

OFERTA WESELNA 2027

WESELE W TOSCANI



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.

Zachęcamy do skorzystania z oferty naszych dwóch sal weselnych.

SALA BALOWA

W naszym malowniczo położonym obiekcie Toscania znajduje się sala Balowa, w której możemy zorganizować Wasze niezapomniane przyjęcie weselne.

Przestronna, klimatyzowana sala urządzona w nowoczesno-angielskim stylu z elementami glamour, a także niepowtarzalne doznania kulinarne sprawią, że ten najważniejszy dzień w życiu na zawsze zapisze się w Waszej pamięci.

W naszej sali zorganizować możemy przyjęcia od 90 do 250 osób.



SALA KSIĘŻYCOWA

Restauracja znajdująca się na terenie obiektu Hotelu Toscania to idealne miejsce na przyjęcia weselne do 90 osób. Eleganckie wnętrza i profesjonalna obsługa pozwolą Państwu rozkoszować się smakiem wyśmienitych dań oraz panującą tu atmosferą.



MENU W FORMIE BIESIADNEJ

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 porcje na osobę)

Zraz wołowy po staropolsku

Polędwica z morskich ryb w sosie śmietanowo- porowym, perłowa kasza kuskus

Udka z kaczki w sosie z rodzynkami, 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 z posypką ze zrumienionej bułki tartej

Zestaw surówek (trzy rodzaje)

Serwis kawowy

Kawa, herbata

Ciasto (2,5 porcje na osobę)

Druga kawa dostępna w formie ekspresu

Napoje bez organiczeń

Soki (jabłko, pomarańcza) , woda, napoje gazowane



Zakąski zimne (4 porcje)

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
Befszyk tatarski
Dorsz w zalewie octowej z warzywami
Sałatka śródziemnomorska z fetą
Pieczywo, masło

Kolacja

Barszcz z pasztecikiem lub krokietem
(mięsa 3 porcje/osobę)
Karkówka w sosie bbq z cebulą marynowaną
Filet drobiowy z grilla z szynką parmeńską
Sajgonki w sosie orientalnym
Golonki pieczone w piwie po bawarsku
chrzan
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

Opcja bez :

tortu , alkoholi

Koszt osoby dorosłej 395 pln

- dzieci do lat 3 z nakryciem przy stole - bezpłatnie
- dzieci w wieku 3 do 10 lat - 60% ceny menu, możliwość wymiany zakąsek zimnych na menu dla dzieci (pizza, frytki, nuggetsy, ketchup) w przypadku osobnego stolika
- obsługa imprezy (orkiestra , kamerzysta , fotograf itp.) – 75% menu

Obowiązuje jednorazowa opłata logistyczna

Sala Księżycowa 500 pln

Sala Balowa 800 pln

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

UWAGA! Prezentowane menu ma charakter pokazowy. W styczniu 2027 roku zostanie poddane ponownej weryfikacji i udoskonalone przez naszego szefa kuchni, który wzbogaci je o najnowsze trendy kulinarne oraz smaki inspirowane preferencjami naszych gości.



MENU WESELNE SERWOWANE

Toast

Kieliszek wina musującego

Przystawka - jedna pozycja do wyboru przez Parę Młodą

- Carpaccio z pieczonego buraka z wędzonym twarogiem i orzechami
- Grawlax z łososia

Zupa - jedna pozycja do wyboru przez Parę Młodą

- Krem z pieczonego 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 włowy w sosie, kluski śląskie, buraczki marynowane.

- Polędwica z morszczuka w sosie porowym, kuskus perłowy z warzywami.

- Stek z bakłażana z peperonata, 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

Druga kawa dostępna w formie ekspresu



Zakąski zimne - serwowane na stołach gości lub w bufecie
(4 porcje/osobę)

Tartaletka z guacamole
Befszyk 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 - serwowane na stołach gości lub w bufecie
(mięsa 3 porcje/osobę)

Barszcz z pasztecikiem lub krokietem
Karczek wieprzowy w sosie myśliwskim.
Golonki pieczone w piwie
Sandacz z krewetkami w curry z ryżem jaśminowym
Pierś z kurczaka w salsie z chorizo
Sos chrzanowy

