



**OFERTA
WESELNA**



HOTEL 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.

SALE WESELNE

Państwu oraz gościom weselnym możemy zaoferować piękne otoczenie oraz wnętrze Hotelu Toscania dzięki którym sprawimy, że Wasi goście będą usatysfakcjonowani i poczują się niepowtarzalnie



Sala Balowa

Sala balowa Toscania 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.



Sala Restauracyjna

Sala Restauracyjna urządzona w nowoczesnym stylu jest idealna na przyjęcia do 70 osób. Przy sali restauracyjnej znajduje się dodatkowa salka „Weranda”, którą idealnie można zaadoptować pod miejsce dla dzieci lub serwis kawowy. Wyśmienite jedzenie oraz profesjonalna obsługa sprawi, iż chwile spędzone na przyjęciu będą niezapomniane.

Wszystkie sale są klimatyzowane, dlatego zorganizowanie przyjęcia w najgorętsze dni nie sprawi problemu.

SALA RESTURACYJNA

Państwu oraz gościom weselnym możemy zaoferować piękne otoczenie oraz wnętrze Hotelu Toscania dzięki którym sprawimy, że Wasi goście będą usatysfakcjonowani i poczują się niepowtarzalnie



SALA BALOWA

Państwu oraz gościom weselnym możemy zaoferować piękne otoczenie oraz wnętrze Hotelu Toscania dzięki którym sprawimy, że Wasi goście będą usatysfakcjonowani i poczują się niepowtarzalnie



W tym wyjątkowym dniu zapewnimy :

- Profesjonalną opiekę koordynatora ślubnego *
- Apartament dla nowożeńców
- Pomoc w zakwaterowaniu gości weselnych
- Udział dzieci w wieku 3-10 lat 50 % ceny menu
- Lampka wina musującego do toastu
- Tradycyjne przywitanie chlebem i solą
- Pokój zabaw dla dzieci
- Specjalne menu dla najmłodszych gości weselnych
- Dzieci poniżej 3 lat są na przyjęciu bezpłatnie
- Pokój dla Pary Młodej na prezenty i telegramy znajdujący się przy sali balowej

*Wycena indywidualna dodatkowych rzeczy związanych z organizacją wesela



DODATKOWE ATRAKCJE WESELNE, KTÓRE MOŻEMY ZORGANIZOWAĆ DLA PARY MŁODEJ:

- ✓ Candy bar
- ✓ Ciężki dym do pierwszego Tańca
- ✓ Efekty pirotechniczne do pierwszego tańca
- ✓ Dodatkowe oświetlenie całej Sali
- ✓ Złote lub srebrne podtalerze na stół
- ✓ Dekoracje kwiatowe sali
- ✓ Animacje dla dzieci
- ✓ Pokazy barmaskie oraz obsługę drink baru
- ✓ Pokazy pirotechniczne
- ✓ napisy świetlne typu LOVE, MIŁOŚĆ
- ✓ Pokazy laserowe i wiele innych



RESTAURACJA TOSCANIA MENU „PREMIUM”

Powitanie

- Staropolskim zwyczajem chlebem i solą

Toast na cześć Młodej Pary

- Lampką wina musującego

Zupa

- Rosół lub krem z białych warzyw

Danie główne (4 porcje na osobę)

- Kaczka pieczona porcjowana z zasmażaną modrą kapustą i kluskami śląskimi
- Kurczak w cieście francuskim z mozzarella i pomidorami suszonymi
- Polędwica z dorsza pieczona na risotto z krewetkami
- Kotlet schabowy z peperonată
- Kotlet de volaille z drobiu

Dodatki

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Pyzy drożdżowe
- Sos pieczeniowy
- Bukiet warzyw gotowanych z posypką ze zrumienionej bułki tartej
- Mix sałat z sosem vinegrette
- Zestaw surówek (dwa rodzaje)

Serwis kawowy

- Kawa , herbata
- TORT - zamówiony przez Parę Młodą
- Soki , woda , napoje gazowane - bez ograniczeń
- Ciasto z cukierni Szarlotka
- (2,5 porcje na osobę)
- Druga kawa na stole szwedzkim w formie ekspresu dostępna przez całe wesele

