

Oferta weselna

Dzień zaślubin to jeden z najważniejszych dni w naszym życiu. Wybór odpowiedniego miejsca jest sprawą pierwszorzędą, dlatego proponujemy Państwu organizację wesela w jednej z dwóch sal bankietowych Hotelu Otomin lub w Sali widokowej ustawionej tuż nad brzegiem jeziora Otomińskiego.

Sala główna mieści do 120 osób, z wyjściem na przestronny, zadaszony taras.

Sala bankietowa z widokiem na jezioro utrzymana w stylu nowoczesnym umożliwia organizację przyjęć do 70 osób.

Sala widokowa to możliwość organizacji romantycznego przyjęcia nad brzegiem jeziora. W naszej sali zorganizujecie wesele plenerowe nawet do 250 gości!

Istnieje możliwość organizacji przyjęcia weselnego przy okrągłych lub prostokątnych stołach.

Specjalne upominki dla Młodej Pary:

Apartament dla Nowożeńców
Tradycyjny chlebek weselny na powitanie Młodej Pary
Wino musujące dla Pary Młodej i wszystkich Gości Weselnych

Dodatkowo:

Możecie Państwo dostarczyć tort, alkohol oraz owoce we własnym zakresie. Nie pobieramy korkowego.

Wychodząc naprzeciw różnorodnym oczekiwaniom Par Młodych przygotowaliśmy dla Państwa cztery propozycje menu. Jeżeli jednak inaczej wyobrażają sobie Państwo ten najważniejszy dzień w życiu podejmiemy się realizacji nawet najbardziej wysublimowanych życzeń.

Oddajemy do Państwa dyspozycji 100 miejsc noclegowych. Wszystkie pokoje posiadają łazienkę, TV, Wi-Fi.

Noclegi dla gości weselnych w dniu wesela w cenie 85 PLN/os. w pokojach 3 i 4 osobowych (przy rezerwacji noclegów dla więcej niż 50 gości, nocleg w cenie 80 zł/os.) oraz w pokojach 1 i 2 – ceny do uzgodnienia. W innych terminach ceny noclegów zgodnie z cennikiem hotelowym.

Wesele w Sali widokowej

Jeżeli marzycie o uroczym weselu plenerowym nad wodą świetnie trafiliście. Mamy do Waszej dyspozycji nową salę widokową (możliwość organizacji przyjęcia do 250 gości). Sala usytuowana jest nad brzegiem jeziora Otomińskiego.

Wesela w Sali widokowej organizowane są dla min 80 osób

CENNIK

Dopłata do wybranego zestawu Menu

39zł/os do 100 os

37zł/os od 101 - 150 os

35 zł/os do 151 do 200 os



Menu weselne

zestaw I - 250 zł/osoba

Przystawka

Wykwintny pasztet w towarzystwie kolorowych sałat z sosem żurawinowym

Zupa

Rosół domowy z makaronem

Dania Główne (serwowane do wyboru)

Kaczka luzowana na modrej kapuście ze złotą renetą i rumianymi kopytkami
Połędwiczka wieprzowa w sosie z runa leśnego z puree ziemniaczanym i bukietem surówek
Grillowany łosoś w sosie porowo-winnym z puree ziemniaczanym i mixem sałat

Zakąski zimne

Pieczona karkówka szpikowana czosnkiem
Pieczony schab nadziewany suszoną śliwką
Rolada drobiowa faszerowana warzywami
Piersz z indyka pieczona z morelą
Wędliny wiejskie z naszej wędzarni
Tymbaliki drobiowe
Quish warzywny
Sosy do mięs
Zimne marynaty

Ryby

Filet z pstrąga w krystalicznej zalewie
Ryba w brzoskwiniach
Śledź po kaszubsku

Sałatki

Sałatka Gyros
Sałatka z serem feta

Dania ciepłe serwowane podczas wesela

I danie: Karkówka oberżysty
II danie: Barszcz czerwony z kołdunami

Napoje

Kawa, herbata, woda z cytryną – bez ograniczeń
Soki (1l/4 osoby)
Ciasta i owoce płatkowe dodatkowo (lub własne)

Menu do 50 osób

Menu weselne

zestaw II - 280 zł/osoba

Przystawka

Łosoś wędzony na kruchej sałacie z dressingiem ziołowym

Zupa (do wyboru)

Krem z pomidorów Pelatti z parmezanem i bazylią

Rosół domowy z makaronem

Dania Główne (półmiski 3 porcje mięsa na osobę)