Po północy

Udziec wieprzowy pieczony, krojony i serwowany na Sali
Ziemniaki pieczone, sos czosnkowy

*

Łosoś pieczony, kulki ziemniaczane w panko, sos ziołowy

Ostatni ciepły posiłek

Tajska z kurczakiem i sezamem
Zupa Gulaszowa

Opcja bez :

tortu , alkoholu

Koszt osoby dorosłej 410 pln

- dzieci do lat 3 z nakryciem przy stole - bezpłatnie
- dzieci w wieku 3 do 10 lat - 60% ceny menu, możliwość wymiany zakąsek zimnych na menu dla dzieci (pizza, frytki, nuggetsy, ketchup) w przypadku osobnego stolika
- obsługa imprezy (orkiestra, kamerzysta, fotograf itp.) – 75% menu

Obowiązuje jednorazowa opłata logistyczna

Sala Księżycowa 500 pln

Sala Balowa 800 pln

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

UWAGA! Prezentowane menu ma charakter pokazowy. W styczniu 2027 roku zostanie poddane ponownej weryfikacji i udoskonalone przez naszego szefa kuchni, który wzbogaci je o najnowsze trendy kulinarne oraz smaki inspirowane preferencjami naszych gości.



DODATKOWE USŁUGI GASTRONOMICZNE

Naturalne lody własnej produkcji podawane w chrupiących wafelach.

Szwedzki stół z filetowanymi owocami – świeże, sezonowe owoce w eleganckiej oprawie.

Deski wykwintnych mięsnych przekąsek – wędliny, pasztety i inne smakołyki.

Deski serów z manufaktury Kosińscy – różnorodne, aromatyczne sery najwyższej jakości.

Wiejskie jadło – tradycyjne, rustykalne smaki na wiejskim stole.

Finger food – małe przekąski na jeden kęs, idealne do ręki.

Włoskie antipasti – wyborne przystawki inspirowane kuchnią Italii.

Stacja Live Cooking – Pizza – świeżo wypiekana pizza na Twoich oczach.

Stacja Live Cooking – Sushi – mistrzowskie sushi przygotowywane na żywo.

Stacja Live Cooking – Grill – soczyste grillowane mięsa i warzywa prosto z rusztu.

Candy Bar – słodki stół pełen kolorowych i smakowitych łakoci.

Oferta z wyszczególnieniem, cenami oraz wszystkimi szczegółami wysyłana będzie do Państwa roku przed weselem.

PRZYJĘCIE POPRAWINOWE - czas trwania 5 h

Żurek 1 porcja / osobę.

Obiad oraz serwis kawowy w formie stołu szwedzkiego

Zakąski zimne na stołach szwedzkich

Soki i woda bez ograniczeń

120 pln / os.

CANDY BAR

Stół ze słodkościami



STÓŁ Z PRZEKĄSKAMI FINGER FOOD



SWOJSKIE JADŁO



STÓŁ WŁOSKI



LIVE GRILL LUB PIZZA



LIVE SUSHI



W CENIE NASZEGO MENU OTRZYMUJECIE:

- WINO MUSUJĄCE DLA GOŚCI NA POWITANIE PARY MŁODEJ
- CIASTO Z CUKIERNI " SZARLOTKA"
- NAPOJE GAZOWANE, SOKI ORAZ WODA
- UDZIEC WIEPRZOWY Z DODATKAMI
- KAWA Z EKSPRESU DOSTĘPNA DLA GOŚCI WESELNYCH PRZEZ CAŁY CZAS TRWANIA WESELA
- APARTAMENT DLA PARY MŁODEJ W HOTELU TOSCANIA
- POKÓJ NA PREZENTY Z SEJFEM ZNAJDUJĄCY SIĘ PRZY SALI
- POKÓJ ZABAW DLA DZIECI



ŚLUB W PLENERZE

Romantyczny ślub na łonie natury to coraz bardziej popularny wybór Par Młodych i to nie bez powodu. Otoczenie zieleni, staw z fontanną i bajkowo przystrojona kwiatami altana dodają magii uroczystości składania przysięgi małżeńskiej. Kompleksowo zajmiemy się organizacją Twojego wymarzonego ślubu.

