

OFERTA WESELNA 2027



HOTEL I RESTAURACJA TOSCANIA



ORGANIZACJA WESELA W HOTELU TOSCANIA TO COŚ WIĘCEJ NIŻ TYLKO PRZYJĘCIE WESELNE

Zrealizujemy marzenia Pary Młodej i sprawimy, aby ten wyjątkowy dzień był niezapomnianą chwilą zarówno dla Nowożeńców jak i Gości weselnych. Toscania doceniana jest za wsparcie doświadczonego koordynatora weselnego, niepowtarzalny nastrój, wyśmienitą kuchnię oraz profesjonalną obsługę.

SALA balowa

Przestronna sala w nowoczesno - angielskim
stylu z elementami glamour
oraz niepowtarzalne doznania kulinarne sprawiają,
że ten najważniejszy dzień w życiu
na zawsze zapisze się
w Waszej pamięci.

W Sali Balowej organizujemy przyjęcia
od 90 do 200 osób.









SALA *księżycowa*

Nowoczesny design z industrialnym charakterem
i naturalnymi akcentami.
Centralnym punktem sali
jest imponujący świetlik,
wpuszczający do środka naturalne światło
i tworzący wyjątkową atmosferę zarówno w dzień,
jak i w nocy.

W Sali Księżycowej organizujemy przyjęcia
od 50 do 90 osób.







MENU

Tradycyjne

POWITANIE:

staropolskim zwyczajem chlebem i solą

TOAST NA CZĘŚĆ MŁODEJ PARY:

kieliszek wina musującego

ZUPA:

~rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE (3,5 porcji / os.):

~zraz wieprzowy po staropolsku

~panierowany kotlet schabowy w panko

~kotlet de volaille z serem

~polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym

~sznycel wieprzowy z zasmażaną cebulką i pieczarkami

DODATKI:

~ziemniaki gotowane z koperkiem

~pyzy drożdżowe

~kopytka

~sos pieczeniowy

~bukiet warzyw gotowanych z posypką

ze zrumienionej bułki tartej

~zestaw surówek (trzy rodzaje)

SERWIS KAWOWY:

~kawa, herbata

~ciasto (2,5 porcji / os.)

~drugi serwis kawowy w formie ekspresu

ZAKĄSKI ZIMNE (4 porcje / os. + sałatka):

~galantyna drobiowa

~schab pieczony z kremem śliwkowym

~szynka z jajkiem na sałatce jarzynowej

~tatar wołowy

~tortilka z kurczakiem i awokado

~tymbaliki drobiowo-warzywne z majonezem chrzanowym

~miruna opiekana w zalewie pomidorowej z warzywami

~sałatka śródziemnomorska z fetą

~sałatka z makaronem orzo, wędzoną pierśią kurczaka,
czerwoną fasolą i selerem naciowym

~pieczywo, masło

KOLACJA (mięsa 3 porcje / os.):

~barszcz

~gołąbki w sosie pomidorowym

~długo gotowana wołowina w sosie winnym z warzywami julienne

~żeberko pieczone BBQ

~ziemniaki wedges, sos tzatziki

~sajgonki

~pieczywo mieszane, masło kremowe

Kulinarna atrakcja wieczoru:

~pieczona karkówka w sosie myśliwskim, ziemniaki pieczone,
zasmażana kapusta

~faszerowana papryka, cukinia i bakłażan ryżem i warzywami

OSTATNI CIEPŁY POSIŁEK - jeden rodzaj wybrany przez Parę Młodą:

~zupa gulaszowa z papryką wędzoną lub żurek na zakwasie

NAPOJE (bez ograniczeń):

~soki (jabłkowy, pomarańczowy)

~woda z cytryną

~napoje gazowane

MENU NIE ZAWIERA:

~tortu oraz alkoholi

KOSZT:

