



Wesele

O F E R T A

H O T E L O T O M I N

Jeśli czytasz tę ofertę, to znaczy, że przed Tobą jeden z najpiękniejszych dni w życiu. Niezależnie od tego, czy zdecydujesz się na organizację ślubu i wesela w Hotelu Otomin chcielibyśmy serdecznie Ci pogratulować i życzyć, aby ten dzień był jak z bajki! Wszystkiego dobrego na nowej drodze życia, ciepłe pozdrowienia

Katarzyna i Dariusz Stangreccy



O F E R T A W E S E L N A



Proponujemy Państwu organizację wesela w jednej z dwóch sal bankietowych Hotelu Otomin



lub w Sali widokowej położonej



nad brzegiem jeziora Otomińskiego



Sala główna

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

Sala bankietowa

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

Sala widokowa

romantyczne przyjęcie
nad brzegiem jeziora. Wesele
plenerowe nawet do 200 gości!

Istnieje możliwość organizacji przyjęcia weselnego przy okrągłych lub prostokątnych stołach.

Przy ustawieniu stołów okrągłych kolacja serwowana jest na stole szwedzkim natomiast przy stołach prostokątnych zimna płyta stawiana jest w stoły.

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.

100 MIEJSC NOCLEGOWYCH

Wszystkie pokoje posiadają łazienkę, TV, Wi-Fi. Noclegi dla gości weselnych w dniu wesela w cenie 95 PLN/os. w pokojach 3 i 4 osobowych (przy rezerwacji noclegów dla więcej niż 50 gości, nocleg w cenie 90 zł/os.) oraz w pokojach 1 i 2 – ceny do uzgodnienia. Istnieje możliwość domówienia śniadania.

W innych terminach ceny noclegów zgodnie z cennikiem hotelowym.

Dla par przygotowujących się do uroczystości w hotelu proponujemy ofertę bufetu kawowego wraz z przekąskami i butelką Prosecco w cenie 320zł (oferta dla 5 osób)

4 PROPOZYCJE MENU

Jeżeli jednak inaczej wyobrażają sobie Państwo ten najważniejszy dzień w życiu podejmiemy się realizacji nawet najbardziej wysublimowanych życzeń.

**WESELE TRWA DO GODZINY 4:00 RANO(NIE DŁUŻEJ NIŻ 11H),
KAŻDA KOLEJNA ROZPOCZĘTA GODZINA 1500 ZŁ**



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 200 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

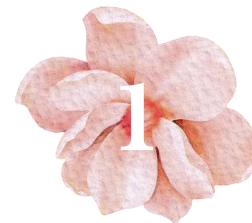
37zł/os od 101 - 150 os

35 zł/os do 151 do 200 os



MENU WESELNE ZESTAW I

- 360 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
Polędwiczka 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 | Pierś z indyka pieczona z morelą | Wędliny wiejskie z naszej wędzarni | Tymbaliki drobiowe | Quish warzywny | Sosy do mięs | Zimne marynaty

RYBY

Smażony pstrąg na warzywach julienne | 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 płatne dodatkowo (lub własne)



MENU WESELNE ZESTAW II

- 395 zł / osoba



PRZYSTAWKA:

Łosoś wędzony na kruchej sałacie z dressingiem ziołowym

ZUPA (JEDNA 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 | Carpaccio z buraka | Sosy do mięs | Zimne marynaty

RYBY:

Smażony pstrąg na warzywach julienne | 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

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 WESELNE ZESTAW III

- 420 zł / osoba



PRZYSTAWKA:

Wykwintny pasztet w towarzystwie kolorowych sałat z sosem żurawinowym

ZUPA (JEDNA 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 kąpeli 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 | Carpaccio z buraka | Faszerowane pieczarki | Sosy do mięs | Zimne marynaty

RYBY:

Smażony pstrąg na warzywach julienne | 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:

I danie(do wyboru): 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 | Krem z grzybów leśnych

NAPOJE:

Kawa, herbata, woda z cytryną – bez ograniczeń Soki (1l/4 osoby)

Ciasta i owoce płatkne dodatkowo (lub własne)



MENU WESELNE ZESTAW IV

- 460 zł / osoba



PRZYSTAWKA:

Szynka parmeńska na melonie i rukoli z sosem balsamicznym

ZUPA (JEDNA DO WYBORU):

Krem z grzybów leśnych z chrupiącymi grzankami | Consomme z bażanta | Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym

DANIA GŁÓWNE (PÓŁMISKI 3 PORCJE MIĘSA NA OSOBE)

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 | Pasztety | 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 brzoskwiach

SAŁATKI:

Sałatka Gyros | Sałatka z serem feta | Mix sałat z owocami sezonowymi, prażonym słonecznikiem i sosem balsamicznym

DANIA CIEPŁE SERWOWANE PODCZAS WESELA:

I danie: Strogonoff

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 płatkne dodatkowo (lub własne)



strona 6



Organizacja wesel:
Katarzyna Stangrecka
509 992 277



Hotel Otomin
www.hotelotomin.pl
facebook.com/HotelOtomin/

HOTEL
Otomin

POPRAWINY



WYNAJEM CHATY GRILLOWEJ Z OBSŁUGĄ 3800 PLN

WYNAJEM SALI BANKIETOWEJ Z OBSŁUGĄ 4800 PLN

WYNAJEM SALI WIDOKOWEJ Z OBSŁUGĄ 7800 PLN

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

PROponujemy:

kiełbaska 14,00 PLN/porcja | karkówka 15,00 PLN/porcja | szaszłyk 16,00 PLN/porcja
| żurek 18,00 PLN/porcja | kaszanka 13,00 PLN/porcja | ziemniaki po staropolsku 11,00 PLN/porcja,
soki i woda 15zł/1l,

Kawa, herbata bez ograniczeń.

Poprawiny w chacie grillowej odbywają się na jednorazowych naczyniach.

KEBAB Z FRYTKAMI

do wyboru: drobiowy, drobiowo-wołowy, wołowy cena:1200 zł(opcja dla 70-80 osób)

OPCJE DODATKOWE:

Dzik pieczony z dodatkami: kasza gryczana, ziemniaki opiekane, sos żurawinowy 59zł/os.

Prosiak pieczony z opiekanymi ziemniakami 59zł/os.

Stół wiejski: smalec własnej roboty, wędliny z naszej wędzarni (szynka, baleron, schab),
pieczone (łopatka, schab, boczek), kabanosy, kiełbasy swojskie, ogórek kiszony lub małosolny,
sosy zimne 2 rodzaje, marynaty (pikle, korniszony, papryki marynowane), pieczywo 59zł/os.

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

NASZE NOWOŚCI:

Stół śródziemnomorski: deski hiszpańskich wędlin i kiełbasek, deski serów, oliwki
w kilku smakach, pasty warzywne, papryczki, oliwy smakowe, chrupiące bagietki, paluszki
Grissini, orzechy 59zł/os.

Festiwal pizzy: 3 rodzaje pizzy, margarita, szynka i ser, salami, czas trwania 2h,
cena: 1500 zł (cena wyjściowa) + 30 zł/osoba

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

strona 7



Organizacja wesel:
Katarzyna Stangrecka
509 992 277



Hotel Otomin
www.hotelotomin.pl
facebook.com/HotelOtomin/

HOTEL
Otomin

O F E R T A

Ś L U B W P L E N E R Z E



PAKIET PODSTAWOWY 2700 ZŁ:

Stół dla urzędnika + krzesło

Krzesła dla Państwa Młodych oraz Świadków

Nagłośnienie z mikrofonem | Bukiet na stół | Muzyka w tle

PAKIET ROZSZERZONY 2900 ZŁ

Stół dla urzędnika + krzesło

Krzesła dla Państwa Młodych oraz Świadków

Nagłośnienie z mikrofonem

Bukiet na stół | Muzyka w tle | Biały dywan

PAKIET VIP 3200 ZŁ

Stół dla urzędnika + krzesło

Krzesła dla Państwa Młodych oraz Świadków

Nagłośnienie z mikrofonem | Bukiet na stół

Muzyka w tle | Biały dywan | Dekoracja bramy





O P E N B A R

PAKIET PODSTAWOWY - 45 ZŁ/OS./CAŁA NOC

napoje gazowane i niegazowane

PAKIET I - 85 ZŁ/OS./CAŁA NOC:

wódka, wino

PAKIET II - 110 ZŁ/OS./CAŁA NOC:

wódka, wino, napoje gazowane i niegazowane

PAKIET III - 140 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

Oferta open baru obowiązuje jedynie podczas uroczystości weselnej, poprawiny płatne są osobno.

Nie ma możliwości wnoszenia alkoholu poza salę weselną oraz wydawania butelek w formie prezentów/nagród.

Usługa open baru nie obejmuje również alkoholu dla barmanów z firm zewnętrznych

DODATKOWO OFERUJEMY:

Automatyczny barman: 16 rodzajów drinków alkoholowych + 3 bez alkoholowe czas trwania 4h -45zł/os

Piwo keg 30l - **490 zł** (Okocim, Amber Bielkówek)

Prosecco keg **25l - 1100 zł** (Vino Bianco Frizzante) Białe wytrawne 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.

