



OFERTA
WESELNA
2025

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, wysmienitą kuchnię oraz profesjonalną obsługę.

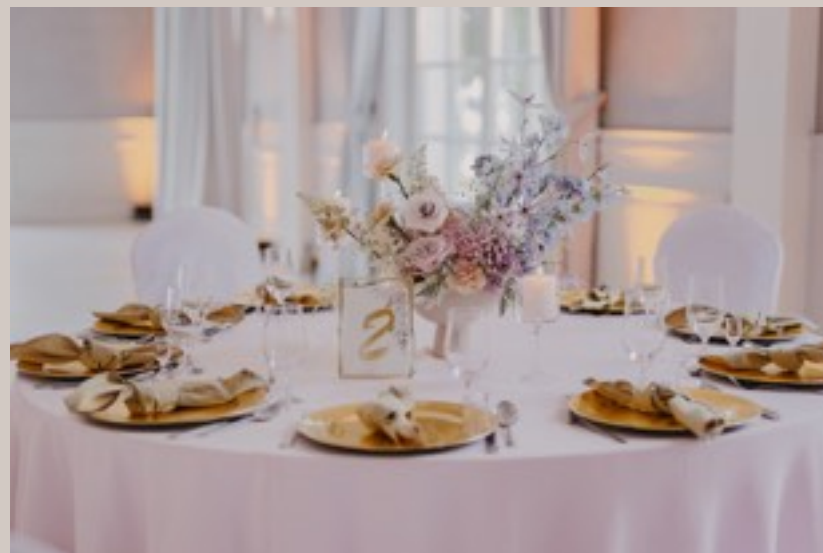
Zachęcamy do skorzystania z oferty naszych dwóch sal weselnych.

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 sprawiają, że ten najważniejszy dzień w życiu na zawsze zapisze się w Waszej pamięci.

W naszej sali zorganizować możemy przyjęcia od 100 do 250 osób.



SALA KSIĘŻYCOWA

Restauracja znajdująca się na terenie obiektu Hotelu Toscania to idealne miejsce na przyjęcia weselne do 100 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)

Sztufada wołowa w sosie winnym z szagówkami

Poledwica z dorsza w sosie śmietanowo- porowym

Kaczka pieczona (pierś , udko) w sosie z rodzynkami , kluski śląskie,

kapusta modra zasmażana

Rolaka drobiowa z mozzarellą w sosie chorizo

Schab sous-vide zapiekany z warzywami

Kotlet de volaille z drobiu z serem z frytkami

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

Soki (jabłko, pomarańcza) , woda, napoje gazowane (coca-cola i sprite)



Zakąski zimne (4 porcje + sałatka)

Schab pieczony z kremem śliwkowym
Polędwiczka pieczona w sosie z zielonego pieprzu
Roladki z grillowanej cukinii z szynką parmeńską
Tartaletka z musem awokado i tuńczykiem
Mus z kurczaka ze szpinakiem i papryką
Befszyk tatarski
Miruna opiekana w zalewie octowej z warzywami
Sałatka śródziemnomorska z fetą
Pieczywo, masło

Kolacja

Barszcz z pasztecikiem
(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
Sos chrzanowy
Pieczywo mieszane , masło kremowe

Kulinarna atrakcja wieczoru

Udziec wieprzowy pieczony krojony i serwowany w Sali
Ziemniaki pieczone
Kapusta kiszona zasmażana z pieczarkami
Sos czosnkowy

Ostatni ciepły posiłek

Zupa gulaszowa z wędzoną papryką

Opcja bez :

tortu , alkoholi

Koszt osoby dorosłej 355 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 500 pln

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



MENU WESELNE SERWOWANE

Toast

Kieliszek wina musującego

Przystawka - jedna pozycja do wyboru przez Parę Młodą

- Carpaccio z marynowanego buraka z fetą i orzechami
- Łosoś marynowany w balsamiko na rukoli

