

Imprezy okolicznościowe



O F E R T A

H O T E L O T O M I N

Hotel Otomin jest doskonałym miejscem do organizacji wszelkich spotkań okolicznościowych. Bliskość lasu i bezpośrednie położenie nad jeziorem Otomińskim z pewnością dodadzą uroku każdej chwili spędzonej w gronie najbliższych. Znakomite potrawy, skomponowane specjalnie przez naszego szefa kuchni oraz doskonała obsługa, zapewnią Państwu spędzenie u nas niepowtarzalnych chwil. Aby ceremonia miała odpowiednią oprawę, zapewniamy również wystrój stołów. Jesteśmy przekonani, że będziemy w stanie spełnić Państwa oczekiwania, a nasze doświadczenie, pomysłowość i umiejętności zyskają Państwa przychylność.

Serdecznie zapraszam

Katarzyna i Dariusz Stangreccy



OFERTA OBIADOWA DO 3H, OFERTA Z KOLACJĄ DO 6H,
PODANE CENY NIE ZAWIERAJĄ PODATKU VAT.

HOTEL
Otomin

PROPOZYCJA I
Cena 149 zł/os
Cena wraz z kolacją 275zł/os



ZAKĄSKA:

Łosoś wędzony na kruchej sałacie

ZUPA:

Krem z pomidorów pelati ze świeżą bazylią i płatkami parmezanu

DANIE GŁÓWNE:

Polędwiczka wieprzowa na sosie kurkowym w towarzystwie gotowanych ziemniaków
i bukietu surówek

DESER:

Szarlotka z gałką lodu waniliowego

Soki (1L soku na 4 osoby)

Kawa/herbata bez ograniczeń

KOLACJA:

Schab ze śliwką | Patery z wędlinami z własnej wędzarni i mięsami pieczonymi | Sałatka
z kurczakiem | Tortille w trzech smakach | Ruloniki z cukinii faszerowane mięsem lub
warzywami | Pomidory z mozzarellą i świeżą bazylią | Barszcz czerwony z kołdunami |
Pieczywo | Soki (1L soku na 4 osoby) | Kawa/herbata bez ograniczeń



PROPOZYCJA II
Cena 165 zł/os
Cena wraz z kolacją 290 zł/os



ZAKĄSKA:

Pasztet w towarzystwie kolorowych sałat z sosem żurawinowym

ZUPA:

Krem z brokuł z płatkami migdałowymi

DANIE GŁÓWNE:

Rarytas kaczki na modrej kapuście z rumianymi kopytkami

DESER:

Sernik z polewą czekoladową

Soki (1L soku na 4 osoby)

Kawa/herbata bez ograniczeń

KOLACJA:

Schab ze śliwką | Patery z wędlinami z własnej wędzarni i mięsami pieczonymi | Sałatka z kurczakiem | Tortille w trzech smakach | Ruloniki z cukinii faszerowane mięsem lub warzywami | Pomidory z mozzarellą i świeżą bazylią | Barszcz czerwony z kołdunami | Pieczywo | Soki (1L soku na 4 osoby) | Kawa/herbata bez ograniczeń



PROPOZYCJA III
Cena 195 zł/os
Cena wraz z kolacją 320 zł/os



ZAKĄSKA:

Łosoś wędzony na kruchej sałacie

ZUPA:

Krem z pomidorów pelati ze świeżą bazylią i płatkami parmezanu

DANIE GŁÓWNE (PÓŁMISKI MIĘS MIESZANE):

Kotlet de volaille | Zraz wieprzowy z borowikiem | Filet z dorsza w sosie cytrynowym

DODATKI:

Ziemniaki z wody w kąpieli koperkowej | Ziemniaki opiekane | Frytki | Zestaw surówek |
Warzywa blanszowane

DESER:

Szarlotka z gałką lodu waniliowego

Soki (1L soku na 4 osoby)

Kawa/herbata bez ograniczeń

KOLACJA:

Schab ze śliwką | Patery z wędlinami z własnej wędzarni i mięsami pieczonymi | Sałatka z kurczakiem | Tortille w trzech smakach | Ruloniki z cukinii faszerowane mięsem lub warzywami | Pomidory z mozzarellą i świeżą bazylią | Barszcz czerwony z kołdunami |
Pieczywo | Soki (1L soku na 4 osoby) | Kawa/herbata bez ograniczeń



PROPOZYCJA IV
Cena 210 zł/os
Cena wraz z kolacją 335 zł/os



ZAKĄSKA:

Mix sałat z kozim serem i orzechami z sosem miodowo cytrynowym

ZUPA:

Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym

DANIE GŁÓWNE (PÓŁMISKI MIĘS MIESZANE):

Medaliony schabowe w sosie z runa leśnego | Filet z łososia na liściach z duszonego szpinaku | Roladki drobiowe z suszonymi pomidorami i serem mozzarella

DODATKI:

Ziemniaki z wody w kąpieli koperkowej | Ziemniaki zapiekane | Frytki | Zestaw surówek |
Warzywa blanszowane

DESER:

Sernik z polewą czekoladową
Soki (1L soku na 4 osoby)
Kawa/herbata bez ograniczeń

KOLACJA:

Schab ze śliwką | Patery z wędlinami z własnej wędzarni i mięsami pieczonymi | Sałatka z kurczakiem | Tortille w trzech smakach | Ruloniki z cukinii faszerowane mięsem lub warzywami | Pomidory z mozzarellą i świeżą bazylią | Barszcz czerwony z kołdunami |
Pieczywo | Soki(1L soku na 4 osoby) | Kawa/herbata bez ograniczeń



PROPOZYCJA V
Cena 225 zł/os
Cena wraz z kolacją 350 zł/os



ZAKĄSKA:

Szynka parmeńska na melonie i rukoli z sosem balsamicznym

ZUPA:

Krem porowy z serem ricotta i słodką śmietanką

DANIE GŁÓWNE:

Rarytas kaczki na modrej kapuście | Zraz staropolski z kaszą gryczaną | Tradycyjny Kotlet schabowy z rumianymi pieczarkami

DODATKI:

Ziemniaki z wody w kąpieli koperkowej | Ziemniaki zapiekane | Frytki | Zestaw surówek |
Warzywa blanszowane

DESER:

Beza na mascarpone z frużeliną owocową
Soki (1L soku na 4 osoby)
Kawa/herbata bez ograniczeń

KOLACJA:

Pieczarki faszerowane | Patery z wędlinami z własnej wędzarni i mięsami pieczonymi |
Tartinki z pastą z makreli | Tortille w trzech smakach | Ruloniki z cukinii faszerowane
mięsem lub warzywami | Rolada szpinakowa z łososiem wędzonym | Bogracz | Pieczywo |
Soki(1L soku na 4 osoby) | Kawa/herbata bez ograniczeń

