

OFERTA
WESELNA
2024



SALA BALOWA TOSCANIA



ORGANIZACJA WESELA W RESTAURACJI
TOSCANIA TO COŚ WIĘCEJ NIŻ TYLKO
PRZYJĘCIE WESELNE.

To realizacja marzeń Pary Młodej i sprawienie, aby ten wyjątkowy dzień był niezapomnianą chwilą dla Nowożeńców jak i gości weselnych.

SALA BALOWA

Sala balowa Toscana to malownicze miejsce, gdzie po ceremonii ślubnej będzie na Was i Waszych Gości czekać niezapomniane przyjęcie weselne.

Dzięki przestronnej, klimatyzowanej sali urządzonej w nowoczesnym angielskim stylu z elementami glamour oraz niepowtarzalnym fantazjom kulinarnym sprawimy, że ten najważniejszy dzień w życiu na zawsze zapisze się w Waszej pamięci.

W naszej sali zorganizować możemy przyjęcia dla 250 osób, ale dzięki odpowiedniej aranżacji jest ona również odpowiednim miejscem na przyjęcia weselne od 100 osób.





MENU WESELNE PREMIUM

POWITANIE

STAROPOLSKIM ZWYCZAJEM CHLEBEM I SOLĄ

TOAST NA CZEŚĆ MŁODEJ PARY

LAMPKĄ WINA MUSUJĄCEGO

ZUPA

ROSÓŁ Z MAKARONEM LUB KREM Z PIECZONEGO KALAFIORA

DANIE GŁÓWNE (4 PORCJE NA OSOBĘ)

STEK WOŁOWY W SOSIE Z ZIELONEGO PIEPRZU

ZRAZ ZAWIJANY NA KASZOTTO

KACZKA PIECZONA PORCJOWANA Z ZASMAŻANĄ MODRĄ KAPUSTĄ I KLUSKAMI ŚLĄSKIMI

SANDACZ PIECZONY NA RISOTTO Z KREWETKAMI

KOTLET SCHABOWY W PANKO

KOTLET DE VOLAILLE Z DROBIU

DODATKI

ZIEMNIAKI GOTOWANE Z KOPERKIEM

PYZY DROŹDŹOWE

SOS PIECZENIOWY

BUKIET WARZYW GOTOWANYCH Z POSYPKĄ ZE ZRUMIENIONEJ BUŁKI TARTEJ

MIX SAŁAT Z SOSEM VINEGRETTE

ZESTAW SURÓWEK (DWA RODZAJE)

SERWIS KAWOWY

KAWA, HERBATA

SOKI, WODA, NAPOJE GAZOWANE BEZ OGRANICZEŃ

CIASTO (2,5 PORCJI NA OSOBĘ) Z CUKIERNI "SZARLOTKA"

DRUGA KAWA DOSTĘPNA W FORMIE EKSPRESU



ZAKĄSKI ZIMNE (4 PORCJE NA OSOBĘ)

GALANTYNA Z KACZKI Z WĘDZONĄ PAPRYKĄ I SZPINAKIEM

MUS Z WĘDZONEGO PSTRĄGA Z GALARETKĄ KOPERKOWĄ

SCHAB PIECZONY Z KREMEM ŚLIWKOWYM

ŚLEDZ W ŚMIETANIE NA PIECZONYM JABŁKU

POLĘDWICZKA Z MUSEM Z KURCZAKA

BEFSZTYK TATARSKI

MIRUNA W ZALEWIE KARMELOWO OCTOWEJ

SALATKA Z SZYNKĄ PARMEŃSKĄ I POMIDORKAMI COCTAILOWYMI

PIECZYWO, MASŁO

KOLACJA

BARSZCZ Z KROKIETEM LUB PANINI

(MIĘSA 3 PORCJE / OSOBA)