Tradycyjny kotlet schabowy

Kotlet Devolaille

Roladki drobiowe z pieczarkami i cebulką w sosie pieczarkowym

Karczek wieprzowy w sosie pieczeniowym

Dodatki

Ziemniaki w kąpieli koperkowej

Ziemniaki opiekane

Bukiet surówek

Warzywa blanszowane

Buraczki na ciepło

Zakąski zimne

Pieczona karkówka szpikowana czosnkiem

Pieczony schab nadziewany suszoną śliwką

Rolada drobiowa faszerowana warzywami

Pierś z indyka pieczona z morelą

Wędliny wiejskie z naszej wędzarni

Tymbaliki drobiowe

Quish warzywny

Sosy do mięs

Zimne marynaty

Ryby

Filet z pstrąga w krystalicznej zalewie

Ryba w brzoskwiniach

Śledź po kaszubsku

Sałatki

Sałatka Gyros

Sałatka z serem feta

Dania ciepłe serwowane podczas wesela

I danie: Bogracz

II danie : Udziec drobiowy z pieczarkami

III danie : Barszcz czerwony z kołdunami

Napoje

Kawa, herbata, woda z cytryną – bez ograniczeń

Soki (1l/4 osoby)

Ciasta i owoce płatne dodatkowo (lub własne)

Menu weselne

zestaw III - 295 zł/osoba

Przystawka

Wykwintny pasztet w towarzystwie kolorowych sałat z sosem żurawinowym

Zupa (do wyboru)

Rosół z makaronem domowym
Krem porowy z serem ricotta i słodką śmietaną
Krem z brokułów z serem gorgonzola

Dania główne (półmiski 3 porcje mięsa na osobę)

Kotlet Devolaille
Tradycyjny kotlet schabowy
Filet z dorsza w sosie koperkowo cytrynowym
Polędwiczka wieprzowa w sosie z runa leśnego

Dodatki

Ziemniaki w kąpieli koperkowej
Ziemniaki opiekane
Bukiet surówek
Warzywa blanszowane
Buraczki na ciepło

Zakąski zimne

Pieczona karkówka szpikowana czosnkiem
Pieczony schab nadziewany suszoną śliwką
Rolada drobiowa faszerowana warzywami
Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem
Klopsiki wieprzowe z dipem czosnkowym
Wędliny wiejskie z naszej wędzarni
Tymbaliki drobiowe
Faszerowane pieczarki
Sosy do mięs
Zimne marynaty

Ryby

Filet z pstrąga w krystalicznej zalewie
Ryba w brzoskwiniach
Śledź po kaszubsku

Sałatki

Sałatka Gyros
Sałatka z serem feta
Mix sałat z owocami sezonowymi i sosem balsamicznym

Dania ciepłe serwowane podczas wesela (do wyboru)

I danie: Bogracz/Żurek

II danie/do wyboru/ Karkówka oberżysty/Udziec drobiowy z pieczarkami/Gulasz po węgiersku z kopytkami lub kaszą gryczaną

III danie/ do wyboru/ Barszcz czerwony z kołdunami / Flaczki wołowe/Minestrone

Napoje

Kawa, herbata, woda z cytryną – bez ograniczeń
Soki (1l/4 osoby)
Ciasta i owoce płatne dodatkowo (lub własne)

Menu weselne

zestaw IV - 320zł/osoba

Przystawka

Szynka parmeńska na melonie i rukoli z sosem balsamicznym

Zupa (do wyboru)

Krem z grzybów leśnych z chrupiącymi grzankami / Consomme z bażanta/Krem z białych warzyw z groszkiem ptyśowym

Dania główne (półmiski 3 porcje mięsa na osobę)

Zraz z szynki w sosie pieczeniowym

Grillowany łosoś na liściach szpinaku

Kotlet Devolaille

Polędwiczki wieprzowe w sosie z runa leśnego

Dodatki

Ziemniaki w kąpieli koperkowej / Ziemniaki opiekane / Bukiet surówek / Warzywa blanszowane / Buraczki na ciepło

Zakąski zimne

Pieczona karkówka szpikowana czosnkiem

Pieczony schab nadziewany suszoną śliwką

Rolada drobiowa faszerowana warzywami

Rolada ze schabu z borowikami

Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem

Klopsiki wieprzowe z dipem czosnkowym

Wędliny wiejskie z naszej wędzarni

Tymbaliki drobiowe

Mix tarinek z pastami

Pomidory z mozzarellą

Tortille w trzech smakach

Paszty / Zimne marynaty / Sosy do mięs

Ryby

Filet z pstrąga w krystalicznej zalewie

Śledź opiekany w zalewie słodko-kwaśnej

Mix ryb wędzonych na sosie chrzanowym

Dorsz w brzoskwiniach

Sałatki

Sałatka Gyros / Sałatka orientalna z kurczakiem / Sałatka z serem feta/ Mix sałat z owocami sezonowymi, prazonym słonecznikiem i sosem balsamicznym

Dania ciepłe serwowane podczas wesela

I danie: stroganoff

II danie: dzik z ziemniakami zapiekаныmi oraz kasza gryczaną

III danie/ do wyboru/ barszcz czerwony z kołdunami / flaczki wołowe / krem ze szparagów

Napoje

Kawa, herbata, woda z cytryną – bez ograniczeń

Soki (1l/4 osoby)

Ciasta i owoce płatkowe dodatkowo (lub własne)

Poprawiny

Wynajem chaty grillowej z obsługą 2000 PLN.
Wynajem sali bankietowej z obsługą 2000 PLN.

