

07-11-2025

boho

restauracja

OFERTA WESELNA 2026



GENERAL MANAGER

Katarzyna Przepiórka

+48 530 30 40 10



MANAGER GASTRONOMII

Marzena Janas

+48 604 272 630

boho

+48 62 735 66 51

boho.ostrow@gmail.com

www.hotelboho.pl

ul. Rejtana 71

63-400 Ostrów Wielkopolski

Co znajdziesz w tej ofercie...

ślub plenerowy

atrakcje dla dzieci i dorosłych

oferta noclegowa

przykładowe układy sali

menu weselne

opłaty dodatkowe

formalności, krok po kroku

kontakt



Ślub w plenerze

Powiedzcie sobie "Tak" w zaciszu naszego ogrodu. Owiani delikatnym powiewem wiatru i otuleni delikatnym słońcem przedzierającym się przez bujną zielen. Dla ceremonii zaślubin przygotowaliśmy stylową altanę z widokiem na ogród, a gdyby pogoda nie dopisała - nawet w ostatniej chwili uroczystość możemy przenieść do naszej oranżerii, gdzie atmosfera jest równie magiczna a deszcz i wiatr nam nie straszny.



Tort w blasku słońca... (lub księżycu...)

Ślub planujecie w kościele lub urzędzie lecz chcielibyście urozmaicić przyjęcie magicznym akcentem? Naszym sposobem jest ceremonialne krojenie tortu weselnego - idealny moment dla fotografa i wspaniały materiał na instagramowe wspomnienia. Romantycznie o zachodzie słońca lub późnym wieczorem, na tle zimnych ogn i w blasku podświetlonej fontanny?



Atrakcje dla najmłodszych

ZAMEK DMUCHANY

Im gość młodszy tym bardziej wymagający... Dla najbardziej wymagających proponujemy zamek dmuchany, który zapewni wspaniałą zabawę a dzięki stonowanym kolorom nie naruszy Waszego poczucia estetyki a delikatnie ozdobiony może nawet stać się dodatkową dekoracją...



WATA CUKROWA

Któż z nas nie wspomina z utęsknieniem smaku waty cukrowej i lodów na patyku. Dzięki naszemu kramikowi możecie przypomnieć sobie i swoim gościom te cudne czasy

ANIMACJE

Najmłodszym proponujemy ofertę sprawdzonych gier i zabaw - dzięki współpracy z zaufaną agencją animatorów, dzieciaki również będą długo wspominać Wasze wesele.



Atrakcje dla dorosłych



ANIMACJE DLA DOROSŁYCH

Kto powiedział, że animacje są tylko dla dzieci? Dzięki naszym animatorom nawet najbardziej zatwardziali sztywniacy ruszają się z krzeseł. Będziecie wniebowzięci jak szybko zintegrują się Wasze nieznające się rodziny - a to duża ulga w tak stresującym dniu:)



PROSECCO WALL

Proponujemy Wam ciekawe rozwiązanie jakim jest nasza ścianka processo, w której goście mogą częstować się bąbelkami z nalewaka lub zadzwonić dzwoneczkiem aby magiczna rączka podała im kieliszek pysznego trunku. Jeśli macie ochotę możemy spersonalizować ten element i użyć Waszego ulubionego drinka lub napoju.



OFERTA NOCLEGOWA



Do dyspozycji gości

Nasz hotel jest wyposażony w klimatyzowane lobby / salę śniadaniową z chłodziarką i ekspresem do kawy, gdzie serwujemy pyszne śniadania po całonocnych tańcach. Goście mogą korzystać z parkingu i ogrodu. Dla najmłodszych przygotowaliśmy łóżeczka turystyczne o które warto poprosić przed przyjazdem.

Hotel



Pokoje gościnne

Na gości weselnych czekają:
9 pokoi 2-osobowych oraz 2 pokoje 3-osobowe, każdy z TV, zestawem kawowym oraz łazienką z zestawem kosmetyków i ręczników. Dysponujemy zarówno pokojami typu twin jak i double. Pokoje choć niewielkie, są bardzo przytulne i komfortowe.