KOSZT TO 2500 ZŁ

Cena zawiera:

- przygotowanie miejsca zaślubin : 5 krzeseł oraz nakryty stół w miejscu ceremonii dla Pary Młodej, świadków oraz urzędnika.
- krzesła na platformie dla gości ok. 50 / 60 miejsc.
- nagłośnienie ceremonii
- możliwość odtworzenia muzyki



HOTEL TOSCANIA

Zaplanuj nocleg dla gości weselnych

Po podpisaniu umowy warto pomyśleć o wygodnych noclegach dla Twoich gości. Oferujemy możliwość zarezerwowania do 20 dwuosobowych pokoi, z opcją dostawki, aby przekształcić je w pokoje trzyosobowe. Dysponujemy 15 dostawkami o wymiarach 90 x 180 cm.



Rezerwacja Rezerwacje przyjmujemy:

Telefonicznie: 603 610 620

E-mailowo: repcja@hoteltoscandia.pl

Skorzystaj z uprzywilejowanych cen, dostępnych wyłącznie dla par młodych oraz ich gości, obowiązujących w dniu przyjęcia weselnego.

Zadatek Aby zagwarantować rezerwację, wymagana jest wpłata zadatku w wysokości 100 zł za każdy pokój.

Warunki anulacji

- Anulacja bez kosztów jest możliwa do 60 dni przed datą wesela. Wpłacona kwota może zostać wykorzystana na inne usługi hotelowe.
- Od 59 do 8 dni przed weselem zadatek nie podlega zwrotowi.
- Anulacja mniej niż 7 dni przed weselem wiąże się z obowiązkiem opłacenia całości rezerwacji.
-

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.

Zapraszamy do kontaktu z recepcją hotelu w celu dokonania rezerwacji lub uzyskania dodatkowych informacji.

**LOBBY BAR
W HOTELU TOSCANIA**



**SALA KONFERENCYJNA
W HOTELU TOSCANIA**





APARTAMENT
W HOTELU TOSCANIA





POKÓJ STANDARDOWY
2 LUB 3 OSOBOWY Z MOŻLIWYMI DOSTAWKAMI



WEDDING PLANNER W LOKALU



Wedding Planner – Spokój i Perfekcyjna Organizacja w Dniu Ślubu

Dzień ślubu to wyjątkowy moment, który zasługuje na to, byście mogli w pełni się nim cieszyć,

bez stresu i zbędnych zmartwień. Nasza usługa wedding planner w lokalu została stworzona z myślą o Parach, które obawiają się, że w dniu wesela nie będą miały czasu na dopilnowanie wszystkich zaplanowanych atrakcji.

Jeśli zależy Wam na spokoju i pełnym skupieniu na sobie, warto skorzystać z tej usługi. Jako doświadczony wedding planner:

- ✓ Współpracuję ze sprawdzonymi i doświadczonymi podwykonawcami, co daje gwarancję najwyższej jakości usług,
- ✓ Mam wieloletnie doświadczenie i szeroką sieć kontaktów w branży ślubnej, dzięki czemu mogę pomóc w doborze najlepszych rozwiązań,
- ✓ Pozostawiam Wam swobodę wyboru – jeśli chcecie skorzystać z usług podwykonawców spoza mojej rekomendacji, macie taką możliwość, jednak warto pamiętać, że sprawdzeni usługodawcy to mniejsze ryzyko i pewność, że wszystko pójdzie zgodnie z planem.

Dzięki tej usłudze możecie mieć pewność, że Wasze wesele będzie dopracowane w najmniejszym szczególe, a Wy – będziecie mogli cieszyć się każdą chwilą, bez nerwowego spoglądania na zegarek.

Skontaktujcie się ze mną, aby dowiedzieć się więcej i zapewnić sobie idealnie zorganizowany dzień ślubu!

Diana Tylińska Wedding Planner

Tel. 609 047 771

E-mail d.tylinska@hoteltoscania.pl

WEDDING PLANNER W LOKALU

Tuż po podpisaniu umowy:

- szukam odpowiedniego fotografa lub fotografa i kamerzystę na wasze przyjęcie.
- Przygotowuję ofertę odpowiedniej oprawy muzycznej zespół lub Dj. Oczywiście sprawdzam co mają do zaoferowania, jak pracują podczas wesela oraz negocjuję cenę w waszym imieniu.