- osoba dorosła - 355 zł
- dzieci do lat 3 z nakryciem przy stole - bezpłatnie
- dzieci w wieku 3 do 10 lat - 60% ceny menu
- obsługa (zespół, kamerzysta, fotograf itp.) – 75% menu
- obowiązuje jednorazowa opłata logistyczna za alkohol dostarczony przez Parę Młodą
- (przyjęcie towaru, serwis, utylizacja odpadów):
- ~Sala Księżycowa 700 zł | ~Sala Balowa 1000 zł
- zachęcamy do skorzystania z restauracyjnej, atrakcyjnej
- oferty alkoholi (nie obowiązuje opłata logistyczna)
- opłata serwisowa za usługi gastronomiczne z firm zewnętrznych:
- Barman - 400 zł | Candy bar - 400 zł
- Swojskie jadło - 400 zł | Inne - wycena indywidualna

DODATKOWO DO WBORU:

- dodatkowa porcja mięsa do obiadu - 15 zł
- dodatkowa pyza z sosem - 4 zł
- dodatkowa porcja do zakąski zimnej - 13 zł
- zestaw 6 porcji udka z kaczki z kluskami śląskimi i modra kapustą - 215 zł
- zestaw 6 porcji łososia na risotto cytrynowym - 225 zł
- zestaw 6 szt. golonki pieczonej z kapustą zasmażaną - 155 zł
- zestaw 6 porcji karkówki po myśliwsku - 155 zł
- zestaw 15 szt. sajgonki z sosem orientalnym - 60 zł
- zestaw 6 porcji krokietów z kapustą i grzybami - 36 zł
- sałatka gyros /porcja na 5 os./ - 29 zł



POWITANIE:

staropolskim zwyczajem chlebem i solą

TOAST NA CZEŚĆ MŁODEJ PARY:

kieliszek wina musującego

ZUPA - jeden rodzaj wybrany przez Parę Młodą:

~rosół z makaronem

~krem z pieczonego kalafiora

DANIE GŁÓWNE (3,5 porcji / os.):

~zraz wołowy po staropolsku

~pieczony łosoś w sosie śmietanowo-porowym,

kuskus perłowy

~udko z kaczki w sosie z rodzynekami, kluski śląskie,

zasmażana modra kapusta

~kotlet de volaille z drobiu z serem

~pierś z kurczaka w salsie z chorizo

~polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym

DODATKI:

~ziemniaki gotowane z koperkiem

~pyzy drożdżowe

~sos pieczeniowy

~bukiet warzyw gotowanych ze zrumienioną bułką tartą

~zestaw surówek (trzy rodzaje)

SERWIS KAWOWY:

~kawa, herbata

~ciasto (2,5 porcji / os.)

~drugi serwis kawowy w formie ekspresu

MENU

hiesiadne

ZAKĄSKI ZIMNE (4 porcje / os. + sałatka):

~schab wolno gotowany z kremem śliwkowym

~polędwiczka wieprzowa, majonez smakowy, pikle

~roladki z grillowanej cukinii z serkiem, orzechami i z szynką parmeńską

~tartaletka ze śledziem i jabłkiem

~mus z kurczaka ze szpinakiem, papryką, fetą i suszonymi pomidorami

~befsztyk tatarski

~dorsz w zalewie octowej z warzywami

~sałatka śródziemnomorska z fetą

~pieczywo, masło

KOLACJA (mięsa 3 porcje / os.):

~barszcz z krokietem

~karkówka w sosie bbq z cebulą marynowaną

~curry z kurczakiem, ryż paraboliczny

~polędwiczka w sosie pieprzowym

~sajgonki w sosie orientalnym

~pieczywo mieszane, masło kremowe

KULINARNA ATRAKCJA WIECZORU:

~udziec wieprzowy pieczony, krojony i serwowany na Sali,
ziemniaki pieczone, sos czosnkowy

OSTATNI CIEPŁY POSIŁEK:

~zupa gulaszowa z papryką wędzoną

NAPOJE (bez ograniczeń):

~soki (jabłkowy, pomarańczowy)

~woda z cytryną

~napoje gazowane

MENU NIE ZAWIERA:

~tortu oraz alkoholi

KOSZT:

