



OFERTA ŚLUBNA 2020

Dzień ślubu to wyjątkowe wydarzenie, które jest organizowane z dużym wyprzedzeniem. Nie ma miejsca na potknięcia, wszystko musi być dopięte w najdrobniejszych szczegółach. Nic tego dnia nie może być przypadkowe. Organizując wesele w Hotelu Omega*** mogą Państwo być pewni, że oddajecie się w ręce profesjonalistów. Wyśmienita kuchnia oraz doświadczona i uśmiechnięta obsługa sprawią, że przyjęcie zorganizowane u nas pozostanie przepięknym wspomnieniem.

Mamy do dyspozycji dwie nowoczesne, klimatyzowane sale bankietowe z malowniczym widokiem na jezioro Ukiel. Sale mają możliwość połączenia w jedną, która pomieści do 300 osób. Wesele w stylu glam, rustykalnym, marynistycznym, folkowym? Każdy klimat się wpisuje! Para Młoda decyduje w jakim stylu i jaki charakter ma mieć wesele. Dodatkowym atutem naszego obiektu jest duża baza noclegowa dla Waszych Gości – hotel ma 96 pokoi.

Pamiętajcie, że to **W a s z** dzień.

Zainteresowane osoby zapraszam na spotkanie, podczas którego z przyjemnością pokażę sale, odpowiem na pytania oraz omówimy oczekiwania narzeczonych wobec charakteru uroczystości weselnej.

Klaudia Łuka
tel: 887 197 007 mail: k.luka@omegahotel.pl

ZAPEWNIAMY:

- dwie klimatyzowane sale bankietowe z widokiem na jezioro i wyjściem na taras, każda pomieści do 150 osób (Concordia i Nautica)
- przyjęcie weselne do godz. 5.00 dnia następnego
- wykwintne i bogate menu
- tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą
- białe obrusy, bankietówki, świece
- pokój dla Pary Młodej
- uśmiechniętą i profesjonalną obsługę
- degustację menu weselnego
- bezpłatny, monitorowany parking
- profesjonalną opiekę koordynatora wesel
- pomoc w opracowaniu scenariusza przewodniego uroczystości

NOCLEGI:

Oferujemy specjalne ceny noclegów dla Gości weselnych:

- w lipcu i sierpniu **260 zł za dobę** w pokoju 1 lub 2-osobowym ze śniadaniem, w pozostałych miesiącach **230 zł za dobę** w pokoju 1 lub 2-osobowym ze śniadaniem
- przy organizacji poprawin w Hotelu Omega: w lipcu i sierpniu **200 zł za dobę** w pokoju 1 lub 2-osobowym bez śniadania, w pozostałych miesiącach **179 zł za dobę** w pokoju 1 lub 2-osobowym bez śniadania

DODATKOWO PROPONUJEMY:

- organizację plenerowego ślubu w naszym ogrodzie
- szeroką gamę kontaktów do zaufanych podwykonawców (fotograf, kamerzysta, wodzireja, DJ, zespoły muzyczne, florysta, dekoratorzy)
- wynajem auta ślubnego z kierowcą
- stoły tematyczne: candy bar, wiejski stół, stół rybny, stół warmiński
- live cooking, czyli gotowanie na oczach Gości jako dodatkową atrakcję

INFORMACJE DODATKOWE:

REZERWACJA TERMINU:

- rezerwacja dokonywana jest na podstawie podpisanej umowy i wpłaconego w ciągu 7 dni zadatku w wysokości 4.000 zł
- II rata płatna do 30 dni przed weselem w kwocie stanowiącej wraz z pierwszym zadatkiem 80% wartości wesela
- III rata do 7 dni przed weselem – rozliczenie końcowe

DZIECI: do 2 lat gratis (bez świadczeń), dzieci od 2 do 12 lat za 50% ceny

Oplata za menu podwykonawców: 50%

OPŁATA KORKOWA 15 zł/os. pełnopłatna, 5 zł/dziecko 2-12 lat, a w przypadku kupna open baru bezalkoholowego 10 zł/os.

POPRAWINY: możliwość organizacji poprawin w formie grilla lub brunchu (max. do 17.00)

MENU I – 190 zł/os.

Tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą

I KOLACJA – serwowana:

Zupa

Rosół królewski z kluseczkami

Danie główne

Złocisty filet z kurczaka z serem gruyere z dodatkiem ziemniaczanego grattin i blanszowanych warzyw z masłem

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

(opcja w stołach dodatkowo płatne 10% ceny)

Pate z wątróbek

Pstrąg w zalewie słodko-kwaśnej

Tatar ze śledzia

Roladka z kurczaka z serem kozim

Rolada wieprzowa ze szpinakiem i suszonymi pomidorami

Rostbef pieczony po angielsku

Pikle, marynaty, sosy zimne, pieczywo

Bufet salatkowy

II KOLACJA – w formie bufetu:

Mintaj w sosie winnym

Szyneczki z kurczaka z warzywami w ziołowej oliwie

Boeuf strogonow wołowy

Roladki ze schabu z pieczarkami w ciemnym sosie

Ziemniaki opiekane w ziołach prowansalskich

Kopytka ziołowe

Warzywa królewskie na parze w maśle ziołowym

III KOLACJA – serwowana po północy:

Flaki wołowe lub drobiowe

STÓŁ SŁODKI:

Wybór ciast bankietowych: 3 rodzaje

Kawa, herbata

NAPOJE:

woda niegazowana z cytryną

MENU II – 210 zł/os.

Tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą

Aperitif

Toast winem musującym

I KOLACJA – serwowana:

Przystawka

Carpaccio z lososia

Zupa

Krem ziemniaczano-porowy z blanszowanym selerem naciowym

Danie główne

Udka kaczki konfitowane z kopytkami dyniowymi na musie jabłkowym

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

(opcja w stołach dodatkowo płatne 10% ceny)

Klasyczny tatar wołowy

Śledź na trzy sposoby /ze śmietaną i jabłkiem/ z oliwą i cebulą/ z suszonymi pomidorami

Pstrąg w zalewie octowej,

Deska serów regionalnych,

Wybór rolad i mięs pieczonych,

Pasztet z kaczki

Terriny mięsne i rybne

Bufet sałatkowy, sosy

II KOLACJA – w formie bufetu:

Łosoś w sosie pieczarkowo-szpinakowym

Pieczony kurczak w sosie morelowym

Mix pierogów z okrasą

Zrazy wołowe

Talarki ziemniaczane

Kasza bulgur w oliwie ziołowej

Warzywa na parze

III KOLACJA – serwowana po północy (proszę o wybór 1):

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Zupa Węgierska

STÓŁ SŁODKI:

Wybór ciast bankietowych – 5 rodzajów

Kosz owoców sezonowych

Kawa, herbata

NAPOJE:

woda niegazowana z cytryną

MENU III – 230 zł/os.

Tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą

Aperitif

Toast winem musującym

I KOLACJA serwowana:

Przystawka

Pasztet Strasburski z żurawiną

Zupa

Rosół z kaczki z domowym makaronem

Danie główne

Policzki wołowe duszone w winie z puree z pietruszki i buraczkami na ciepło

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK (opcja w stołach dodatkowo płatne 10% ceny)

BUFET RYBNY

Wędzone ryby: losos, pstrąg, sielawa

Tatar z lososia

Gravlax

BUFET KLASYCZNY

Klasyczny tatar wołowy z piklami

Deska serów regionalnych

Wybór mięs pieczonych i wędlin

Terriny mięsne i rybne

BUFET ROZMAITOŚCI

Wędliny włoskie (4 rodzaje)

Carpaccio z kaczki

Grillowane roladki z cukinii i sera ricotta

Kuleczki serowe w ziołach

Salatka z kuskusem na liściach cykorii

Salata szopska z kozim serem

II KOLACJA – w formie bufetu:

Okoń nilowy w sosie cytrusowym

Filet z indyka w cydrze

Zraziki wieprzowe

Wołowina po burgundzku

Makaron penette z owocami morza

Babka ziemniaczana

Kaszotto

Warzywa królewskie w maśle

III KOLACJA - live cooking:

Indyk faszerowany

IV KOLACJA – serwowana po północy (proszę o wybór 1):

Strogonow

Barszcz czerwony z pasztecikiem

STÓŁ SŁODKI:

Wybór ciast bankietowych – 5 rodzajów

Owoce filetowane

Kawa, herbata

NAPOJE:

woda niegazowana z cytryną

MENU IV - 230 zł/os. WSZYSTKO W STOŁACH

Aperitif

Toast winem musującym

I KOLACJA serwowana:

Przystawka

Półgęsek na młodej rzemie w musie z wina porto

Zupa

Rosół z domowym makaronem

Danie główne

Zrazy wołowe z kopytkami zielowymi i buraczkami na ciepło

II KOLACJA:

Pieczony filec z okonia nilowego z ziemniakami z wody i fasolką szparagową

III KOLACJA:

Indyk w cydrze z kaszą bulgur i bukietem młodych warzyw

IV KOLACJA:

Barszczyk z pasztecikiem

ZIMNE PRZEKĄSKI:

Śledź na trzy sposoby – ze śmietaną i jabłkiem,

z oliwą i cebulą, z suszonymi pomidorami,

Pstrąg w zalewie octowej,

Klasyczny tatar wołowy z piklami

Deska serów regionalnych

Wybór mięs pieczonych i wędlin

Pasztet z kaczki

Terriny mięsne i rybne

BUFET SAŁATKOWY

STÓŁ SŁODKI:

Wybór ciast bankietowych – 5 rodzajów

Owoce filetowane

Kawa, herbata

NAPOJE:

woda niegazowana z cytryną

KID'S MENU (2-12 lat):

Zupa: Rosół z makaronem

Danie główne (proszę o wybór 1):

Nuggetsy z frytkami i mizerią

Filet panierowany z kurczaka z frytkami i mizerią

STÓŁ WIEJSKI 20 zł/os

Wybór mięs wędzonych, smalcu, pikli i dodatków

(udziec pieczony z kością, boczek wędzony, baleron wędzony, polędwica, kielbasa wędzona, kaszanka, smalec, ogórki małosolne, chrzan, konfitura z żurawin i borówek)

STÓŁ RYBNY 25 zł/os.

Wybór ryb wędzonych, pikli i dodatków

(jesiotr, pstrąg, sielawa, węgorz, krewetki)

STÓŁ WARMIŃSKI 35 zł/os.

Wędzone ryby: węgorz, pstrąg, sielawa

Sery lokalne

Smalec, marynaty

Kielbasa z dzika

Chleb wiejski

FOTOBUDKA

650 zł/3 godziny

LUSTROBUDKA

750 zł/3 godziny

OPEN BAR BEZALKOHOLOWY

30 zł/os. dorosła, 20 zł/ dziecko i podwykonawcy

Soki (jablko, pomarańcza, czarna porzeczka, grejpfrutowy)

Napoje gazowane (coca cola, fanta, sprite, tonic)

POPRAWINY w formie grilla

90 zł/os.

SALATKI I SAŁATY:

Salatka bawarska
Surówka z białej kapusty
Salatka z pomidorów

DODATKI:

Asortyment pieczywa ciemnego i jasnego
Smalec domowy ze skwarkami
Ketchup, musztarda, chrzan

DANIA GORĄCE W FORMIE BUFETU:

Zupa:

Kapuśniak Mazurski

Dania z grilla:

Pstrąg w całości z masłem ziołowym
Steki z udka z kurczaka
Karkówka z grilla
Kielbasa
Kaszanka z cebulą
Bigos
Ziemniaki pieczone z masłem czosnkowym
Warzywa grillowane

STÓŁ SŁODKI:

Ciasto drożdżowe z śliwką i kruszonką
Kawa, herbata

NAPOJE:

woda niegazowana z cytryną

POPRAWINY w formie brunchu

90 zł/os.

SALATKI I SAŁATY:

Salaty do własnej kompozycji (3 rodzaje sałat, pomidory, ogórki, oliwki, suszone pomidory, kukurydza, pieczarki, papryka, brokuły, cukinia, ser feta)

SOSY:

Vinegrette miodowy, krem balsamiczny, oliwa z oliwek, sos pikantny, sos czosnkowy

DODATKI:

Tuńczyk w oliwie, ryby, 2 rodzaje serów, 3 rodzaje wędlin, ser żółty, pieczywo, masło, ketchup, musztarda

DANIA GORĄCE W FORMIE BUFETU:

Zupa ogórkowa

Jajecznica na maśle

Chrupiące plastry bekonu

Buritto (ciepła tortilla pszenna wypełniona kurczakiem, pomidorami, sałatą i salsą fresca)

Pieczone kielbaski

Naleśniki

STÓŁ SŁODKI:

Ciasta bankietowe

Kawa, herbata

NAPOJE:

woda, lemoniada