jajecznica na maśle

Pieczone chrupiące plastry bekonu

Naleśniki (do tego dżem, syrop klonowy, twarożek)

BUFET ZIMNY

Wędliny

Sery

Mięsa pieczone

SŁODKI STÓŁ

Ciasto jogurtowe z owocami

SAŁATKI I SAŁATY

Bufet sałatkowy do własnej kompozycji

NAPOJE

Kawa, herbata, woda niegazowana

DODATKI

Pieczywo ciemne i jasne

Ketchup, musztarda, chrzan, czosnek



ul. Sielska 4a
10-802 Olsztyn
tel. (89) 522 05 44
www.omegahotel.pl
kom. 887 107 000
kom. 609 071 313
marketing@omegahotel.pl