W skrócie : Ja przygotowuję ofertę, wy wybieracie podwykonawcę.

Blżej wesela pomogę Wam w:

- przygotowanie scenariusza weselnego
- organizacji zaproszeń ślubnych
- organizacji dekoracji kwiatowych
 - na wesele
 - Dekoracji florystyki bliskiej dla Pary Młodej
 - miejsca ceremonii oraz przystrojenie auta dla Pary Młodej

- w zamówieniu tortu weselnego
- w organizacji atrakcji weselnych i tu jest mnóstwo możliwości oraz propozycji, ale to od was tak naprawdę zależy co pojawi się na waszym przyjęciu.
- organizacji podziękowań dla gości
- organizacji podziękowań dla rodziców
- organizacji noclegu dla Gości weselnych, jeżeli jest taka potrzeba
- organizacji transportu dla Gości
- organizacji aranżacji oprawy muzycznej podczas ceremonii zaślubin

W dniu Ślubu

Kiedy wy przygotowujecie się do tego wielkiego dnia ja jestem tu na miejscu i sprawdzam czy wszystko się zgadza. Czyli koordynuję całością przyjęcia i rozliczam się z podwykonawcami w waszym imieniu.

Oczywiście, jeżeli będziecie sobie życzyć możemy przygotowania zorganizować na terenie Restauracji lub w Hotelu Toscania.

Dodatkowo mogę pomóc Wam w zorganizowaniu

- makijażu próbnego i finałowego dla Pani Młodej
- fryzury ślubnej oraz próbnej
- auta do ślubu
- alkoholi na wesele itp.

**Całościowy koszt usługi
Wedding Plannera to 4500 zł**

PYTANIA, KTÓRE CHCIELIBYŚCIE ZADAĆ PODCZAS SPOTKANIA:

KOSZTY

- **Jaki jest koszt menu od osoby?**

Ceny menu znajdują się wyżej w ofercie

- **Jaka jest wysokość zadatku? Czy jest ona bezzwrotna?**

Przy podpisaniu umowy - występuje zadek wysokości 2500 zł przy podpisaniu umowy i drugi zadek również w wysokości 2500 zł który Para Młoda musi wpłacić 12 miesięcy przed weselem. Zadek jest bezzwrotny. Natomiast przed weselem wymagana jest ostatnia wpłata 10 000 zł. Wszystkie zadatki są odejmowane od kosztów wesela.

- **Kiedy następuje całkowite rozliczenie kosztów wesela? Przed czy po przyjęciu?**

Całkowicie rozliczenie odbywa się po przyjęciu do 5 dni. Natomiast przed weselem wymagana jest wpłata 10 000 zł , pomijając wpłacone zadatki.

- **Czy pokój dla nowożeńców jest w cenie?**

Tak, jest w cenie.

- **Co z ceną za wyżywienie osób obsługujących wesele: DJ'a, orkiestry, fotografa, kamerzysty itd.? Jaka jest cena za te osoby w stosunku do ceny gości?**

Jest to koszt 75% ceny wybranego menu.

- **Ile płacimy za dzieci?**

Do lat 3 dzieci są za darmo, natomiast w wieku 3 – 10 – 60% ceny menu

- **Czy wystrój sali i stolików jest w cenie? Czy dodatkowe zmiany są odpłatne?**

Dekoracje kwiatowe Para Młoda zamawia we własnym zakresie w kwiaciarni lub poprzez Wedding Plannera.



- **Czy w umowie jest ograniczenie co do minimalnej ilości gości w sali?**

Tak.

Sala Balowa - minimalna liczba osób 100.

Sala Restauracyjna - minimalna liczba osób 50.

- **Co, jeśli znaczna część gości nie zjawi się na przyjęciu?**

Niestety koszty ponosi Para Młoda, dokładną liczbę gości trzeba podać minimum 10 dni przed weselem.

- **Kto ponosi koszty ewentualnych zniszczeń czy szkód – potłuczonej zastawy, zniszczonych sprzętów?**

Para Młoda jest odpowiedzialna za zniszczenia, które będą miały miejsce na przyjęciu, oczywiście nie mamy tu na myśli pojedynczych strat zastawy.