Zakąski zimne (4,5 porcji na osobę)

- Teryna z kaczki w galarecie porto
- Schab pieczony z kremem śliwkowym
- Polędwiczka sous-vide nadiewana kurkami na rukoli
- Zestaw wytrawnych finger food (babeczki z musem cytrynowym i kawioem, gravlax z łososia, grillowana cukinia z kozim serem i orzechami)
- Befszyk tatarski
- Sałatka z kurczakiem i wędzonym twarogiem
- Pieczywo, masło

RESTAURACJA TOSCANIA MENU „PREMIUM”

Kolacja

- Barszcz z krokiem lub z panini
- (3 porcje mięsa / osoba)
- Stek z karkówki w marynacie miodowo - musztardowej
- Kurczak zapiekany z pesto pomidorowym i mozzarellą
- Polędwiczka w sosie słodko-kwaśnym z papryką podana na gorącej płycie
- Golonki pieczone w piwie z dodatkiem kapusty kiszanej zasmażanej z grzybami
- Pieczywo , masło

Kulinarna atrakcja wieczoru

- Udziec wieprzowy pieczony krojony i serwowany na Sali podany z ziemniakami pieczonymi i sosem czosnkowym
- Sztufada wołowa z kluskami szpinakowymi i sosem winnym

Ostatni ciepły posiłek

- Flaki / Krem toskański

Opcja bez :

- tortu , alkoholi

Koszt osoby dorosłej 295 pln

Cena menu, usług gastronomicznych oraz hotelowych może wzrosnąć do 10 % ceny podanej w ofercie.

- **Dzieci małe bez osobnego nakrycia przy stole bezpłatnie**
- **Dzieci do lat 10 - 50%**
- **Obsługa imprezy (orkiestra , kamerzysta , fotograf itp.) - 75 % ceny menu / osoba**

Dodatkowa porcja :

- mięsa do obiadu 16 pln /osoba
- zakąsek zimnych 11 pln /osoba
- mięsa do kolacji 13 pln / osoba

RESTAURACJA TOSCANIA MENU „STANDARD”

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)

- Medalion z kurczaka z fetą i porem
- Roladka drobiowe z zielonymi szparagami w sosie musztardowym
- Stek z polędwicy wieprzowej w sosie grzybowym
- Kotlet schabowy z pieczarkami
- Kotlet de volaille z drobiu
- Zraz zawijany po staropolsku

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
- TORT - zamówiony przez Parę Młodą
- Soki, woda , napoje gazowane -bez ograniczeń
- Ciasto z cukiernia Szarlotka
- (2,5 porcje na osobę)
- Drugi serwis kawowy w formie ekspresu dostępny przez całe wesele

Zakąski zimne (4 porcje + sałatka)

- Schab pieczony z musem bazyliowym
- Szparagi w szynce
- Zestaw wytrawnych finger food (kruche babeczki z musem tuńczykowym, sakiwki naleśnikowe z pieczarkami, sędz w śmietanie na pieczonym jabłku)
- Befszyk tatarski
- Miruna w zalewie karmelowo-octowej
- Sałatka śródziemnomorska z fetą
- Pieczywo , masło

RESTAURACJA TOSCANIA MENU „STANDARD”

Kolacja

- Barszcz z panini lub krokietem
- (3 porcje mięsa /osoba)
- Karkówka z marynacie musztardowo - miodowej
- Filet drobiowy zapiekany z peperonata
- Gołąbki w sosie pomidorowym
- Kurczak w sosie chilli z warzywami podany na gorącej płycie
- pieczywo , masło

Kulinarna atrakcja wieczoru

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

Ostatni ciepły posiłek

- Zupa gulaszowa

Opcja bez :

- tortu , alkoholi

Koszt osoby dorosłej 262 pln

Cena menu, usług gastronomicznych oraz hotelowych może wzrosnąć do 10 % ceny podanej w ofercie.