SCHAB ZAPIEKANY Z LAZUREM I CEBULKĄ

KURCZAK ZAPIEKANY Z PESTO POMIDOROWYM I MOZZARELLĄ

GOŁONKI PIECZONE W PIWIE Z DODATKIEM KAPUSTY KISZONEJ ZASMAŻANEJ Z GRZYBAMI

BOUF STROGONOW Z KLUSKAMI ŚLĄSKIMI

PIECZYWO , MASŁO

KULINARNA ATRAKCJA WIECZORU

UDZIEC WIEPRZOWY PIECZONY KROJONY I SERWOWANY NA SALI

PODANY Z ZIEMNIAKAMI PIECZONYMI I SOSEM CZOSNKOWYM

WARZYWA GRILLOWANE (CUKINIA, PAPRYKA, BAKŁAŻAN)

OSTATNI CIEPŁY POSIŁEK

FLAKI WIEPRZOWE

KREM TOSCAŃSKI

OPCJA BEZ :

TORTU , ALKOHOLOWY

KOSZT OSOBY DOROSŁEJ 325 PLN

• DZIECI MAŁE DO LAT 3 Z NAKRYCIEM PRZY STOLE - BEZPŁATNIE

• DZIECI W WIEKU 3- 10 - 60% CENY MENU

(ZMIANA ZAKASEK ZIMNYCH DLA DZIECI (PIZZA, FRYTKI,NUGGETSY, KETCHUP) W PRZYPADKU OSOBNEGO STOLIKA

• OBSŁUGA IMPREZY (ORKIESTRA , KAMERZYSTA , FOTOGRAF ITP.) – 75% MENU

MENU WESELNE, USŁUGI GASTRONOMICZNE ORAZ HOTELOWE MOGĄ WZROSNAĆ O 10 % CEN PODANYCH W UMOWIE.

MENU WESELNE STANDARD

POWITANIE

STAROPOLSKIM ZWYCZAJEM CHLEBEM I SOLĄ

TOAST NA CZEŚĆ MŁODEJ PARY

LAMPKĄ WINA MUSUJĄCEGO

ZUPA

ROSÓŁ Z MAKARONEM LUB KREM Z BIAŁYCH WARZYW

DANIE GŁÓWNE (4 PORCJE NA OSOBE)

ZRAZ ZAWIJANY PO STAROPOLSKU

SCHAB SOUS-VIDE ZAPIEKANY Z LAZUREM

KOTLET SCHABOWY W PANKO

KOTLET DE VOLAILLE Z DROBIU Z SEREM

SAKWY ZE SCHABU W SOSIE GRZYBOWYM

KURCZAK NA RISOTTO Z GROSZKIEM MAŚLANYM

DODATKI

ZIEMNIAKI GOTOWANE Z KOPERKIEM

PYZY DROŹDŻOWE

SOS PIECZENIOWY

BUKIET WARZYW GOTOWANYCH Z POSYPKĄ ZE ZRUMIENIONEJ BUŁKI TARTEJ

ZESTAW SURÓWEK (TRZY RODZAJE)

SERWIS KAWOWY

KAWA , HERBATA

SOKI, WODA , NAPOJE GAZOWANE BEZ OGRANICZEŃ

CIASTO (2,5 PORCJE NA OSOBE) Z CUKIERNI "SZARLOTKA"



ZAKĄSKI ZIMNE (4 PORCJE NA OSOBE)

TERYNA Z KACZKI W GALARECIE PORTO

INDYK Z POMARAŃCZĄ W GALARECIE

ŁOSOŚ WĘDZONY Z SERKIEM PHILADELPHIA NA GRZANCE

POŁĘDWICZKA SOUS-VIDE NA RUKOLI

TORTOLETKA Z ŚLEDZIEM I AVKOADO

BEFSZTYK TATARSKI

MIRUNA W ZALEWIE KARMELOWO-OCTOWEJ

SALATKA GRECKA

PIECZYWO , MASŁO

KOLACJA

BARSZCZ Z PANINI LUB KROKIETEM

(MIĘSA 3 PORCJE/OSOBA)

