

OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA

HOTEL OTOMIN



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.

OFERTA OBIADOWA DO 3H, OFERTA Z KOLACJĄ DO 6H, NIE DŁUŻEJ NIŻ DO 21:00

(KAŻDA KOLEJNO ROZPOCZĘTA GODZINA 700 ZŁ)

PODANE CENY NIE ZAWIERAJĄ PODATKU VAT

DO PODANYCH CEN ZOSTANIE DOLICZONA INFLACJA

HOTEL
Otomin

PROPOZYCJA I

Cena 129 zł/os

Cena wraz z kolacją 269 zł/os



ZUPA:

Domowy rosół z makaronem, marchewką i zieloną pietruszką

DANIE GŁÓWNE:

Maślany devolay z chrupiącymi ziołowymi ziemniakami i bukietem surówek

DESER:

Sernik rosa z polewą czekoladową

Soki (1L soku na 4 osoby)

Kawa/herbata bez ograniczeń

KOLACJA:

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 pasztecikiem |

Pieczyno | Soki (1L soku na 4 osoby) | Kawa/herbata bez ograniczeń



PROPOZYCJA II

Cena 185 zł/os

Cena wraz z kolacją 319 zł/os



ZAKĄSKA:

Pasztet w towarzystwie kolorowych sałat z sosem żurawinowym

ZUPA:

Krem z pomidorów pelati z nutą bazyliową

DANIE GŁÓWNE:

Polędwiczka wieprzowa z sosem kurkowym, puree ziemniaczanym i bukietem surówek

DESER:

Szarlotka z gałką lodu

Soki (1L soku na 4 osoby)

Kawa/herbata bez ograniczeń

KOLACJA:

Patery z wędlinami z własnej wędzarni i mięsami pieczonymi | Sałatka
z kurczakiem | Tortille w trzech smakach | Ruloniki z cukinii faszerowane mięsem lub
warzywami | Bruschetta z salsą pomidorową | Barszcz czerwony z pasztecikiem | Pieczywo
| Soki (1L soku na 4 osoby) | Kawa/herbata bez ograniczeń



PROPOZYCJA III
Cena 219 zł/os
Cena wraz z kolacją 355 zł/os



ZAKĄSKA:

Łosoś wędzony na kruchej sałacie

ZUPA:

Krem brokułowy z płatkami migdałowymi

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 | Zestaw surówek |

Warzywa blanszowane

DESER:

Szarlotka z gałką lodu waniliowego

Soki (1L soku na 4 osoby)

Kawa/herbata bez ograniczeń

KOLACJA:

Patery z wędlinami z własnej wędzarni i mięsami pieczonymi | Sałatka

Cezar | Wytrawna tarta z gorgonzolą | Tortille w trzech smakach | Ruloniki z cukinii

faszerowane mięsem lub warzywami | Barszcz czerwony z pasztecikiem | Pieczywo | Soki

(1L soku na 4 osoby) | Kawa/herbata bez ograniczeń



PROPOZYCJA IV

Cena 240 zł/os

Cena wraz z kolacją 370 zł/os



ZAKĄSKA:

Mix sałat z kozim serem i orzechami z sosem miodowo cytrynowym

ZUPA:

Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym

DANIE GŁÓWNE (PÓLMISKI 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 | Zestaw surówek |
Warzywa blanszowane

DESER:

Migdałowy przekładaniec
Soki (1L soku na 4 osoby)
Kawa/herbata bez ograniczeń

KOLACJA:

Patery z wędlinami z własnej wędzarni i mięsami pieczonymi | Sałatka gyros | Wytrawna tarta z serowym akcentem | Miniburgery | Bruschetta z salsą pomidorową | Żurek z białą kiełbasą | Pieczywo | Soki (1L soku na 4 osoby) | Kawa/herbata bez ograniczeń



PROPOZYCJA V

Cena 260 zł/os

Cena wraz z kolacją 390 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 | 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 |

Salatka z owocami sezonowymi i chrupiącą posypką | Dorsz w brzoskwiniach

|Miniburgerki | Rolada szpinakowa z łososiem wędzonym | Bogracz | Pieczywo | Soki(1L soku na 4 osoby) | Kawa/herbata bez ograniczeń