- **Dzieci małe bez osobnego nakrycia przy stole - bezpłatnie**
- **Dzieci do lat 10 - 50%**
- **Obsługa imprezy (orkiestra , kamerzysta , fotograf itp.) - 75% ceny menu / osoba**

Dodatkowa porcja :

- mięsa do obiadu 13 pln /osoba
- zakąsek zimnych 10 pln /osoba
- mięsa do kolacji 11 pln / osoba

DODATKOWE USŁUGI GASTRONOMICZNE

Produkty oferty dodatkowej - podane ceny mogą wzrosnąć do 15 procent.	cena
Budka z naturalnymi lodami własnej produkcji - 6 kg lodów (ok. 200 gałek)	900 zł / 2 h
Owoce sezonowe na stole szwedzkim (5 pater) Każdy kolejny talerz z owocami dodatkowy koszt 65 pln	350 pln
Deska serów: produkcja „ sery Kosińscy” (sery podpuszczkowe białe i wędzone z dodatkami smakowymi typu: czosnek niedźwiedzi, suszone pomidory, pieprz zielony, nitki wędzone)	70 pln / deska
Golonka z kością po bawarsku podawana w kamionce z kapustą kwaszoną zasmażaną i chrzanem (6 sztuk)	95 pln / półmisek
Deska wiejskich wyrobów Rzeźnika (szynki dojrzewające i podwędzane, pasztetym kielbasy podsuszane, smalec z skwarkami i ogórkami)	70 pln/ sztuka
<u>Paśnik z wiejskim jadłem</u> (szynka pieczona , kielbasy na kiju podwędzane, pasztet z żurawiną, bukiet wędlin i szynek , ogórki kwaszone, smalec z cebulką , chleb wiejski.)	10 pln / os. ----- minimum 1000pln
<u>Candy Bar</u> 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.	Ok. 12 pln / os. ---- Minimum 1200 pln
Menu zakąsek zimnych dla dzieci (pizza, frytki,nuggetsy, ketchup) w przypadku osobnego stolika	Bez dopłaty

Produkty oferty dodatkowej	cena
<p>POPRAWINY - czas trwania 5 h</p> <ul style="list-style-type: none"> • Obiad oraz serwis kawowy w formie stołu szwedzkiego • Zakąski zimne na stołach • Soki i woda, napoje gazowane bez ograniczeń <p>Dania dodatkowe do poprawin :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deska zakąsek (roladka z karkówki, polędwiczka sous vide, roladka z marchwi z salami, pomidory z mozzarellą , ser wędzony, lazur) 	70 pln/os



RESTAURACJA TOSCANIA MENU „SERWOWANE”

Powitanie

- Staropolskim zwyczajem chlebem i solą

Toast na cześć Młodej Pary

- Lampką wina musującego

Przystawka - do wyboru jedna

- Carpaccio z polędwicy wołowej z mozzalerllą i rukolą
- Łosoś marynowany w balsa miko na sałatach

Zupa - do wyboru jedna

- Krem szparagowy z palonymi migdałami
- Bulion z kluseczkami drobiowymi i makaronem

Danie Główne - do wyboru jedna pozycja

- Roladka z polędwiczki w sosie borowikowym z kluskami ziemniaczanymi i fasolką szparagową zapiekaną z boczkiem

- Kaczka pieczona z kluskami śląskimi, kluskami śląskimi i chutney jabłkowym

Danie wegetariańskie - dla wybranych osób

- Polędwiczka z dorsza na makaronie szpinakowym z imbirem

Serwis kawowy

- Kawa , herbata
- Soki, woda , napoje gazowane -bez ograniczeń
- Candy bar
- Deser - do wyboru
- Gruszka marynowana w pomarańczach z serkiem mascarpone
- Beza z owocami i musem z mascarpone
- Owoce świeże na stole szwedzkim
- Drugi serwis kawowy w formie ekspresu dostępny przez całe wesele

Zakąski zimne (4,5 porcje na osobę) - podane do stołu lub na stole szwedzkim (do wyboru)