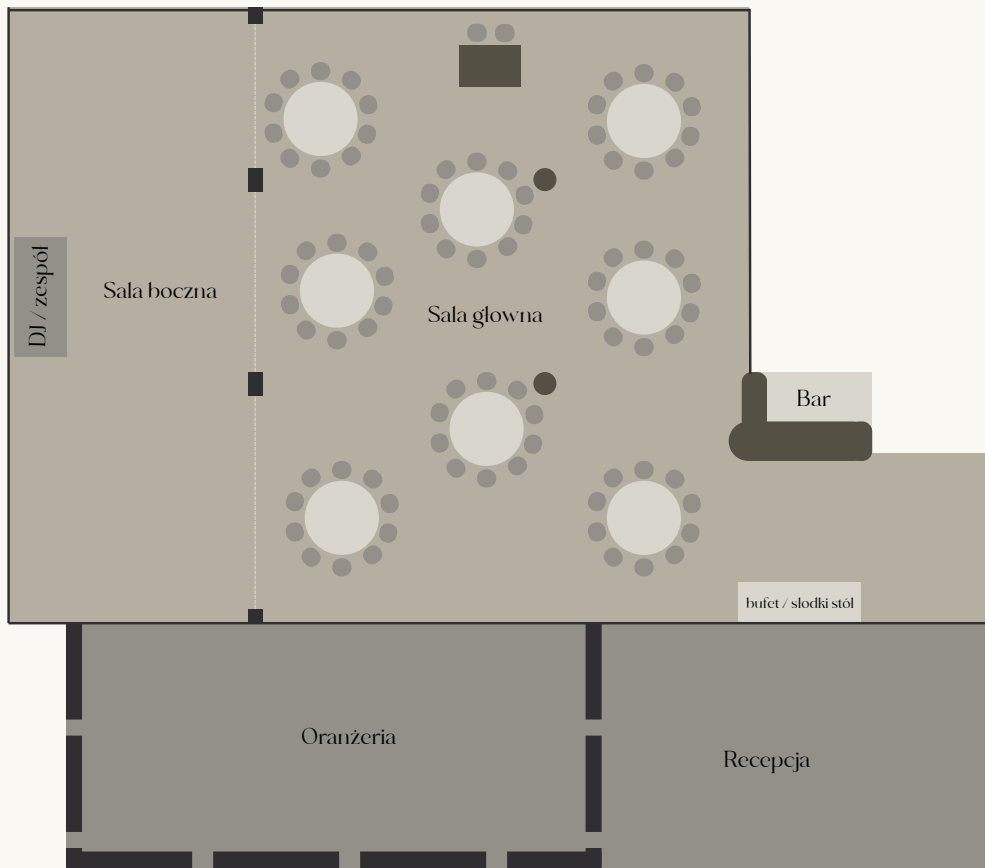


Pokój nowożeńców

Para młoda w cenie pakietu weselnego korzysta z przestronnego pokoju z łóżkiem typu queen-size, dużą sofą oraz toaletką. Pokój wyposażony w łazienkę, zestaw kosmetyków i ręczników, TV, zestaw do kawy. To wnętrze świetnie nasłonecznione do przygotowań przed weselem, pomieści makijażystów, fryzjerów, fotografów a po przyjęciu wszystkie kwiaty i prezenty