- **Czy obowiązuje opłata za otwarcie butelek z alkoholem, czyli tzw. „korkowe”?**

Tak jest to jednorazowa opłata logistyczna wysokości 500 zł - Sala Księżycowa i 800 zł - Sala Balowa, Jest to opłata za schłodzenie alkoholu, obsługa oraz utylizacja odpadów.

- **Czy lokal zapewnia tort?**

Tort jest organizowany przez Parę Młodą zachęcamy do skorzystania z usług naszej cukierni „Szarlotka”.

- **Czy lokal zapewnia ciasta?**

Tak, ciasto jest wliczone w cenę w przypadku menu biesiadnym. Natomiast w menu serwowanym podany jest deser.

- **Czy serwowane kawy, herbaty są w cenie przyjęcia?**

Serwis kawowy pierwszy podawany do stołu, a drugi w formie ekspresu jest w cenie menu.

- **Czy lokal pobiera dodatkowe opłaty za „zajęcie się” dostarczonymi przez nas dodatkowymi sokami?**

Napoje gazowane, soki oraz woda są w cenie menu. Nie ma możliwości dostarczenia swoich napoi.

- **Czy państwo młodzi mogą wprowadzać na terenie obiektu dodatkowe atrakcje? Na przykład fotobudkę czy pokaz barmański.**

Oczywiście Para Młoda może sama zorganizować atrakcje na weselu, prosimy tylko, aby atrakcje były zorganizowane przez profesjonalne firmy. W przypadku kiedy Para Młoda nie ma na to czasu, to my możemy pomóc w organizacji.

- **Jaki jest koszt atrakcji typu wiejski stół, Candy bar itp.?**

Oferta usług dodatkowych jest wysyłana indywidualnie na maila Pary Młodej.

- **Czy w przypadku rezygnacji z wesela po podpisaniu umowy zlecający ma obowiązek pokryć część z wyliczonych kosztów wesela?**

Wpłacone zadatki przepadają. Natomiast w przypadku rezygnacji z wesela później niż 9 miesięcy przed planowanym przyjęciem, Para Młoda zmuszona jest do wpłacenia 10 000 zł kary za zerwanie umowy.

LOGISTYKA

- **Jaka ilość osób zmieści się w sali?**

Na sali balowej przy stołach okrągłych do 200 osób, a przy prostokątnych powyżej 200 osób.

Natomiast w Sali Księżycowej występują stoły prostokątne, kwadratowe oraz okrągłe. Stoły okrągłe są 8 - 10 osobowe, do 70 osób.

- **Ilu kelnerów obsługuje przyjęcie? Jaka liczba gości przypada jednego kelner?**

Liczba kelnerów na przyjęciu zależna jest od ilości osób na weselu. Jeden kelner obsługuje do 20 gości.

- **Jaka ilość osób jest odpowiednia przy stołach okrągłych?**

Stoły okrągłe są przeznaczone na 8 - 10 osób.

- **Do której trwa przyjęcie? Czy wesele można przedłużyć?**

Wesele trwa do godziny 3.00, można przedłużyć przyjęcie, wtedy koszt każdej dodatkowej godziny wynosi 1000 zł.

- **Czy manager jest obecny w trakcie wesela? Czy pomaga, nadzoruje przebieg przyjęcia?**

Tak koordynator weselny jest na przyjęciu do godziny 22.00 lub do ostatnich atrakcji weselnych, które były organizowane przez nasz lokal.

Natomiast wedding Planner jest do godz 1.00

- **Do kiedy należy podać ostateczne rozmieszczenie gości przy stołach?**

Do 10 dni przed weselem

- **Czy w sali jest klimatyzacja?**

Tak , cała sala jest klimatyzowana.

- **Gdzie znajdują się toalety?**

Przy głównym wejściu

- **Gdzie znajduje się kuchnia?**

Przy barze kelnerskim

- **Gdzie będzie przechowywany alkohol?**

W chłodni która znajduje się obok kuchni i baru kelnerskiego

- **Czy jest wydzielone miejsce dla palaczy?**

Na dworze są przygotowane miejsca dla palaczy

- **Czy jest taras?**

Tak, za salą balową znajduje się taras oraz wzdłuż sali.

Natomiast Sala Księżycowa taras dla gości ma tuż przy wejściu.