- osoba dorosła - 395 zł
- dzieci do lat 3 z nakryciem przy stole - bezpłatnie
- dzieci w wieku 3 do 10 lat - 60% ceny menu
- obsługa (zespół, kamerzysta, fotograf itp.) – 75% menu
- obowiązuje jednorazowa opłata logistyczna za alkohol dostarczony przez Parę Młodą

(przyjęcie towaru, serwis, utylizacja odpadów):

~Sala Księżycowa 700 zł | ~Sala Balowa 1000 zł

- zachęcamy do skorzystania z restauracyjnej, atrakcyjnej oferty alkoholi (nie obowiązuje opłata logistyczna)
- opłata serwisowa za usługi gastronomiczne z firm zewnętrznych:
Barman - 400 zł | Candy bar - 400 zł
Swojskie jadlo - 400 zł | Inne - wycena indywidualna

Menu weselne oraz usługi gastronomiczne mogą wzrosnąć do 15 % od cen podanych w umowie.

Prezentowane menu ma charakter poglądowy.



MENU

serwowane

POWITANIE:

staropolskim zwyczajem chlebem i solą

TOAST NA CZEŚĆ MŁODEJ PARY:

kieliszek wina musującego

PRZYSTAWKA - jedna pozycja do wyboru przez Parę Młodą:

~carpaccio z piezonego buraka z wędzonym twarogiem i orzechami

~gawlax z łosiosia

ZUPA - jedna pozycja do wyboru przez Parę Młodą:

~krem z piezonego kalafiora

~pomidorowy krem tokański z mozzarellą

DANIE GŁÓWNE - jedna pozycja do wyboru przez Parę Młodą:

~udko z kaczki w sosie, kluski śląskie, kapusta modra zasmażana, chutney z jabłka

~zraz wołowy w sosie, kluski śląskie, buraczki marynowane

~polędwica z morszczuka w sosie porowym,

kuskus perłowy z warzywami

~stek z bakłażana z peperonată, sos pomidorowy

DESER - jedna pozycja do wyboru przez Parę Młodą:

~panna cotta z malinami

~mus czekoladowy z biszkoptem z wiśniami

~tiramisu

SERWIS KAWOWY:

~kawa, herbata

~drugi serwis kawowy w formie ekspresu

ZAKĄSKI ZIMNE - serwowane do stołów gości lub w bufecie (4 porcje / os. + sałatka):

~tartaletka z guacamole

~befsztyk tatarski z marynowanymi pieczarkami i kaparami

~łosoś wędzony z serkiem philadelphia z sezamem

~śledź w ziemniaku

~polędwiczka sous-vide majonez smakowy, pikle

~sałatka z twarogiem wędzonym

~smażony kalafior z hummusem

~pieczywo, masło kremowe

KOLACJA - serwowana do stołów gości lub w bufecie: (mięsa 3 porcje / os.)

~barszcz z pasztecikiem lub krokietem

~karczek wieprzowy w sosie myśliwskim

~gołonki pieczone w piwie

~sandacz z krewetkami w curry z ryżem jaśminowym

~pierś z kurczaka w salsie z chorizo

~sos chrzanowy

KULINARNA ATRAKCJA WIECZORU: -

~udziec wieprzowy pieczony, krojony i serwowany na Sali z ziemniakami pieczonymi i sosem czosnkowym

~łosoś pieczony, kulki ziemniaczane w panko, sos ziołowy

OSTATNI CIEPŁY POSILEK:

~zupa tajska z kurczakiem i sezamem

~zupa gulaszowa

NAPOJE (bez ograniczeń):

~soki (jabłkowy, pomarańczowy)

~woda z cytryną

~napoje gazowane

MENU NIE ZAWIERA:

~tortu oraz alkoholi

KOSZT:

- osoba dorosła - 410 zł
- dzieci do lat 3 z nakryciem przy stole - bezpłatnie
- dzieci w wieku 3 do 10 lat - 60% ceny menu
- obsługa imprezy (zespół, kamerzysta, fotograf itp.) – 75% menu
- obowiązuje jednorazowa opłata logistyczna za alkohol dostarczony przez Parę Młodą (przyjęcie towaru, serwis, utylizacja odpadów):
 - ~Sala Księżycowa 700 zł | ~Sala Balowa 1000 zł
- zachęcamy do skorzystania z restauracyjnej, atrakcyjnej oferty alkoholi (nie obowiązuje opłata logistyczna)
- opłata serwisowa za usługi gastronomiczne z firm zewnętrznych:
 - Barman - 400 zł | Candy bar - 400 zł
 - Swojskie jadlo - 400 zł | Inne - wycena indywidualna



W CENIE NASZEGO MENU:

- WINO MUSUJĄCE DLA GOŚCI NA POWITANIE PARY MŁODEJ
- CIASTO Z CUKIERNI SŁODKO SŁONA
- KAWA Z EKSPRESU DOSTĘPNA DLA GOŚCI WESELNYCH PRZEZ CAŁY CZAS TRWANIA PRZYJĘCIA
- WODA, SOKI ORAZ NAPOJE GAZOWANE BEZ LIMITU
- SYNCHRONICZNY SERWIS DAŃ
- POKÓJ NA PREZENTY Z SEJFEM W SALI WESELNEJ
- POKÓJ ZABAW DLA DZIECI
- APARTAMENT DLA PARY MŁODEJ W HOTELU TOSCANIA
- DEDYKOWANY KOORDYNATOR PRZYJĘCIA
(OMÓWIENIE SCENARIUSZA WESELNEGO
I OBECNOŚĆ W DNIU WESELA OD POWITANIA
PARY MŁODEJ DO WYDANIA TORTU WESELNEGO)
- USŁUGA WEDDING PLANNERA
DOSTĘPNA W OBIEKCIE DODATKOWO



PRZYJĘCIE POPRAWINOWE - czas trwania 5 h - 130 zł / os. :

~żurek 1 porcja / os.

~obiad oraz serwis kawowy w formie stołu szwedzkiego

~zakąski zimne w formie stołu szwedzkiego

~soki i woda bez ograniczeń

(obiad, zakąski zimne oraz słodkości, pozostałe po przyjęciu weselnym)

DODATKOWE USŁUGI GASTRONOMICZNE

LODY RZEMIEŚLNICZE

Serwujemy prawdziwe lody tworzone z naturalnych składników, w smakach, które podbijają serca wszystkich – od klasycznej wanilii po oryginalne kompozycje jak słony karmel, beza malinowa czy brownie z czekoladą.

Lody Produkcji Słodko Słona Bakery and More

200 porcji

KOSZT 1700 zł



CANDY BAR

Zachwyć swoich gości wyjątkowym stołem pełnym słodkości!

Nasz candy bar to elegancka i kolorowa aranżacja z bogatym wyborem słodkości – od delikatnych babeczek, po monoporcje, bezy i różnego rodzaju deserki oraz tarty.

Wszystko przygotowane z dbałością o smak i estetykę, idealnie dopasowane do stylu przyjęcia.

Słodki akcent, który stanie się nie tylko atrakcją, ale i piękną ozdobą wesela.



Wesele
Sala Księżycowa
50-90 osób

KOSZT 2000 zł

Wesele
Sala Balowa
90-130 osób

KOSZT 3000 zł



STÓŁ WŁOSKI

Przenieś swoich gości prosto do słonecznych Włoch dzięki
wyjątkowemu stołowi pełnemu autentycznych włoskich specjałów.
Znajdziecie tu dojrzewające wędliny, aromatyczne sery oraz bogaty
wybór włoskich antipasti, które zachwycą każde podniebienie.

To prawdziwa uczta inspirowana włoską tradycją,
idealna dla miłośników kuchni śródziemnomorskiej.

Wesele
Sala Księżycowa
50-90 osób

KOSZT 1700 zł

Wesele
Sala Balowa
90-130 osób

KOSZT 2700 zł

SWOJSKIE JADŁO

Stół pełen tradycyjnych smaków!

Spróbuj domowych przysmaków,
które uatrakcyjnią każde przyjęcie.

