



WESELA
W
Hotel Bass

— ★ ★ ★ —



PRZYGOTUJEMY TWOJE WYJĄTKOWE WESELE W 2026 ROKU

Jesteśmy ekspertami
w tworzeniu niezapomnianych uroczystości,
mamy ponad 25 lat doświadczenia
w organizacji przyjęć weselnych!





ZAPEWNIAMY

- uroczyste powitanie chlebem i solą,
- apartament na noc poślubną dla Młodej Pary,
- możliwość dostarczenia własnego alkoholu bez opłaty korkowej,
- podest dla orkiestry lub DJ-a w cenie (3x4 m),
- bezpłatne miejsca parkingowe,
- opiekę kierownika sali przez cały czas trwania przyjęcia,
- stół z atrakcjami dla dzieci w cenie.

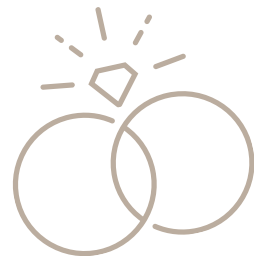


CO OFERUJEMY?

- organizację zaślubin w plenerze w cenie 2600 zł,
- zestaw napoi zimnych i gorących w cenie pakietu,
- dziecko do 10 lat — 265 zł/osoba,
- podwykonawcy (zespół, kamerzysta, itd.) — 295 zł/osoba,
- pokrowce na krzesła w specjalnej cenie — 20 zł/sztuka,
- obsługę barmańską przez 6 godzin w cenie 2800 zł,
- dekorację klimatycznym światłem ledowym w specjalnej cenie,
- preferencyjne ceny pokoi dla Gości weselnych.



SALA WESELNA



STARY MŁYN

Magiczne miejsce na organizację wyjątkowej uroczystości, urządzone w rustykalnym stylu jest idealną salą do organizacji niezapomnianych przyjęć od 90 do 250 osób.



RESTAURACJA MALINOWA

Wpisuje się w styl Modern Glam łączący klasę, elegancję i nowoczesność.

Można tu zorganizować kameralne przyjęcia, a dzięki połączeniu z sąsiadującymi salami przyjęcie dla 300 osób.



KARCZMA GÓRALSKA

Tradycyjny styl, drewniane wnętrza i regionalne akcenty użyte do jej wystroju zapewniają Gościom tego miejsca niepowtarzalny klimat.

Perfekcyjne miejsce na przyjęcie od 50 do 80 osób.

PAKIETY WESELNE



Klasyczny



Standard



Premium

Cena 395 zł/osoba - zimne przekąski w formie bufetu Cena 425 zł/osoba - zimne przekąski w stołach	Cena 425 zł/osoba - zimne przekąski w formie bufetu Cena 450 zł/osoba - zimne przekąski w stołach	Cena: 480 zł/osoba - zimne przekąski w formie bufetu Cena: 505 zł/osoba - zimne przekąski w stołach
8 przekąsek 3 sałatki dodatki	10 przekąsek 3 sałatki dodatki	12 przekąsek 4 sałatki dodatki
SERWOWANE Zupa Danie Główne Drugie podanie Trzecie podanie	SERWOWANE Zupa Danie Główne Drugie podanie Trzecie podanie	SERWOWANE Zupa Danie Główne Drugie podanie <u>W BUFECE</u> Trzecie podanie
Bufet Deserowy 6 deserów owoce sezonowe	Bufet Deserowy 8 deserów owoce sezonowe	Bufet Deserowy 10 deserów owoce sezonowe
Napoje Soki owocowe Woda mineralna w karafkach Napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite) Kawa i herbata	Napoje Soki owocowe Woda mineralna w karafkach Napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite) Kawa i herbata	Napoje Soki owocowe Woda mineralna w karafkach Napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite) Kawa i herbata

OFERTA ZOSTAŁA PRZYGOTOWANA DLA MINIMUM 50 OSÓB, DLA MNIEJSZEJ ILOŚCI GOŚCI CENA WYBRANEGO PAKIETU BĘDZIE SIĘ RÓŻNIĆ W ZALEŻNOŚCI OD OSTATECZNEGO ZAMÓWIENIA.