- **Czy kawa/herbata/ciasta znajdują się w specjalnie wydzielonym miejscu? Jeśli tak, to gdzie?**

Druga kawa podawana jest w formie ekspresu – cały czas dostępna

ESTETYKA SALI

- **Jakiego rodzaju są stoły: okrągłe czy prostokątne?**

Na sali balowej występują dwa typy stołów, okrągłe oraz prostokątne.

Para Młoda może wybrać, na które się decydują.

Natomiast w sali restauracyjnej występują stoły prostokątne, okrągłe oraz kwadratowe.

Stoły okrągłe są 8 - 10 osobowe.

- **Jak ustawione będą stoły?**

Para Młoda wybiera ustawienie sali które im odpowiada, podczas tworzenia scenariusza weselnego na spotkaniu ok 2 / 3 miesiące przed weselem.

- **Co z ozdobami takimi jak: winietki, podziękowania dla gości itp.? Czy obsługa rozłoży tego typu ozdoby przed przyjęciem .**

Tak oczywiście, jeżeli Para Młoda dostarczy najpóźniej dobę przed weselem poukładaną papeterię to obsługa zajmie się rozłożeniem wszystkiego na stoły.

O CO NALEŻY PYTAĆ, GDY NASI GOŚCIE NOCUJĄ W MIEJSCU PRZYJĘCIA:

- **W jakich godzinach trwa doba hotelowa?**

Od godziny 15.00 do 11.00 dnia następnego.

- **Ilu osobowe są pokoje?**

Dwu osobowe z możliwością dostawki.

- **Jak daleko pokoje znajdują się od sali?**

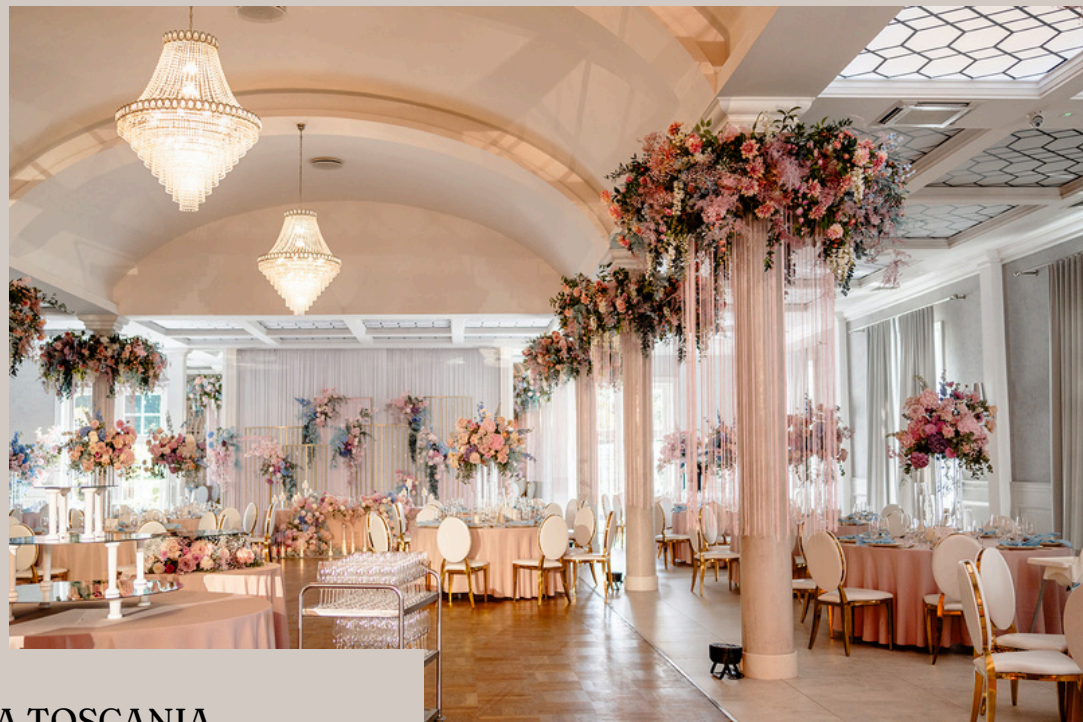
Jest to osobny budynek, który znajduje się 50 m od sal.