- Teryna z kaczki w galarecie porto
- Łosoś w galarecie
- Schab pieczony z kremem śliwkowym
- Pysie z kremem cytrynowym i kawiozem
- Marynowane śledzie z konfiturą z czerwonej cebuli na grzance
- Deska serów podpuszczkowych, wędzonych i antipasti
- Befszyk tatarski
- Sałatka z kaczką pieczoną i karmelizowanymi winogronami
- Sałatka grecka
- Pieczywo , masło

RESTAURACJA TOSCANIA MENU „SERWOWANE”

Kolacja (3 porcję na osobę)

podane do stołu lub na stole szwedzkim (do wyboru)

- Zupa gulaszowa
- Stek z karkówki na kaszotto
- Krewetki z curry
- Kurczak chili z warzywami i ryżem jaśminowym
- Golonka pieczona w piwie z dodatkiem kapusty kiszanej zasmażanej z grzybami
- Gorące bułeczki z pieca

Kulinarna atrakcja wieczoru

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

Ostatni ciepły posiłek

- Barszcz z krokietem

Opcja bez :

- tortu , alkoholi

Koszt osoby dorosłej 315 pln

Cena menu, usług gastronomicznych oraz hotelowych może wzrosnąć do 10 % ceny podanej w ofercie.

- **Dzieci małe bez osobnego nakrycia przy stole - bezpłatnie**
- **Dzieci do lat 10 - 50%**
- **Obsługa imprezy (orkiestra , kamerzysta , fotograf itp.) - 75% ceny menu / osoba**

Dodatkowa porcja :

- mięsa do obiadu 12 pln /osoba
- zakąsek zimnych 10 pln /osoba
- mięsa do kolacji 10 pln / osoba

PAMIĘTAJCIE NASZE MENU ZAWIERA:



- **CIASTO**
- **NAPOJE GAZOWANE I NIEGAZOWANE ORAZ WODĘ**
- **KAWĘ Z EKSPRESU**
- **UDZIEC Z DODATKAMI**
- **BRAK OPŁATY TZW. „KORKOWEGO”**

HOTEL TOSCANIA



Wypocznij w przytulnie urządzonych 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 poczuć wyjątkową atmosferę tego miejsca.

Ceny pokoi dla gości weselnych:

Obniżone o 20 % od cen aktualnych na rok 2023.

Ceny dostępne będą 10 miesięcy przed przyjęciem weselnym.

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

RECEPCJA

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

OFERUJEMY RÓWNIEŻ ŚLUBY W PLENERZE



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



WEDDING PLANER

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. Wtedy kompleksowo zajmę się waszym przyjęciem i przygotowaniem przed weselnymi. 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.

W przypadku pytań lub chęci nawiązania współpracy zapraszam do kontaktu

Diana Tylińska Wedding Planner



W CZYM MOŻE WAS WYRĘCZYĆ WEDDING PLANNER

Organizacja ślubu i wesela

- opracowanie tematu przewodniego uroczystości
- przedstawienie listy dokumentów, niezbędnych do zawarcia ślubu cywilnego lub konkordatowego
- dobór odpowiedniego menu,
- organizacja tortu weselnego
- zaproponowanie optymalnego ustawienia sali
- pomoc w organizacji oprawy muzycznej przyjęcia weselnego: profesjonalny zespół muzyczny lub/i DJ
- organizacja atrakcji na przyjęcie weselne
- organizacja upominków i podziękowań dla gości
- organizacja fotograficznego reportażu ślubnego, sesji artystycznej, plenerowej
- organizacja filmowego reportażu ślubnego
- organizacja aranżacji kwiatowej i dekoracji całej uroczystości
- organizacja architektonicznego oświetlenia
- pomoc w organizacji makijażu próbnego i finałowego
- pomoc w organizacji fryzury ślubnej próbnej i finałowej
- aranżacja oprawy muzycznej ceremonii zaślubin
- organizacja pojazdu dla Pary Młodej
- organizacja transferów dla gości
- organizacja pokoi hotelowych dla gości
- przygotowanie szacunkowego budżetu uroczystości ślubnej oraz dopilnowanie terminów wszelkich płatności
- sporządzenie scenariusza uroczystości
- koordynacja uroczystości
- ostateczne rozliczenie podwykonawcami