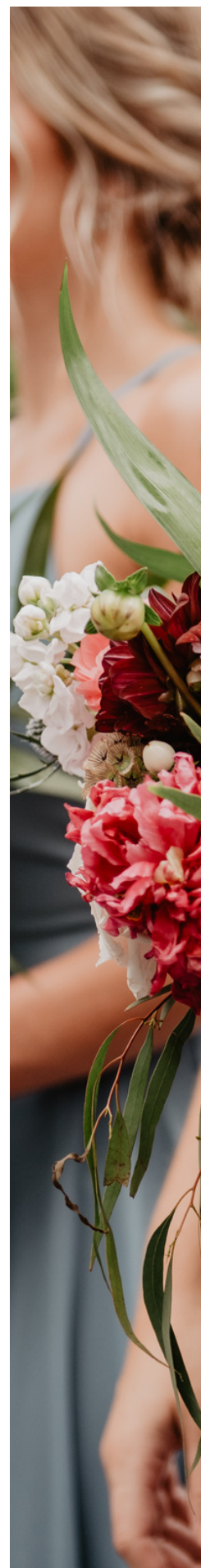
SKOMPONUJ MENU

PRZYSTAWKI

- Rolada z łososia z serkiem i kaparami
- Różyczki z łososia z serkiem Philadelphia
- Rolada szpinakowa z łososiem
- Gravlax z sosem miodowo-musztardowym
- Śledź w oleju
- Śledź z sałatką z jabłka
- Śledź w śmietanie
- Śledź w sosie miodowo-musztardowym
- Śledź po kaszubsku w pomidorach
- Ryby faszerowane (szczupak, sandacz, terina z pstrąga)
- Schab po warszawsku
- Schab z musem grzybowym
- Terina z kaczki
- Rolada z indyka
- Galaretka z golonkami
- Tymbalik z kurczakiem
- Torcik z buraka
- Carpaccio z buraka z palonym serem kozim
- Szyńka parmeńska z melonem
- Roladka z cukinii z humusem
- Roladka z cukinii z serkiem i suszonymi pomidorami
- Pasztet w cieście francuskim
- Parfait z kurczaka
- Krewetki w sosie tysiąca wysp
- Warzywa grillowane z serem feta
- Tortilla z kurczakiem
- Tortilla z warzywami
- Tortilla z polędwiczką wieprzową

SALATKI

- Sałatka grecka - sos winegret
- Sałatka z mini mozzarellą
- Sałatka z serem brie i suszonymi pomidorami
- Sałatka z serem Rokpol, gruszką, karmelizowanymi orzechami
- Sałatka z serem kozim, burakiem i granatem - sos różany
- Sałatka Cezar z kurczakiem
- Sałatka królewska z kurczakiem, ananasem i kukurydzą
- Sałatka z kurczakiem w czerwonym pesto, makaronem i mini mozzarellą
- Sałatka słoneczna z kurczakiem i warzywami
- Sałatka z makaronem penne, salami i suszonymi pomidorami





SKOMPONUJ MENU

SALATKI

- Sałatka z makaronem penne, tuńczykiem i warzywami
- Sałatka z polędwicą wieprzową, balsamico z jabłkiem i pomarańczą
- Sałatka orientalna z wołowiną, sos sojowy, sos sweet chilli
- Sałatka jarzynowa z majonezem
- Sałatka domowa z szynką i majonezem
- Sałatka orientalna z wieprzowiną i makaronem sojowym, sos sojowy, sos sweet chilli
- Sałatka wiosenna z brokułami
- Sałatka brokułowa z jajkiem - sos czosnkowy
- Sałatka gyros z kurczakiem
- Sałatka Cezar z krewetkami
- Sałatka kuskus perłowy z warzywami i miętą