KARCZEK PIECZONY NA KAPUSCIE KISZONEJ ZASMAŻANEJ Z GRZYBAMIU

FILET Z GRILLA Z MOZZARELLĄ I SZYNKĄ PARMEŃSKĄ

GOŁĄBKI W SOSIE PIECZARKOWYM

KURCZAK CHILLI Z WARZYWAMI NA GORAĄCEJ PŁYCYE

PIECZYWO , MASŁO

KULINARNA ATRAKCJA WIECZORU

UDZIEC WIEPRZOWY PIECZONY KROJONY I SERWOWANY NA SALI

ZIEMNIAKI PIECZONE

SOS CZOSNKOWY,

OSTATNI CIEPŁY POSIŁEK

ZUPA WĘGIERSKA Z PAPRYKĄ WĘDZONĄ

OPCJA BEZ :

TORTU , ALKOHOLII

KOSZT OSOBY DOROSŁEJ 295 PLN

- DZIECI MAŁE DO LAT 3 Z NAKRYCIEM PRZY STOLE - BEZPŁATNIE

- DZIECI W WIEKU 3- 10 LAT - 60% MENU

(ZIANA ZAKASEK ZIMNYCH DLA DZIECI (PIZZA, FRYTKI, NUGGETSY, KETCHUP) W PRZYPADKU OSOBNEGO STOLIKA

- OBSŁUGA IMPREZY (ORKIESTRA , KAMERZYSTA , FOTOGRAF ITP.) – 75% MENU

MENU WESELNE, USŁUGI GASTRONOMICZNE ORAZ HOTELOWE MOGĄ WZROSNAĆ O 10 % CEN PODANYCH W UMOWIE.

DODATKOWE USŁUGI GASTRONOMICZNE

Budka z naturalnymi lodami własnej produkcji - 6 kg lodów (ok. 200 gałek) / 2 h	1000 pln
Owoce sezonowe na stole szwedzkim (6 pater)	600 pln
Deska serów: produkcja „ Sery Kosińscy” (sery podpuszczkowe białe i wędzone z dodatkami smakowymi typu: czosnek niedźwiedzi, suszone pomidory, pieprz zielony, nitki wędzone)	80 pln
Golonka z kością po bawarsku podawana w kamionce z kapustą kwaszoną zasmażaną i chrzanem (6 sztuk)	110 pln
Deska wiejskich wyrobów Rzeźnika (szynki dojrzewające i podwędzane, pasztetym kielbasy podsuszane, smalec z skwarkami i ogórkami)	90 pln
Paśnik z wiejskim jadłem (szynka pieczona , kielbasy na kiju podwędzane, pasztet z żurawiną, bukiet wędlin i szynek , ogórki kwaszone, smalec z cebulką , chleb wiejski.)	11 pln / os. min 1100 pln
Candy Bar Kącik z słodkościami : dwa rodzaje muffinek, truskawki w czekoladzie (w sezonie), bezy z serkiem mascarpone, ciasteczka margo, ptysie rumowe, ptysie, deserki trzy rodzaje (szarlotka, czekoladowy, pianka), ciasteczka z pianką, tarty sezonowe, szarlotkowe, budyniowo owocowe, nowości wg sezoowości.	13 pln / Os. min 1300 pln

POPRAWINY

PRZYJĘCIE POPRAWINOWE - czas trwania 5 h

80 płn / os.

- Żurek
- Obiad oraz serwis kawowy w formie stołu szwedzkiego
- Zakąski zimne na stołach
- Soki i woda, napoje gazowane bez ograniczeń



W CENIE NASZEGO MENU OTRZYUJECIE:

- CIASTO W CENIE MENU
- NIE MA DODATKOWYCH OPŁAT TYPU "KORKOWE"
- NAPOJE GAZOWANE, SOKI ORAZ WODA W CENIE MENU
- UDZIEC WKALKULOWANY W CENĘ
- KAWA Z EKSPRESU DOSTĘPNA DLA GOŚCI WESELNYCH
- APARTAMENT DLA PARY MŁODEJ W HOTELU TOSCANIA
- POKÓJ NA PREZENTY Z SEJFEM ZNAJDUJĄCY SIĘ PRZY SALI
- POKÓJ ZABAW DLA DZIECIE
- WINO MUSUJĄCE DLA GOŚCI NA POWITANIE PARY MŁODEJ