Poza daniami pozostałymi z uroczystości weselnej proponujemy Państwu dodatkowo gorące potrawy – menu i kosztorys do uzgodnienia.

Proponujemy

kielbaska 10,00 PLN/porcja, karkówka 11,00 PLN/porcja, szaszłyk 12,00 PLN/porcja, żurek 15,00 PLN/porcja, kaszanka 11,00 PLN/porcja, ziemniaki po staropolsku 8,00 PLN/porcja, soki i woda 10zł/1l,

Kawa, herbata bez ograniczeń.

Kebab z frytkami

do wyboru: drobiowy, drobiowo-wołowy, wołowy
cena: 700 zł (opcja dla 70-80 osób)

Opcje dodatkowe

Dzik pieczony z dodatkami: kasza gryczana, ziemniaki opiekane, sos żurawinowy 30zł/os.

Prosiak pieczony z opiekаныmi ziemniakami 30zł/os.

Stół wiejski : smalec własnej roboty, wędliny z naszej wędzarni (szynka, baleron, schab), pieczone (łopatka, schab, boczek), kabanosy, kielbasy swojskie, ogórek kiszony lub małosolny, sosy zimne 2 rodzaje, marynaty (pikle, korniszony, papryki marynowane), pieczywo 30 zł/os.

Ciasto tradycyjne: jabłecznik, sernik wyśmienity, sernik rosa, sernik z brzoskwiniami, kokosanka, murzynek, pani walewska, makowiec na kruchym spodzie, Kinder bueno, ciasto ze słonecznikiem 90 zł/blacha

Słodki Bufet

50 - 80 os. - 1390 PLN

80 - 100 os. - 1 850 PLN

120 - 150 os. - 2600 PLN

Lodowy zakątek

*Gałkowane lody serwowane w 7 smakach
czas trwania 2h – 17 zł/osoba*

Dekoracja Sali weselnej- zgodnie z wizją i życzeniem Pary Młodej. Każda dekoracja jest niepowtarzalna dlatego też wyceniana jest indywidualnie.

Ślub w plenerze

Pakiet podstawowy 1700 zł:

Stół dla urzędnika + krzesło
Krzesła dla Państwa Młodych oraz Świadków
Nagłośnienie z mikrofonem
Bukiet na stół
Muzyka w tle

Pakiet rozszerzony 2000 zł

Stół dla urzędnika + krzesło
Krzesła dla Państwa Młodych oraz Świadków
Nagłośnienie z mikrofonem
Bukiet na stół
Muzyka w tle
Biały dywan

Pakiet VIP 2200 zł

Stół dla urzędnika + krzesło
Krzesła dla Państwa Młodych oraz Świadków
Nagłośnienie z mikrofonem
Bukiet na stół
Muzyka w tle
Biały dywan
Dekoracja bramy

Opcje dodatkowe - Białe gołębie, wideofilmowanie z drona, saksofonista.

Wesele trwa do godziny 4:00 rano, każda kolejna rozpoczęta godzina 700 zł

OPEN BAR

PAKIET I - 49 zł/os./cała noc

Wódka , wino

PAKIET II - 59 zł/os./cała noc

Wódka, wino, napoje gazowane i niegazowane

PAKIET III - 69 zł/os./cała noc

Wódka, wino, whisky, napoje gazowane i niegazowane

Proponowane alkohole:

Wódka: Luksusowa, Żubrówka biała, Wyborowa, Żołądkowa gorzka biała

Wino:

Lazarillo Tempranillo - Hiszpańskie, wytrawne o aromacie wiśni i porzeczeki,
Lazarillo Verdejo – Hiszpańskie, wytrawne o aromacie brzoskwiń i cytrusów.

Whisky: Grants, Johny Walker, Ballantines

Napoje gazowane: Pepsi, Mirinda, 7up

Dodatkowo oferujemy:

Automatyczny barman:

16 rodzajów drinków alkoholowych + 3 bez alkoholowe czas trwania 4h –
35zł/os

Piwo keg 30l - 390 zł

(Okocim, Amber Bielkówko)

Obie propozycje są warzone na bazie tylko trzech składników.
Połączenie wody, chmielu i siodu idealnie balansuje smak
oraz aromat piwa nadając mu delikatnej goryczy.

Prosecco keg 25l - 850 zł

(Vino Bianco Frizzante)

Białe wystawane ze szczepu Glera [Prosecco].
Zachwyca perlistymi bąbelkami i intensywnym zapachem.
Lekko owocowy aromat z nutą jabłek i zielonych owoców
dają efekt świeżości i delikatnej słodyczy.