ZUPA/ 1 do wyboru

- Krem pomidorowy z grzankami
- Krem z białych warzyw (wegański/bezglutenowy)
- Krem z pieczonego buraka, groszek ptysiowy
- Krem z grzybów leśnych z grzankami
- Rosół z makaronem
- Flaki polskie
- Krem ze szparagów z groszkiem ptysiovym
- Zupa meksykańska z kurczakiem

DANIE GŁÓWNE/ 1 do wyboru

- Roladki z polędwiczki wieprzowej ze szpinakiem i serem Philadelphia/ czerwone wino/ ziemniaki francuskie/ bukiet warzyw
- Polędwiczki wieprzowe/ sos kurkowy/ kopytka/ warzywa smażone
- Pierś z kurczaka faszerowana leśnymi grzybami/ białe wino /puree z kalafiora/ surówka pekińska
- Filet z kurczaka zapiekany z serem/ sos pomidorowy/ risotto/ różyczki z brokuł
- Kaczka pieczona z jabłkami/ sos z owoców leśnych/ ziemniaki pieczone/ burak karmelizowany
- Policzki wołowe/ sos grzybowy/ pęczotto/ warzywa ratatuille
- Camembert smażony w migdałach z sosem żurawinowym i brokułami (wegetariańskie/bezglutenowe)
- Bukiet warzy z pary z ziołami, podany z kompozycją ryżu białego i dzikiego oraz jajkiem sadzonym (wegetariańskie/bezglutenowe)
- Makaron ryżowy z zielonymi warzywami i serem tofu (wegański/bezglutenowy)
- Warzywa (papryka mix, cukinia, cebula czerwona, pieczarki) z ciecierzycą w sosie curry z ryżem jaśminowym (wegańskie/bezglutenowy)

DESERY

- Tarta cytrynowa z opalaną bezą
- Krucha tarta waniliowo — gruszkowa
- Tarta budyniowa z owocami
- Tarta z musem czekoladowym
- Mus z owoców egzotycznych

SKOMPONUJ MENU

DESERY

- Mus orzechowy z morelą, mus biała czekolada z malinami
- Tiramisu, Panna cotta, Creme brule
- Ciasto czekoladowe z orzechami
- Ciasto 3-BIT
- Przekładaniec biszkoptowy: truskawka, malina, morela
- Snickers, szarlotka z kruszonką, sernik pieczony

BUFET /do wyboru 2 dania, 2 dodatki skrobiowe i warzywne

- Filet z kurczaka z pesto
- Filet z kurczaka panierowany parmezanem
- Roladki z kurczaka z suszonymi pomidorami
- Filet z kurczaka marynowany w cytrynie i natce pietruszki
- Policzki wieprzowe w sosie grzybowym
- Pieczeń wieprzowa w sosie własnym
- Eskalopki ze schabu w sosie z białego wina z żurawiną
- Pieczeń z szynki wieprzowej w sosie chrzanowym
- Dorsz panierowany w sezamie
- Okoń nilowy w sosie pesto
- Filet z sandacza w sosie krewetkowym
- Filet z soli po florencku ze szpinakiem
- Szpinakowe gnocchi w sosie serowym (wegetariańskie)
- Warzywa sezonowe w sosie curry, podana z ryżem jaśminowym i omletem (wegetariańskie)
- Falafel warzywny z hummusem (wegańskie)
- Cukinia zapiekana z warzywami (papryka, cebula, pieczarki, czosnek, świeże zioła) na sosie pomidorowym (wegańskie/ bezglutenowe)