HOTEL TOSCANIA

Wypocznij w przytulnie urządzonej wnętrzach pokoi Hotelu Toscania. Wyśpij się w wygodnym łóżku, budź się ze śpiewem ptaków, wdychaj świeże powietrze. Odnajdź w naszym Hotelu swój drugi dom.

Hotel Toscania położony jest w miejscowości Włoszakowice w województwie wielkopolskim oferującym wiele atrakcji kulturalnych i turystycznych.

Jest to nowo powstały obiekt o standardzie ***, zaprojektowany tak by goście w nim przebywający czuli się luksusowo, dobrze i jak w domu.

Do dyspozycji gości są 24 pokoje dwuosobowe i 2 apartamenty. Na parterze hotelu znajduje się lobby bar i sala konferencyjna.

Skorzystaj z usług naszego komfortowo wyposażonego hotelu i poczuj wyjątkową atmosferę tego miejsca.

Ceny pokoi dla gości weselnych:

Obowiązuje 20 % rabat od cen obowiązujących za pokoje hotelowe w 2024 roku.

Prosimy rezerwować noclegi z wyprzedzeniem, ponieważ pokoje mogą być rezerwowane przez gości indywidualnych

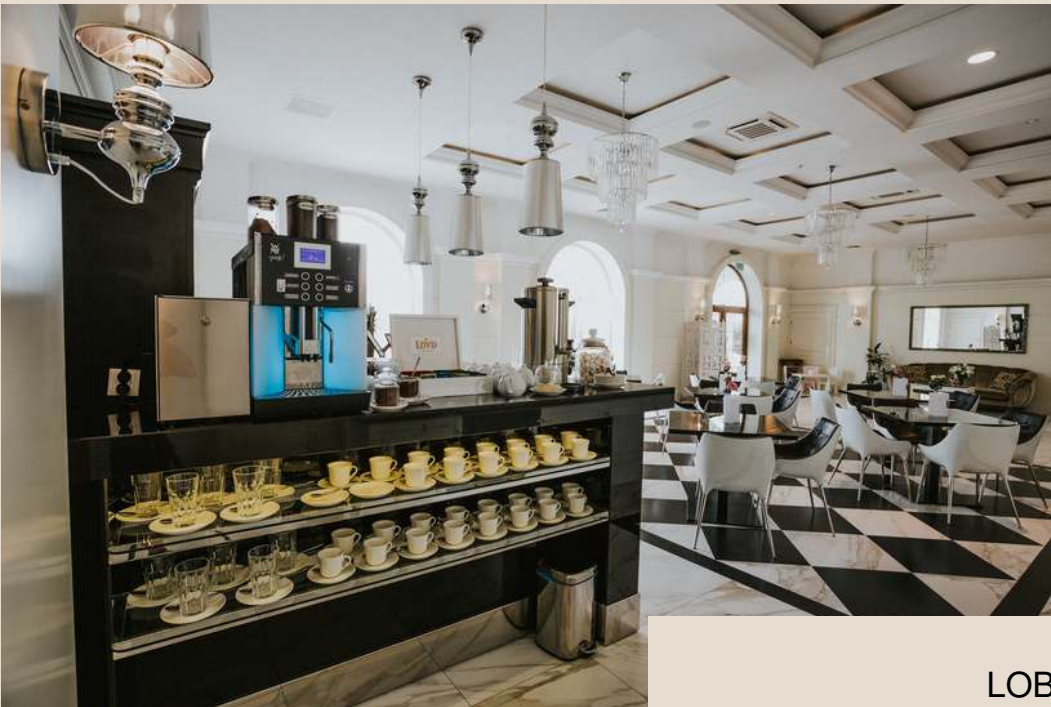
RECEPCJA

tel: 603 610 620 // e-mail.: repcja@hoteltoscania.pl



SALA KONFERENCYJNA
W HOTELU TOSCANIA





LOBBY BAR
W HOTELU TOSCANIA





APARTAMENT
W HOTELU TOSCANIA





POKÓJ STANDARD
W HOTELU TOSCANIA





ŚLUB W PLENERZE

Ogród w naszym obiekcie to magiczne miejsce na zorganizowanie tego najpiękniejszego dnia Ślubu w plenerze.