Zupa - jedna pozycja do wyboru przez Parę Młodą

- Krem z pieczonego kalafiora
- Pomidorowy krem toskański z mozzarellą

Danie główne - jedna pozycja do wyboru przez Parę Młodą

• Kaczka pieczona w sosie z rodzynkami i jabłkami
kluski śląskie, kapusta modra zasmażana, chutney z mango

• Sztufada wołowa w sosie winnym
Kluski kładzione, brokuły z parmezanem
konfitura z buraka i czerwonej porzeczki

• Polędwica z dorsza pieczona z boczniakami w śmietanie
ziemniaki puree maślane, bukiet sałat z cieciorką

• Tofu marynowane z chilli
Kasza bulgur z warzywami, grillowana cukinia i papryka, chutney z gruszki i papryczki

Deser - jedna pozycja do wyboru przez Parę Młodą

- Sernik z białej czekolady z malinami
- Mus czekoladowy z biszkoptem z wiśniami
- Gruszka marynowana w pomarańczy z mascarpone na karmelu

Serwis kawowy

Kawa, herbata

Druga kawa dostępna w formie ekspresu



Zakąski zimne

(4,5 porcje/osobę)

Ciastko francuskie z kozim serem i gruszką
Befszyk tatarski z marynowanymi pieczarkami i kaparami
Łosoś wędzony z serem Philadelphia z sezamem
Śledź z piklowaną cebulą na pieczonym ziemniaku
Wołowina sous- vide z sosem z zielonego pieprzu
Sałatka z szynką parmeńską i karmelizowaną gruszką
Sałatka grecka z fetą
Pieczywo, masło kremowe

Kolacja

(mięsa 3 porcje/osobę)

Schab sous-vide zapiekany z pulpą warzywną
Golonki pieczone w piwie
Dorsz z krewetkami w curry z ryżem jaśminowym
Roladka drobiowa z mozzarellą w sosie 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

Zupa ribolita
Flaki wieprzowe

Opcja bez :

tortu , alkoholil

Koszt osoby dorosłej 380 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 500 pln

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



DODATKOWE USŁUGI GASTRONOMICZNE

Budka z naturalnymi lodami własnej produkcji – 6 kg lodów (ok. 200 gałek) / 2 h

Owoce sezonowe na stole szwedzkim (6 pater)

Deska serów: produkcja „ Sery Kosińscy”

(sery podpuszczkowe białe i wędzone z dodatkami smakowymi typu: czosnek niedźwiedzi, suszone pomidory, pieprz zielony, nitki wędzone)

Golonka z kością po bawarsku podawana w kamionce z kapustą kwaszoną zasmażaną i chrzanem (6 sztuk)

Deska wiejskich wyrobów Rzeźnika

(szynki dojrzewające i podwędzane, pasztety, kiełbasy podsuszane, smalec ze skwarkami i ogórkami)

Paśnik z wiejskim jądłem

(szynka pieczona, kiełbasy na kiju podsuszane, paszтет z żurawiną, bukiet wędlin i szynek , ogórki kwaszone, smalec z cebulką , chleb wiejski)

Candy Bar

Kącik ze słodkościami : dwa rodzaje muffinek, truskawki w czekoladzie (w sezonie), bezy z serkiem mascarpone, ciasteczka margo, ptyście, deserki trzy rodzaje (szarlotka, czekoladowy, pianka), ciasteczka z pianką, tarty sezonowe, szarlotkowe, budyniowo owocowe.

PRZYJĘCIE POPRAWINOWE – czas trwania 5 h

Żurek 1 porcja / osobę.

Obiad oraz serwis kawowy w formie stołu szwedzkiego

Zakąski zimne na stołach

Soki i woda bez ograniczeń

100 płn / os.