2 dodatki skrobiowe

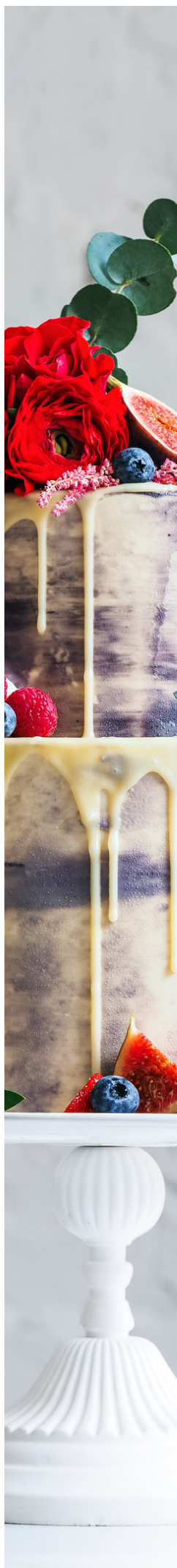
- Ziemniaki francuskie/pieczone/gotowane
- Kopytka z masłem
- Kasza pęczak
- Risotto
- Gnocchi z masłem

2 dodatki warzywne

- Warzywa pieczone z tymiankiem
- Fasola szparagowa
- Warzywa casserole
- Warzywa smażone z suszonymi pomidorami
- Bukiet warzyw gotowanych

ZUPA PO PÓŁNOCY / 1 DO WYBORU

- Żurek
- Gulaszowa
- Strogonow
- Tom Kha Kai z kurczakiem
- Zupa krem z pomidorów z pesto bazyliowym (wegańska/ bezglutenowa)



DODAJ DO MENU

TORT W SPECJALNEJ CENIE 189 ZŁ/KG

- Black Forest z wiśniami
- Z musem z mlecznej czekolady i konfitury morelowej
- Kajmakowy z prażonymi migdałami
- Z musem z mlecznej czekolady i owoców leśnych
- Orzechowy z pomarańczami
- Z musem z białej czekolady i malin
- Orzechowy z imbirem
- Z musem malinowym
- Z musem truskawkowym

BUFET TRADYCYJNY/STÓŁ WIEJSKI DLA MINIMUM 50 OSÓB - 42 ZŁ/OS.

- Wędzony w całości udziec wieprzowy „Podkomorze”/
Pieczona w całości z warzywami, peklowana szynka
wieprzowa
- Deski wiejskich wędlin: kiełbasa wędzona i biała, salcesony
ozorkowy i włoski, kaszanka oraz pasztet domowy z kurkami
- Boczek pieczony w całości, przyprawiany ziołami/
Smalec domowy z jabłkiem i śliwkami na wędzonce
- Wiejski chleb w całości na desce/ Chrzan/
Ogórki małosolne

"LIVE COOKING" DLA MINIMUM 50 OSÓB 95 ZŁ/OS.

- Szynka pieczona/ ziemniaki puree/ sos własny
- Wolno gotowany rostbef/ kasza gryczana/
sos musztardowy

FONTANNA CZEKOLADOWA Z DODATKAMI 27 ZŁ/OS.

OBSŁUGA BARMAŃSKA 6H - 2800 ZŁ ALKOHOL I DODATKI DOSTARCZONE PRZEZ KLIENTA

TATAR WOŁOWY Z DODATKAMI (100 G) - 30 ZŁ



OPINIE NASZYCH GOŚCI



Aleksandra Frątczak-Piotrowska
5 dni temu na stronie Google

5/5

W sierpniu 2023 roku w Starym Młynie odbyło się nasze wesele. Kontakt z hotelem od początku oceniam na 6 z plusem! Naszą imprezą opiekowała się Pani Olga - uśmiechnięta, pomocna i bardzo kompetentna. Na wszystkie pytania odpowiadała cierpliwie i szybko, mogliśmy liczyć również na podpowiedzi i sugestie, które były dla nas bezcenne. Na samym weselu czułam się jak gość, bo wszystko było tak dobrze zaopiekowane przez obsługę. Jedzonko pyszne! Skorzystaliśmy z usług hotelowego barmana i wszyscy goście zachwalali ten wybór - tutaj też (jak w każdym aspekcie) mogliśmy wybrać PO SWOJEMU, a dokładniej zaproponować własne drinki, które wyszły znakomicie. W porównaniu z miejscami a'la boho w Warszawie i okolicach hotel zaoferował najatrakcyjniejszą cenę. Dodatkowym atutem jest stała dekoracja sufitowa, która robi dużą robotę pod względem estetyki miejsca. Pokoje bez zarzutu.