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





WEDDING PLANNER W LOKALU

Wedding Planner to nikt inny jak osoba, która ma Wam pomóc w organizacji Waszego wymarzonego wesela.

Nazywam się Diana Tylińska i od 2014 roku zajmuję się organizacją wesel w naszym obiekcie Toscania.

Dodatkowo Pary Młode mogą mnie wynająć jako swojego wedding planner'a. Wtedy kompleksowo zajmę się waszym przyjęciem i przygotowaniem przedweselnymi. Pomogę w doborze odpowiednich podwykonawców oraz w miarę moich możliwości wynegocjuję jak najlepszą cenę za ich usługi.

Wspólnie przygotujemy scenariusz przyjęcia weselnego, tak aby ten dzień był dla Was najpiękniejszym dniem w życiu.

Na kolejnej stronie znajduje się szczegółowa lista obowiązków w zakresie moim jako wedding planner'a.

W przypadku pytań lub chęci nawiązania współpracy zapraszam do kontaktu

Diana Tylińska Wedding Planner

Tel. 609 047 771

E-mail d.tylinska@hoteltooscania.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.

Bliżej wesela oferuję Wam :

- przygotowanie scenariusza weselnego, czyli dogranie
- wszystkich szczegółów przyjęcia. Dzięki temu to co ustalimy przed wesele, będzie wykonane na czas i zgodnie z ustaleniami.
- pomoc w organizacji zaproszeń ślubnych
- pomoc w organizacji dekoracji kwiatowej
 - na wesele
 - Dekoracji osobistej dla Pary Młodej
 - miejsca ceremonii oraz auta dla Pary Młodej

- pomoc w zamówieniu tortu weselnego
- pomoc w organizacji atrakcji weselnych i tu jest mnóstwo możliwości i propozycji, ale to od was tak naprawdę zależy co pojawi się na waszym przyjęciu.
- pomoc w organizacji podziękowań dla gości
- pomoc w organizacji podziękowań dla rodziców
- pomoc w organizacji noclegu dla Gości weselnych, jeżeli jest taka potrzeba
- pomoc w organizacji transportu dla Gości
- pomoc w 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 nad całością 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 w zorganizowaniu

- pomoc w organizacji makijażu próbnego
- i finałowego
- pomoc w organizacji fryzury ślubnej próbnej i finałowej
- pomoc w organizacji auta do ślubu
- pomoc w organizacji alkoholi na wesele

Całościowy koszt usługi
Wedding Plannera to 3500 zł

PYTANIA, KTÓRE CHCIELIBYŚCIE ZADAĆ PODCZAS SPOTKANIA:

KOSZTY

Jaki jest koszt menu od osoby?

Ceny menu znajdują się w ofercie weselnej

Jaka jest wysokość zadatku? Czy jest ona bezzwrotna?

Wesela na sali balowej - 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.

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

Całkowicie rozliczenie odbywa się po przyjęciu, Do 5 dni po przyjęciu.

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?

Ceny podane w powyższej ofercie

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 na sali balowej obowiązuje takie ograniczenie, czyli minimum 100 osób dorosłych. Nie wliczamy do tej liczby, dzieci oraz podwykonawców.

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”?
W naszym lokalu nie ma takich opłat.

Czy lokal zapewnia tort?
Tort jest organizowany przez Parę Młodą natomiast można korzystać z usług naszej cukierni „Szarlotka”

Czy lokal zapewnia ciasta?
Tak, ciasto jest wliczone w cenę menu.