Organizacja Ślubu w plenerze

- przedstawienie listy dokumentów, niezbędnych do zawarcia ślubu cywilnego (także dla obcokrajowców)
- rezerwacja terminu
- aranżacja miejsca ślubu
- organizacja nagłośnienia ceremonii
- organizacja dekoracji w miejscu ceremonii ślubu
- organizacja oprawy muzycznej ceremonii zaślubin
- organizacja koktajlu dla gości
- organizacja transportu
- koordynacja ceremonii ślubu
- rozliczenie z podwykonawcami

Całościowy koszt usługi

Wedding Plannera to 3500 zł

Diana Tylińska

- tel. 609 047 771
- d.tylinska@hoteltoscania.pl

PYTANIA, KTÓRE CHCIELIBYŚCIE ZADAĆ PODCZAS SPOTKANIA:

KOSZTY

1. Jaki jest koszt menu od osoby?

Ceny menu znajdują się w ofercie weselnej

2. Jaka jest wysokość zadatku? Czy jest ona bezwrotna?

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 bezwrotny. Na sali restauracyjnej - zadek wynosi 1500 zł płatny przy podpisaniu umowy

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

Całkowicie rozliczenie odbywa się po przyjęciu, dwa / trzy dni po.

4. Czy pokój dla nowożeńców jest w cenie?

Tak, jest w cenie.

5. 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

6. Ile płacimy za dzieci?

Do lat 3 dzieci są za darmo

Od 3 - 10 - 50% ceny menu

7. Czy wystrój sali i stolików jest w cenie? Czy dodatkowe zmiany są odpłatne?

Podstawowy wystrój sali jest w cenie menu tzn., pojedyncza róża i świeczka. W przypadku kiedy Para młoda chciałaby coś więcej ustalane jest to podczas spotkania, na podstawie opisanego zamówienia będzie przygotowana wycena, jeżeli wycena będzie odpowiadała wtedy zamówienie zostanie złożone. A my dopilnujemy w dniu ślubu, żeby zamówienie zgadzało się z rzeczywistością.

8. 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.

9. 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.

10. 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.

PYTANIA, KTÓRE CHCIELIBYŚCIE ZADAĆ PODCZAS SPOTKANIA:

KOSZTY

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

W naszym lokalu nie ma takich opłat.

13. Czy lokal zapewnia tort?

Tort jest organizowany przez Parę Młodą natomiast można korzystać z usług naszej cukierni „Szarlotka”

14. Czy lokal zapewnia ciasta?

Tak, ciasto jest wliczone w cenę menu.

15. Czy serwowane kawy, herbaty są w cenie przyjęcia?

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

16. 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.

17. 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.

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

Ceny podane powyższej ofercie

19. 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 weselami później niż 9 miesięcy przed planowanym przyjęciem, Para Młoda zmuszona jest do wpłacenia 10 000 zł kary za zerwanie umowy oraz wpłacone zadatki przepadają.

PYTANIA, KTÓRE CHCIELIBYŚCIE ZADAĆ PODCZAS SPOTKANIA:

LOGISTYKA

20. Jaka ilość osób zmieści się w sali?

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

21. 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.

22. Na jaką liczbę gości przypada jeden kelner?

Do 20 osób obsługuje jeden kelner.

23. Do której trwa przyjęcie? Czy wesele można przedłużyć?

Wesele trwa do godziny 4.00, można przedłużyć przyjęcie, wtedy koszt każdej dodatkowej godziny wynosi 500 zł.

24. Do której pracuje obsługa?

Do końca wesela

25. 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.

26. Do kiedy należy podać ostateczne rozmieszczenie gości przy stołach?

Do 10 dni przed weselem

27. Czy w sali jest klimatyzacja?

Tak, cała sala jest klimatyzowana.