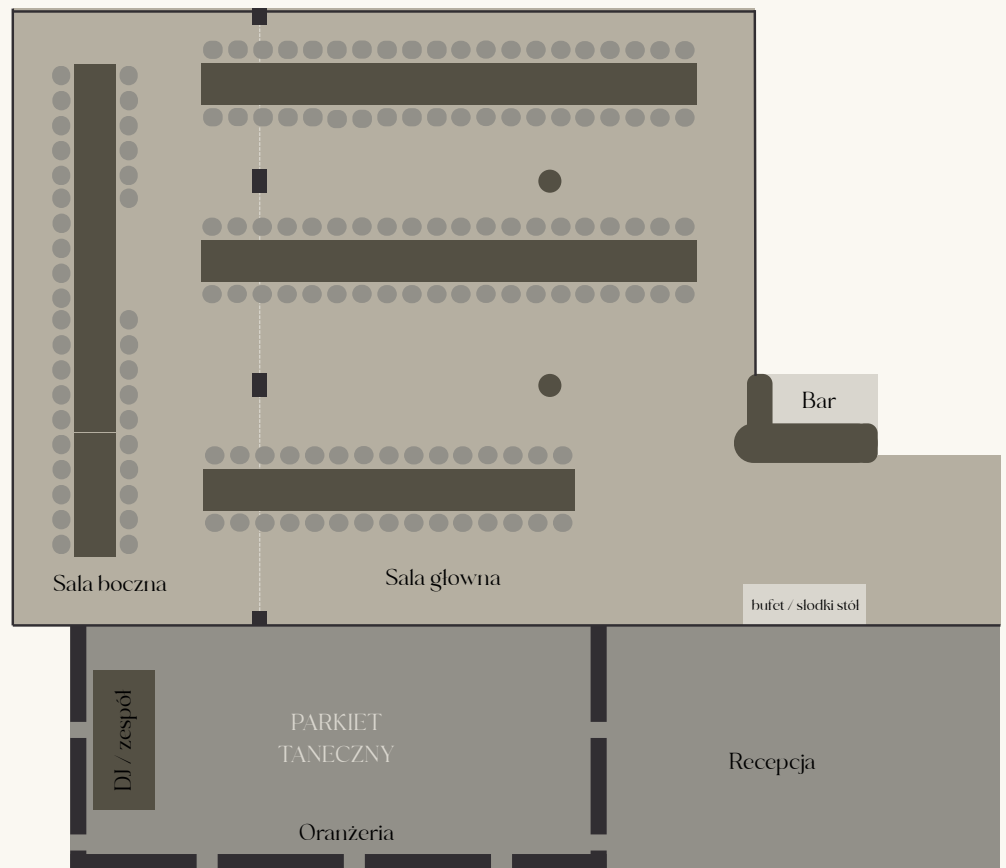
06

Przykładowe układy sali



Przy okrągłych stołach komfortowo ugościmy 80osób, dodatkowo do 6 osób przy stole prezydialnym oraz osobny stolik dla orkiestry/obsługi. W tym układzie sali parkiet taneczny lokujemy na sali bocznej

Przy klasycznych stołach biesiadnych możemy ugościć do 150 osób. Przy maksymalnym obłożeniu parkiet taneczny aranżujemy w oranżerii, natomiast w przypadku przyjęć do 100 osób parkiet taneczny mieści się na części sali głównej lub bocznej, wówczas oranżeria staje się strefą relaksu,





I
MENU
WESELNE
295ZŁ/OS

OBIAD

Zupa :

Rosół lub zupa krem do wyboru z menu głównego

II Danie

(serwowane na półmiskach, 3 szt. mięs/os)

Patera mięs białych serwowanych z ryżem i białym
sosem oraz warzywami duszonymi

Patera mięs pieczonych i smażonych do wyboru z menu
głównego

Dodatki :

kluski aksamitki, ziemniaki gotowane, bukiet surówek,
kapusta zasmażana, sos ciemny

DESER

Ciasta różne (4 gatunki do wyboru z listy) - 2 kawałki/os

Serwis kawy i herbaty

ZIMNE ZAKĄSKI

3 rodzaje salatek do wyboru z menu głównego

6 przystawek do wyboru z menu głównego

Pieczywo, masło

KOLACJA I

3 gatunki mięs do wyboru z menu głównego

2 dodatki kolacyjne

KOLACJA II

Zupa gulaszowa lub barszczyk z krokietem



II MENU WESELNE 330ZŁ/OS

OBIAD

Zupa :