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 jest w cenie menu. Nie ma możliwości dostarczyć swoich napoi.

Czy państwo młodzi mogą wprowadzać na terenie obiektu dodatkowe atrakcje? Na przykład fotobudkę czy pokaz barmanów.
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.?
Ceny podane powyższej ofercie

Czy w przypadku rezygnacji z wesela po podpisaniu umowy zleceniodawca ma obowiązek pokryć część z wyliczonych kosztów wesela?
Wpłacone zadatki przepadają. Natomiast w przypadku rezygnacji z weselem później jak 9 miesięcy przed planowanym przyjęciem, Para Młoda zmuszona jest do wpłacenia 10 000 zł kary za zerwanie umowy oraz wpłacone zadatki przepadają .

LOGISTYKA

Jaka ilość osób zmieści się w sali?

Przy stołach okrągłych do 200 osób, natomiast przy prostokątnych powyżej 200 osób.

Ilu kelnerów obsługuje przyjęcie? Czy można ewentualnie zwiększyć liczbę kelnerów?

Na przyjęciu pracuje minimum 6, 7 kelnerów lub więcej, wszystko zależy od ilości osób na weselu.

Na jaką liczbę gości przypada jeden kelner?

Do 20 osób obsługuje jeden kelner.

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.

Do której pracuje obsługa?

Do końca wesela

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.

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?

U nas występują dwa typy stołów, okrągłe oraz prostokątne. Para Młoda może wybrać, które wybierają.

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.

Czy przed wejściem do sali można ustawić informacje dotyczące menu lub ustawienia stołów

Oczywiście ze tak, poniżej znajduje się zdjęcie z ustawieniem stołów, które zapewnia lokal w standardzie.

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 przekształcenia na 3 osobowe.

Jak daleko pokoje znajdują się od sali?

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

Czy lokal dysponuje łóżeczkami dla dzieci?

Oczywiście

O której rozpoczyna się śniadanie?