Pokoje 5,0 Obsługa 5,0 Lokalizacja 5,0

...



Maja Gilarowska
4 miesiące temu na stronie Google

5/5

Wesele w Hotelu Boss w obiekcie Stary Młyn okazało się strzałem w dziesiątkę. Miejsce ma super klimat, dużo miejsca na powietrzu dookoła i przystępne jak na Warszawę ceny. Obsługa podczas wesela była uprzejma i bardzo sprawnie obsługiwała wszystkich gości, nawet po imprezie goście chwalili nie tylko nastrojenie sali, ale właśnie obsługę kelnerską. Nasze wszystkie prośby zostały uwzględnione, a współpraca z Panią Martą była bezproblemowa i przyjemna. Szczerze polecam to miejsce na organizację takich eventów :)

Pokoje 4,0 Obsługa 5,0 Lokalizacja 5,0

...



Martyna Bojanowska
5 miesięcy temu na stronie Google

5/5

W Hotelu Boss w sali Stary Młyn zorganizowaliśmy nasze wesele. Bardzo polecam to miejsce 😊 Wszelkie ustalenia przebiegły sprawnie, Pani Aneta była otwarta na nasze prośby i bardzo pomocna. Obsługa w trakcie wesela była profesjonalna, zyczliwa i nie kłopotowała nas zbędnymi pytaniami. Jako Młodzi mogliśmy się świetnie bawić bez zmartwień o kwestie organizacyjne. Jedzenie było bardzo dobre, wiele gości wspomina piękną salę Stary Młyn. Robi wrażenie!

Pokoje 5,0 Obsługa 5,0 Lokalizacja 5,0

...



Anita Trojan
4 miesiące temu na stronie Google

5/5

W sierpniu 2023 organizowaliśmy wesele w restauracji Stary Młyn. Nie mogliśmy lepiej trafić. Współpraca z Panią Kasią i Panią Balbiną przez cały okres przygotowań przebiegała sprawnie i konkretnie. Obie Panie wykazały pełen profesjonalizm a przy tym fantastyczne podejście do klienta :) Jedzenie przepyszne! Jeśli szukacie sali na Wasze wesele i chcecie się poczuć zaopiekowani to dobrze trafiliście. Zespół Hotelu Boss zajmie się Wami najlepiej jak potrafi i Wasz wyjątkowy dzień dzięki nim będzie najpiękniejszy w życiu ❤️

Pokoje 5,0 Obsługa 5,0 Lokalizacja 5,0

...



Karolina Biesiada
5 miesięcy temu na stronie Google

5/5

Polecam Hotel Boss, szczególnie Stary Młyn na organizację wesela. Pyszne jedzenie, wiejski stół z zawartością wysokiej jakości. Obsługa bardzo miła. Klimat Starego Młyna dla miłośników wesel w stylu rustykalnym, boho. Dużo drewna i zieleni. Świetny plener, mnóstwo drzew i zieleni dzięki czemu zdjęcia wychodzą przepięknie. Możliwość organizacji ślubu w plenerze na miejscu. Podziękowania dla Pani Marty za pomoc w organizacji wesela i dopięcie wszystkich szczegółów zgodnie z naszą prośbą. Polecam!

Pokoje 4,0 Obsługa 5,0 Lokalizacja 5,0

...



ZAPRASZAMY DO KONTAKTU!

HOTEL BOSS*** UL. ŻWANOWIECKA 20, 04-849 WARSZAWA

DZIAŁ SPRZEDAŻY: TEL. +48 22 51 66 100 LUB 200 EMAIL: SPRZEDAZ@HOTELBOSS.PL