CANDY BAR

Stół ze słodkościami



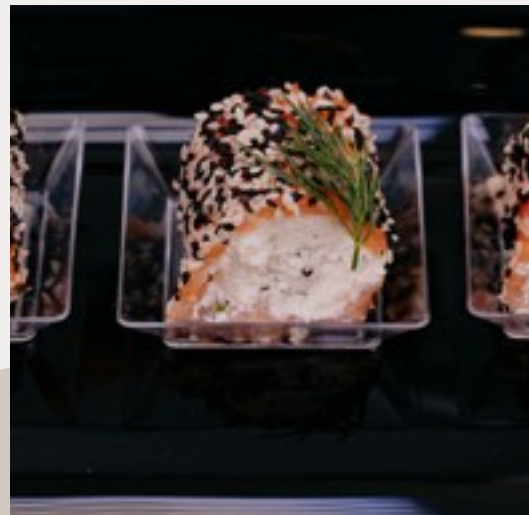
STÓŁ Z PRZEKĄSKAMI FINGER FOOD



Hummus z ciecierzycy
z wędzonym twarogiem



Kozi ser z figą
w szynce szwarcwaldzkiej



Polędwiczka w otulinie
kurczaka i marchewki



Sałátka z pieczonych warzyw
z wędzonym twarogiem

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



HOTEL TOSCANIA



Hotel Toscania to nowoczesny i ekskluzywny obiekt, który z pewnością spełni oczekiwania przybywających do niego Gości. Piękne otoczenie, letni taras, zdrowe i pożywne śniadania oraz zawsze uśmiechnięty i doświadczony personel sprawiają, że jest to wyjątkowe miejsce. Komfortowa baza noclegowa, w pełni klimatyzowana, składająca się z 24 przestronnych pokoi oraz 2 apartamentów z balkonem i widokiem na malowniczy ogród.



Dla gości weselnych oferujemy specjalne ceny noclegów.
Ceny dostępne będą 10 miesięcy przed przyjęciem weselnym.

Prosimy kontaktować się z recepcją hotelu w celu rezerwacji pokoi
Zachęcamy, aby rezerwować noclegi z wyprzedzeniem, gdyż pokoje są również rezerwowane przez Gości indywidualnych.