- **Czy lokal dysponuje łóżeczkami dla dzieci?**

Oczywiście.

- **O której rozpoczyna się śniadanie?**

Od godziny 8.00 do 10.00



SALA BALOWA TOSCANIA





SALA BALOWA TOSCANIA





SALA KSIĘŻYCOWA





SALA KSIĘŻYCOWA



HOTEL TOSCANIA DLA BIZNESU

Naszym nadrzędnym celem jest zapewnienie gościom oraz partnerom biznesowym usług na najwyższym poziomie. Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom współczesnego rynku dokładamy wszelkich starań, aby z roku na rok nasz obiekt stawał się jeszcze lepszy.

Centrum konferencyjne Toscania to doskonałe miejsce

do zorganizowania:

- > spotkań biznesowych
- > konferencji
- > szkoleń
- > imprez integracyjnych
- > wszelkiego rodzaju eventów

Dzięki profesjonalnej wiedzy, doświadczeniu oraz zaangażowaniu naszego personelu planujemy, organizujemy i koordynujemy wydarzenia na najwyższym poziomie.

Osobom przybywającym do naszego hotelu w celach biznesowych oddajemy do dyspozycji pomieszczenia spełniające najwyższe wymagania. Szeroka elastyczność aranżacji przestrzeni konferencyjnej pozwoli dopasować sale do każdego rodzaju wydarzenia.

EVENT & HOTEL MANAGER

Beata Adamczak-Olwagen

tel. 693 810 890

e-mail: b.olwagen@hoteltoscania.pl





Skorzystaj z naszego doświadczenia oraz relacji biznesowych i skoncentruj się na tym co dla Ciebie najważniejsze.

Przygotujemy dla Ciebie ofertę dopasowaną do konkretnych potrzeb, życzeń i budżetu. Pomożemy w osiągnięciu zamierzonego celu.

Każdym wydarzeniem w naszym obiekcie zajmuje się koordynator, który pozostaje do Państwa dyspozycji podczas całego pobytu w naszym obiekcie.

Zaplanuj z nami:

- > imprezy taneczne
- > wieczory tematyczne
- > różnorodne prezentacje
- > pokazy pirotechniczne
 - > pokaz laserowy
- > występy artystyczne
- > spektakle i kabarety
- > koncerty i musicale
- > wydarzenia sportowe
- > specjalistyczne szkolenia





ORGANIZACJA PRZYJĘĆ OKOLICZNOŚCIOWYCH

Z przyjemnością zajmiemy się organizacją wszelkiego rodzaju przyjęć okolicznościowych:

- > jubileusze ślubu
- > urodziny
- > komunia



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

Nasza szeroka oferta i lata doświadczenia pomogą zorganizować niezapomniane przyjęcie. Każdą uroczystość traktujemy indywidualnie i z dbałością 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 wymarzone przyjęcie.



**RESTAURANT
GENERAL MANAGER**

**Dariusz Piotrowski
tel. 605 828 408**

e-mail: d.piotrowski@hoteltoscania.pl

CHRZEST ŚWIĘTY I URODZINY TWOJEGO DZIECKA

Restauracja i Hotel Toscania jest również doskonałym miejscem dla rodzin. Organizacja chrztu lub urodzin dziecka w naszym obiekcie to doskonałe rozwiązanie dla rodziców, którzy dzięki temu mogą w pełni uczestniczyć w przyjęciu.

Na terenie naszego obiektu znajduje się:

- * plac zabaw
- * mini zoo
- * pokój zabaw dla dzieci

Proponujemy smaczne i urozmaicone menu, profesjonalną obsługę oraz udogodnienia dla dzieci i rodziców. Każde przyjęcie od zapoznania się z ofertą do dnia uroczystości koordynowane jest przez menagera Restauracji, który na każdym etapie chętnie pomoże w przygotowaniu tego wyjątkowego dnia.

RESTAURANT MANAGER

Jagoda Pawłowska

tel. 691 331 880

e-mail: j.pawlowska@hoteltoscania.pl



KONTAKT

SALA BALOWA TOSCANIA

Ul. K. Kurpińskiego 24

64- 140 Włoszakowice

Diana Tylińska

tel. 609 047 771

e-mail: d.tylinska@hoteltoscania.pl

www.hoteltoscania.pl