Rosół lub zupa krem do wyboru z menu głównego

II Danie

(serwowane na półmiskach, 3 szt. mięs/os)

Patera mięs białych serwowanych z ryżem i białym sosem oraz warzywami duszonymi

Patera mięs pieczonych i smażonych do wyboru z menu głównego

Dodatki :

kluski aksamitki, ziemniaki gotowane, bukiet surówek, kapusta zasmażana, sos ciemny

DESER

Ciasta różne (4 gatunki do wyboru z listy) - 2 kawałki/os

Serwis kawy i herbaty

ZIMNE ZAKĄSKI

3 rodzaje salatek do wyboru z menu głównego

6 przystawek do wyboru z menu głównego

Pieczywo, masło

KOLACJA I

3 gatunki mięs do wyboru z menu głównego

2 dodatki kolacyjne

KOLACJA II

Udziec serwowany z dodatkami

KOLACJA III

Zupa gulaszowa lub barszczyk z krokietem

Menu główne 2026

Zupy :

- rosół z makaronem
- krem pomidorowy z mozzarellą i zielowymi grzankami
- krem pieczarkowy

II Danie :

- kieszonki drobiowe ze szpinakiem
- rolady wieprzowe
- de volaille z masłem i pietruszką
- de volaille z serem
- filet faszerowany suszonymi pomidorami, pesto i mozzarellą w panierce
- schab z pieczarkami w panierce
- kotlet schabowy tradycyjny
- polędwiczka wieprzowa w sosie porowo-musztardowym
- losoś z warzywami (za dodatkową opłatą 20zł/100g)

Dla dzieci : nuggetsy z kurczaka na ciepło

Dodatki standardowe : ziemniaki gotowane, kluski aksamitki, kapusta zasmażana, bukiet surówek, sos ciemny, ryż z potraw

Zamiennie/Dodatkowo : kuleczki ziemniaczane, frytki

Ciasta : Do wyboru z katalogu cukierni "Bajaderka" / www.ciastrainabajaderka.com/

Salatki :

- tradycyjna
- carpaccio z buraka
- brokułowa
- grecka
- cesar
- z szynką konserwową, serem i papryką

Zakąski zimne :

- nuggetsy z sosem czosnkowym
- galacik drobiowy
- tortilla z kurczakiem / tortilla wegetariańska
- roladka z grillowanej cukinii
- babeczka z wędzonym lososiem
- chicken balls z sosem curry
- krewetka z sosem zielowym
- tatar wołowy (za dodatkową opłatą 10 zł/porcję)

Dania kolacyjne :

- wolno pieczone żeberka w glazurze miodowej
- filet z kurczaka zawijany w boczku
- karkówka grillowana pod kapustą kiszoną
- golonka z sosem chrzanowym
- kacze udko (za dodatkową opłatą 12 zł/porcję)

Dodatki do kolacji :

- ziemniaki zapiekane z sosem czosnkowym
- bagietka czosnkowa

Przygotowaliśmy również kartę sezonową, menu wegetariańskie i dietetyczne, o które możesz zapytać podczas spotkania

Oplaty dodatkowe



Opcjonalnie:

Napoje: zimne niegazowane (sok pomarańczowy, sok jabłkowy, woda niegazowana) oraz napoje gazowane (Pepsi, 7-Up, woda gazowana) bez limitu spożycia za dodatkową opłatą 20 zł/os

W przypadku dostarczenia napojów we własnym zakresie opłata za ich serwis wynosi 5 zł/os

Alkohol: ceny zgodnie z kartą menu lub według indywidualnych ustaleń. W przypadku wniesienia swojego alkoholu do rachunku zostanie doliczona opłata 5 zł/os.

