Oferta weselna 2020/2021

*Dzień zaślubin to jeden z najważniejszych dni w naszym życiu. Wybór odpowiedniego miejsca jest sprawą pierwszorzędną, dlatego proponujemy Państwu organizację wesela w jednej z dwóch sal bankietowych Hotelu Otomin lub w namiocie weselnym ustawionym tuż nad brzegiem jeziora Otomińskiego.*

**Główna sala**  mieści do 140 osób, gdzie do dyspozycji gości pozostaje duży taras.

**Sala bankietowa** z widokiem na jezioro utrzymana w stylu nowoczesnym umożliwia organizację przyjęć do 70 osób. Posiada zdalnie sterowane oświetlenie pozwalające na ustawienie nieograniczonych kombinacji kolorów i jasności światła, nagłośnienie oraz projektor multimedialny wraz z ekranem.

**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:**

1. Możecie Państwo dostarczyć tort, alkohol oraz owoce we własnym zakresie. Nie pobieramy korkowego.
2. 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.
3. Salon kosmetyczny i fryzjer (makijaż ślubny, fryzury ślubne, makijaż dla druhny i gości)
4. Oddajemy do Państwa dyspozycji 120 miejsc noclegowych. Wszystkie pokoje posiadają łazienkę, TV, Wi-Fi.
5. Noclegi dla gości weselnych w dniu wesela w cenie 75 PLN/os. w pokojach 3 i 4 osobowych (przy rezerwacji noclegów dla więcej niż 50 gości, nocleg w cenie 70 zł/os.) oraz w pokojach 1 i 2 – ceny do uzgodnienia.

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.

Wesele w Sali widokowej

Zadbamy o piękną dekorację, oświetlenie i nagłośnienie, po to abyście mogli świętować swój wyjątkowy dzień w wymarzonej i romantycznej atmosferze.

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

Ogrzewanie 100 zł/h



Przystawka

Pasztet w towarzystwie kolorowych sałat z żurawiną podany z pieczywem

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

Menu weselne

zestaw I - 200 zł/osoba

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: 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 do 50 osób

Przystawka

Łosoś wędzony na kruchej sałacie z dressingiem ziołowym

Zupa (do wyboru)

Krem z pomidorów Pelatti z parmezanem i świeżą 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

Menu weselne

zestaw II - 240 zł/osoba

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 danieUdziec 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)

Przystawka

Pasztet z pistacjami w towarzystwie kolorowych sałat z żurawiną podany z pieczywem

**Zupa** (do wyboru)

Rosół z makaronem domowym

Krem porowy z serem ricotta i słodką śmietanką

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

Menu weselne

zestaw III - 255 zł/osoba

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)

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 ptysiowym

**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

Menu weselne

zestaw IV - 280 zł/osoba

Tymbaliki drobiowe

Mix tarinek z pastami

Pomidory z mozarellą

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 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: strogonoff

II danie: dzik z ziemniakami zapiekanymi oraz kasza gryczaną serwowany przez Szefa Kuchni

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 płatne dodatkowo (lub własne)

Poprawiny

Wynajem chaty grillowej z obsługą 1500 PLN.

Wynajem sali biesiadnej z obsługą 1500 PLN.

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

**Proponujemy**

kiełbaska 8,00 PLN/porcja karkówka 9,00 PLN/porcja szaszłyk 10,00 PLN/porcja żurek 13,00 PLN/porcja kaszanka 9,00 PLN/porcja ziemniaki po staropolsku 6,00 PLN/porcja kawa, herbata, sosy, pieczywo GRATIS, soki i woda 10/1l

**Kawa, herbata bez ograniczeń.**

Zapraszamy do zapoznania się z naszymi przepysznymi propozycjami,   
 które zostały stworzone z myślą o najbardziej wymagających klientach

Słodkości w Hotelu Otomin

Słodki Bufet

50 - 80 os. - 770 PLN

80 - 100 os. - 1 540 PLN  
  
120 - 150 os. – 2220 PLN

Lodowy zakątek

Gałkowane lody serwowane w 7 smakach

czas trwania 2h – 17 zł/osoba



**Pakiet podstawowy 1500 zł:**                                                  
 Stół dla urzędnika + krzesło                                                      
 Krzesła dla Państwa Młodych oraz Świadków                     
 Nagłośnienie z mikrofonem                                                    
 Bukiet na stół                                                                          
 Muzyka w tle            
                                                                
 **Pakiet rozszerzony 1800 zł**                                                 
 Stół dla urzędnika + krzesło                                        
 Krzesła dla Państwa Młodych oraz Świadków          
 Nagłośnienie z mikrofonem                                        
Bukiet na stół  
 Muzyka w tle  
 Biały dywan          
                                 

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

***Istnieje możliwość zamówienia:***

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

*Prosiak pieczony z opiekanymi ziemniaczkami 30zł/os.*

***Stół wiejski 30zł/os.***

*smalec własnej roboty, wędliny z naszej wędzarni (szynka, baleron, schab), pieczyste (łopatka, schab, boczek), kabanosy, salceson, krupniok, kaszanka, sosy zimne 2 rodzaje, marynaty (pikle, korniszony, papryki marynowane)*

***Ciasto 90 zł/blacha***

*w ofercie między innymi: jabłecznik ,sernik wyśmienity ,sernik rosa, sernik z brzoskwiniami, kokosanka, murzynek, cycki murzynki, ciasto kubusiowe, Wenus z puszystą masą serową, pani walewska, makowiec na kruchym spodzie, Kinder bueno, ciasto ze słonecznikiem*

Ślub w plenerze

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

***Od Listopada do Marca organizacja wesela już od***

***185 PLN/osobę.***

**OPEN BAR**

**PAKIET I -** 39 zł/os./cała noc

Wódka , wino

**PAKIET II -** 49 zł/os./cała noc

Wódka, wino, napoje gazowane i niegazowane

**PAKIET III -** 55 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 porzeczki,  
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 –25zł

Piwo keg 30l - 350 zł

( Okocim, Amber Bielkówko )  
Obie propozycje są warzone na bazie tylko trzech składników.   
Połączenie wody, chmielu i słodu idealnie balansuje smak   
oraz aromat piwa nadając mu delikatnej goryczy.

Prosecco keg 25l - 850 zł  
( Vino Bianco Frizzante )  
Białe wystawane ze szczepu Glera [Prosseco].  
Zachwyca perlistymi bąbelkami i intensywnym zapachem.   
Lekko owocowy aromat z nutą jabłek i zielonych owoców   
dają efekt świeżości i delikatnej słodyczy.