Od godziny 8.00 do 11.00



SALA BALOWA TOSCANIA





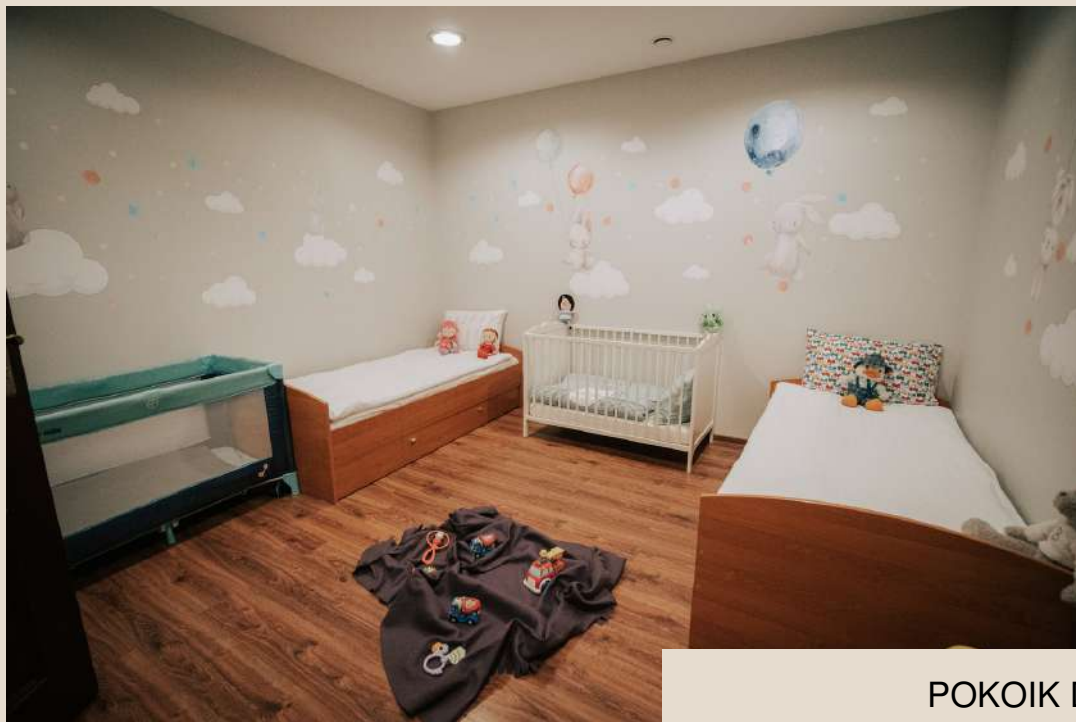
SALA BALOWA TOSCANIA





SALA BALOWA TOSCANIA





POKOIK DLA DZIECI
NA SALI BALOWEJ





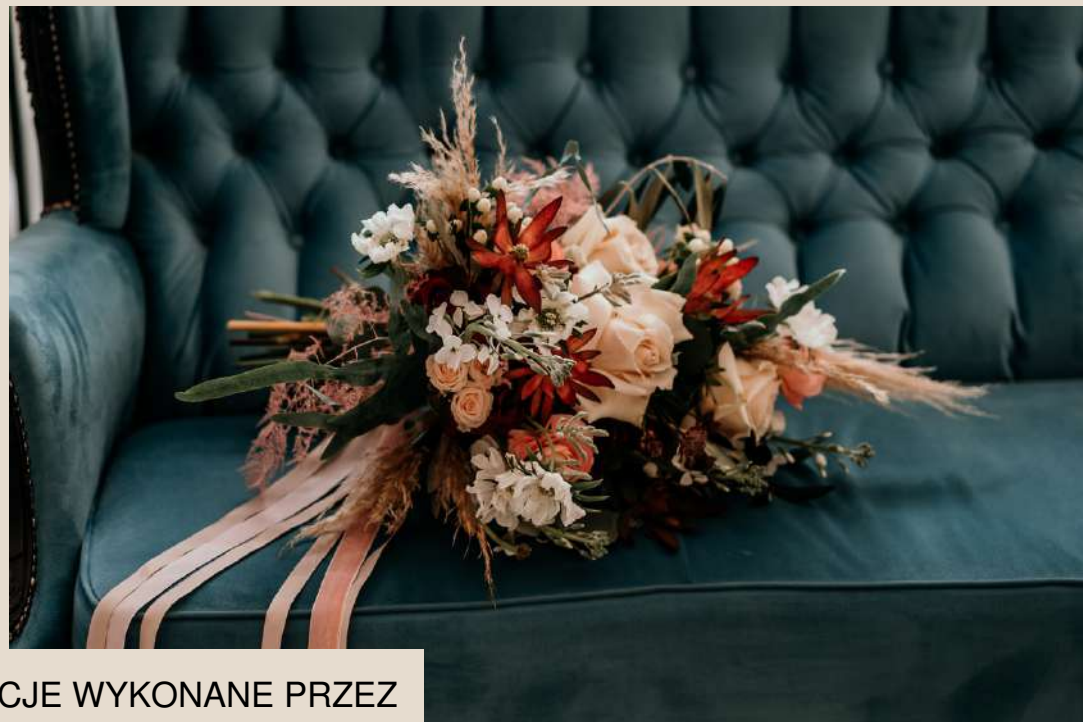
PRZYKŁADOWE DEKORACJE WYKONANE PRZEZ
KATARZYNĘ CEPEŃ
& ZESPÓŁ Z GALERII KWIATÓW ZUZA





PRZYKŁADOWE DEKORACJE WYKONANE PRZEZ
KATARZYNĘ CEPEŃ
& ZESPÓŁ Z GALERII KWIATÓW ZUZA





PRZYKŁADOWE DEKORACJE WYKONANE PRZEZ
KATARZYNĘ CEPEŃ
& ZESPÓŁ Z GALERII KWIATÓW ZUZA