Owoce (brak możliwości dostarczenia swoich owoców) serwowane w formie bufetowej, 10 zł/os

Czas trwania przyjęcia to 10h, każda kolejna godzina kosztuje 300zł (łącznie za wszystkich gości)

*powyższa oferta ma charakter informacyjny i nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu kodeksu cywilnego oraz innych właściwych przepisów.

Poprawiny:

cena: 90zł/os przy założeniu przyjęcia podobnej wielkości do wesela,
serwowane menu z dnia poprzedniego, czas trwania 6 godzin, napoje w cenie 10zł/
dzbanek/butelka 850ml



NASZE CENY

- Aranżacja ślubu plenerowego/ślubu w oranżerii 400zł

(stół z obrusem dla urzędnika, godło, krzesła z pokrowcami dla pary młodej i świadków, krzesła dla gości do 24szt)

- Dekoracja przestrzeni zaślubin 500zł

(woale, świece w tubach, trawa pampasowa, biały dywan)

- Aranżacja serwisu tortu w altanie lub na sali 300zł

(przyozdobiony stół, 3 fontanny iskier wys. 2m, suchy lód)

- Animacje dla dzieci - od 300zł/h

(zlecamy firmie zewnętrznej, minimum jedna godzina)

- Animacje dla dorosłych - od 300zł/h

(zlecamy firmie zewnętrznej, minimum jedna godzina)

- Zamek dmuchany 350zł

(bez obsługi/nadzoru nad dziećmi, do 4h, każda kolejna godzina 50zł)

- Prosecco wall 1000zł

(do 8h, nasze prosecco dodatkowo płatne 35zł/but.)

- Pokój dla nowożeńców - 1 doba/w cenie wesela

- Pokój 2-osobowy 200zł/doba

- Pokój 3-osobowy 260zł/doba

- Śniadanie 30zł/os

(minimum 8 osób)

powyższe ceny są aktualne na dzień 01-09-2025r, staramy się ich nie zmieniać w ciągu roku, ale nie możemy zapewnić ich aktualności w przyszłości ze względu na niestabilne warunki rynkowe

Krok po kroku...

- ☒ Oferta Was zaintrygowała? zadzwońcie i umówcie spotkanie.
- ☒ Jeśli zależy Wam aby termin nie uciekł - zróbcie wstępną rezerwację telefonicznie lub mailowo.
- ☒ Na umówionym spotkaniu zaprezentujemy lokal oraz nasze możliwości i propozycje.
- ☒ Podpisujemy umowę na organizację przyjęcia i wpłacacie kaucję w wysokości 1000zł
- ☒ Na pół roku przed przyjęciem wpłacacie 25% wartości umowy - to ostatni moment aby rozwiązać umowę bez kosztów gdyby coś poszło nie po waszej myśli.
- ☒ Na miesiąc przed przyjęciem ustalamy menu oraz ramowy plan przyjęcia.
- ☒ Na tydzień przed przyjęciem potwierdzacie wszystkie szczegóły jak ilość gości i obsługi, dekoracje, atrakcje i harmonogram przyjęcia.
- ☒ Dzień przed weselem wpłacacie kolejne 25% wartości umowy.
- ☒ Hej Wesele - czas na świętowanie - w dniu wesela mamy już wszystko dopięte na ostatni guzik a Wy niczym się nie stresujecie.
- ☒ Dzień po weselu odbieracie pozostawione jedzenie i kwiaty oraz rozliczamy się za całość uroczystć - gotówką lub kartą - jak Wam wygodniej:)
- ☒ Pozostało już tylko podzielić się Waszą opinią z innymi - zachęcamy do oceny w google lub na facebook

SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI



MANAGER GASTRONOMII

Marzena Janas



+48 604 272 630



GENERAL MANAGER

Katarzyna Przepiórka



+48 530 30 40 10



+48 62 735 66 51



boho.ostrow@gmail.com



www.hotelboho.pl



ul. Rejtana 71

63-400 Ostrów Wielkopolski



skontaktuj się z nami