Na naszym stole znajdziecie wyśmienite wędliny, kiełbasy, pasztety, smalec
naszej produkcji a także
świeżo pieczony chleb, pikle
i wiele innych tradycyjnych specjałów.

Wesele
Sala Księżycowa
50-90 osób

KOSZT 1600 zł

Wesele
Sala Balowa
90-130 osób

KOSZT 2200 zł



FINGER FOOD

Elegancki stół pełen różnorodnych mini przekąsek.

Znajdziesz tu zarówno klasyczne smaki w nowoczesnym wydaniu, jak i kreatywne kompozycje naszych kucharzy.

Na stole znajdują się m.in.:

- ~wędzony łosoś z kremowym serkiem, chrzanem i koperkiem
- ~smażone tofu z pieczonym łososiem w sosie sojowym
- ~arancini z aromatycznym majonezem smakowym
- ~tartaletka z wołowiną i sosem chimichurri
- ~sałatka z paluszkami krabowych i świeżym ogórkiem
- ~śledź z prażoną cebulką serwowany w pieczonym ziemniaku
- ~tatar z suszonych pomidorów
- ~polędwica wieprzowa w ziołowej kruszonce

120 porcji

KOSZT 1700 zł

Do wyboru 4 rodzaje po 30 szt. każdej przekąski



PIZZA

Live Cooking - pizza prosto z pieca na Twoim weselu!

Zapewnij gościom wyjątkowe kulinarne doświadczenie!

Nasz kucharz przygotuje na oczach gości aromatyczną pizzę na cienkim cieście z wybranymi dodatkami.

Do wyboru cztery rodzaje: Margherita / Parma / Capricciosa / Diavola

Wesele Sala Księżycowa 50-90 osób	DO 2 H	30 pizz	KOSZT 2000 zł
Wesele Sala Balowa 90-130 osób	DO 3 H	50 pizz	KOSZT 2600 zł



GRILL

Aromatyczne mięsa, soczyste warzywa i świeże dodatki prosto z grilla – wszystko przygotowywane na żywo przez naszego kucharza. To doskonała propozycja dla miłośników niepowtarzalnego smaku i luźnej, biesiadnej atmosfery.

Oferujemy aż 7 różnych dań z grilla, w tym:

- klasyczne kielbaski
- soczystą karkówkę
- delikatną pierś z kurczaka
- tradycyjną kaszanę
- szaszłyki wieprzowe i drobiowe
- grillowany ser Camembert
- aromatyczny ser Halloumi

Spośród tych 7 propozycji, wybieracie 3 dania, które będą serwowane podczas Waszego przyjęcia.

Koszt Stacji Grillowej to 40 zł/osoba, w cenie otrzymacie 1,5 porcji na osobę, a także dodatki i chrupiące grzanki.

DO 2 H

1,5 porcji

KOSZT 55 zł/os.





SUSHI

Wyjątkowa atrakcja dla miłośników orientalnych smaków!

Nasz sushi master przygotuje na oczach gości świeże rolki,
dbając o każdy detal i najwyższą jakość składników.

To połączenie elegancji, lekkości i widowiskowego show kulinarnego,
które zachwyci zarówno smakiem, jak i prezentacją.

Nasze cztery autorskie warianty sushi z pewnością trafią w gusta
miłośników azjatyckich smaków.

Do wyboru dwa pakiety, starannie dopasowane do wielkości i charakteru każdej sali,
aby idealnie wkomponować się w Wasze przyjęcie.

Wesele
Sala Księżycowa
50-90 osób

1,5 H

4 rodzaje rolek
150 porcji

KOSZT 2000 zł

Wesele
Sala balowa
90-130 osób

2 H

4 rodzaje rolek
240 porcji

KOSZT 3000 zł



ŚLUB W PLENERZE

W otoczeniu zieleni, na stawie z fontanną
znajduje się urokliwa altana z pomostem.
Miejsce, gdzie uroczyste składanie przysięgi
zapieczętuje Waszą przyszłość.