28. Gdzie znajdują się toalety?

Przy głównym wejściu

29. Gdzie znajduje się kuchnia?

Przy barze kelnerskim

30. Gdzie będzie przechowywany alkohol?

W chłodni która znajduje się obok kuchni i baru kelnerskiego

31. Czy jest wydzielone miejsce dla palaczy?

Na dworze są przygotowane miejsca dla palaczy

32. Czy jest taras?

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

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

Druga kawa podawana jest w formie ekspresu - cały czas dostępna

PYTANIA, KTÓRE CHCIELIBYŚCIE ZADAĆ PODCZAS SPOTKANIA:

ESTETYKA SALI

44. Jakiego rodzaju są stoły: okrągłe czy prostokątne?

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

45. Jak ustawione będą stoły?

Para Młoda wybiera ustawienie sali które im odpowiada

46. 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.

47. 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:

48. W jakich godzinach trwa doba hotelowa?

Od godziny 15.00 do 11.00 dnia następnego.

49. Ilu osobowe są pokoje?

Dwu osobowe z możliwością przekształcenia na 3 osobowe.

50. Jak daleko pokoje znajdują się od sali?

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

51. Czy lokal dysponuje łóżeczkami dla dzieci?

Oczywiście

52. O której rozpoczyna się śniadanie?

Od godziny 8.00 do 11.00



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





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





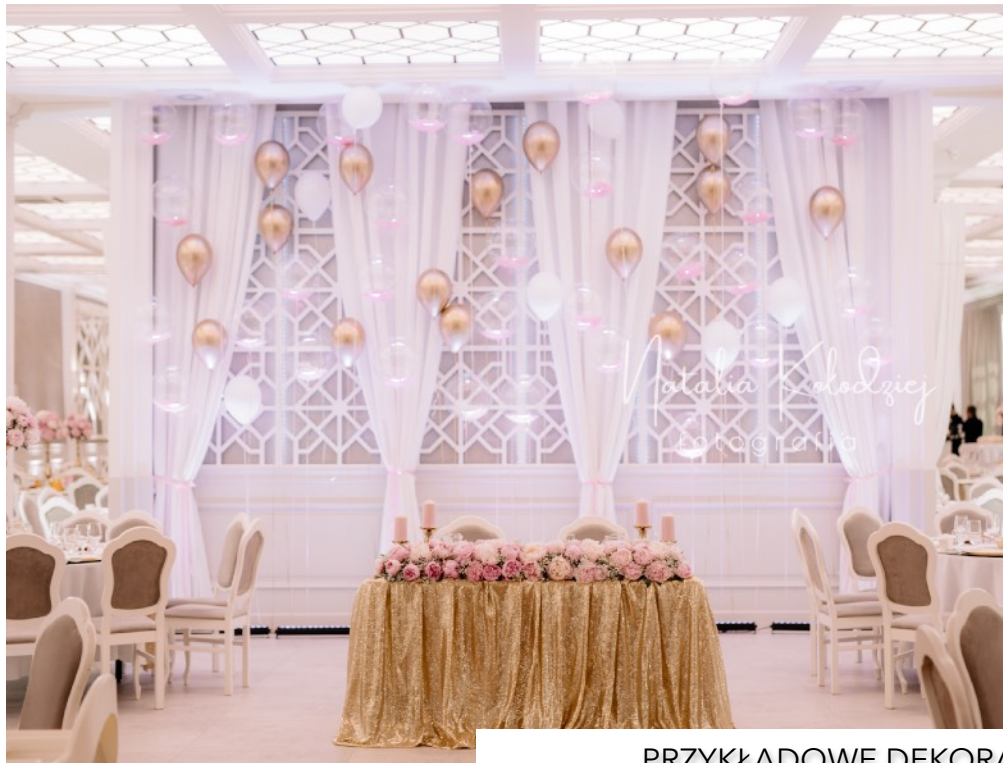
PRZYKŁADOWE DEKORACJE WYKONANE PRZEZ
KATARZYNĘ CEPEŃ & ZESPÓŁ Z GALERII KWIATÓW ZUZA





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
KATARZYŃĘ 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



NOTATNIK:

KONTAKT

**Hotel Toscania, ul. Kurpińskiego 24,
64-140 Włoszakowice**

Diana Tylińska

Tel. 609 047 771

e-mail:d.tylińska@hoteltoscania.pl

www.weseletoscania.pl