Stąd dzieli Was już tylko kilka kroków do pięknej Sali Weselnej.

Oferta zawiera:

- przygotowanie miejsca dla urzędnika, Pary Młodej oraz świadków
- umieszczenie w widocznym miejscu godła
- przygotowanie miejsc siedzących dla gości na platformie
- nagłośnienie ceremonii
- białe materiały dekorujące altankę oraz białe pokrowce na krzesła

KOSZT 2700 zł

*Dodatkowo płatne dekoracje kwiatowe



HOTEL TOSCANIA

ZAPLANUJ NOCLEG DLA GOŚCI WESELNYCH

Hotel Toscania dysponuje 24 pokojami jednak poza gośćmi weselnymi z usług hotelu korzysta wielu gości indywidualnych. A zatem zachęcamy po podpisaniu umowy do kontaktu z recepcją hotelu w celu zarezerwowania noclegów dla Twoich gości.

Rezerwacje:

tel. : 603 610 620

e-mail: recepca@hoteltoscania.pl

Dla Par Młodych oraz ich gości w dniu wesela obowiązuje uprzywilejowany cennik.

Informacje dodatkowe

- doba hotelowa rozpoczyna się o 15:00 i kończy o 11:00 dnia następnego.
- śniadania serwowane są w godzinach 8:00 - 10:00





APARTAMENT
W HOTELU TOSCANIA





POKÓJ STANDARDOWY
2 LUB 3 OSOBOWY



HOTEL TOSCANIA DLA BIZNESU

Skorzystaj z naszego doświadczenia oraz relacji biznesowych i skoncentruj się na tym co dla Ciebie najważniejsze.
planujemy, organizujemy i koordynujemy wydarzenia na najwyższym poziomie.
Przygotujemy dla Ciebie ofertę dopasowaną do konkretnych potrzeb, życzeń i budżetu.
Pomożemy w osiągnięciu zamierzonego celu.

Hotel Toscania to doskonale miejsce
do zorganizowania:

- ~spotkań biznesowych
- ~konferencji
- ~szkoleń
- ~imprez integracyjnych
- ~wszelkiego rodzaju eventów:
 - > wieczory tematyczne
 - > różnorodne prezentacje
 - > występy artystyczne
 - > spektakle i kabarety
 - > koncerty i musicale
 - > wydarzenia sportowe

EVENT & HOTEL MANAGER
BEATA ADAMCZAK-OLWAGEN

tel. 693 810 890

e-mail: b.olwagen@hoteltoscania.pl



PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

Z przyjemnością zajmiemy się organizacją wszelkiego rodzaju przyjęć okolicznościowych:

~komunie

~rocznice ślubu

~imprezy urodzinowe

~chrzciny / roczki

W naszym obiekcie dysponujemy kilkoma salami,
dzięki którym możemy odpowiednio dopasować przestrzeń do ilości Gości
i potrzeb imprezy.

Nasza szeroka oferta i lata doświadczenia
pomogą zorganizować niezapomniane przyjęcie.

Każdą uroczystość traktujemy indywidualnie i dbamy o każdy detal.
Pomożemy w doborze dań, dekoracji oraz kompleksowo zajmiemy się zorganizowaniem
dodatkowych usług.

Współpracujemy tylko ze sprawdzonymi podwykonawcami,
których bardzo chętnie polecimy na Twoje przyjęcie.



JAGODA PAWŁOWSKA

studniówki / komunie

rocznice ślubu /

imprezy urodzinowe

tel.: 691 331 880

e-mail: j.pawlowska@hoteltoscania.pl

AURELIA PRZYBYŚLAWSKA

chrzciny / roczki

18 stki / catering

tel. : 609 602 611

e-mail: a.przybyslawska@hoteltoscania.pl

KONTAKT

HOTEL I RESTAURACJA TOSCANIA

Ul. Karola Kurpińskiego 24

64-140 Włoszakowice

Beata Adamczak - Olwagen

tel. 609 047 771 / 693 810 890

e-mail: b.olwagen@hoteltooscania.pl

www.hoteltooscania.pl