RECEPCJA

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

LOBBY BAR
W HOTELE TOSCANIA

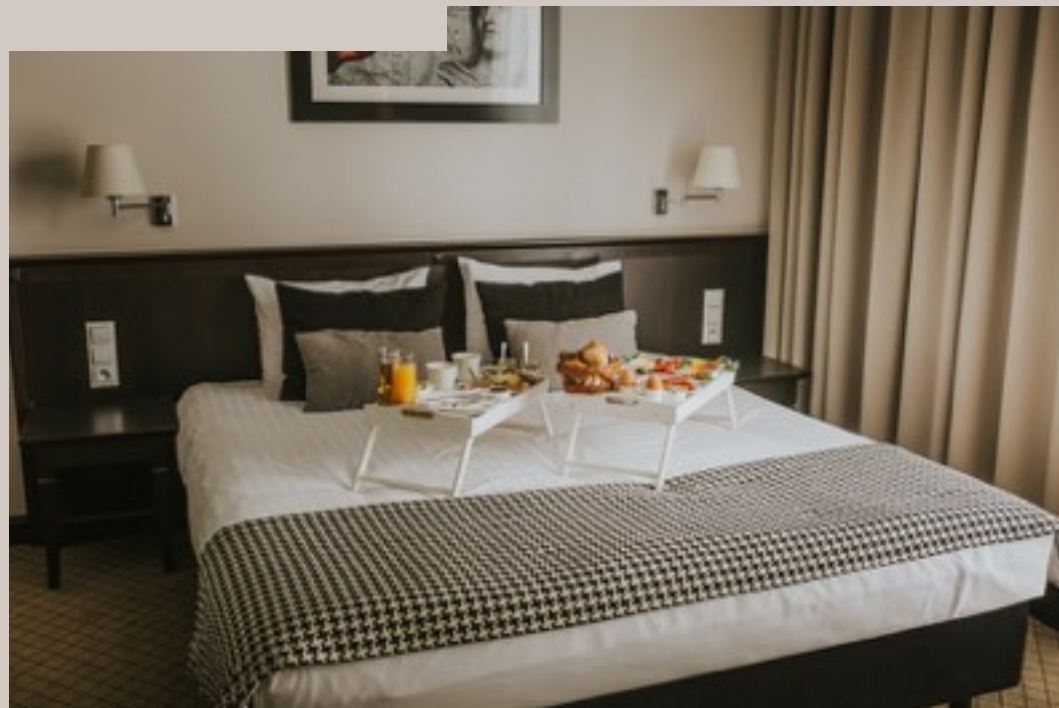


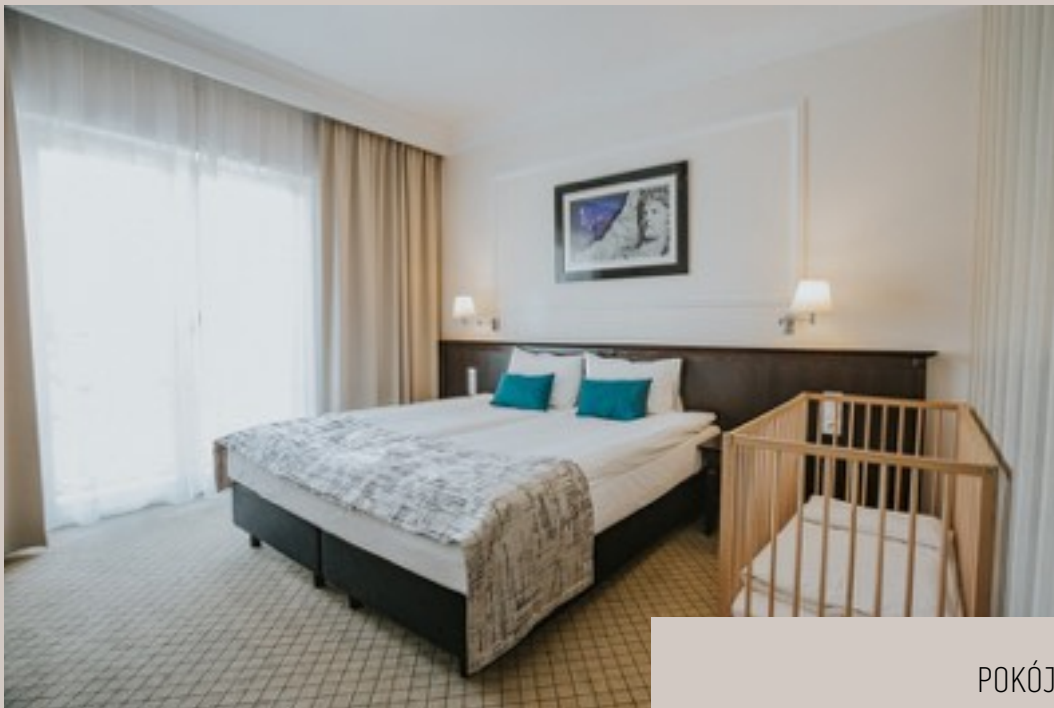
SALA KONFERENCYJNA
W HOTELE TOSCANIA





APARTAMENT
W HOTELU TOSCANIA





POKÓJ STANDARD
W HOTELU TOSCANIA





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.

Z przyjemnością zajmę się kompleksowo organizacją waszego wesela. 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 spraw związanych z organizacją wesela, w których mogę wam pomóc.

W przypadku pytań lub chęci nawiązania współpracy zapraszam do kontaktu

Diana Tylińska Wedding Planner
Tel. 609 047 771
E-mail d.tylinska@hoteltoscandia.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 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 3500 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 j - występuje zadatek wysokości 2500 zł i drugi zadatek również w wysokości 2500 zł który Para Młoda ma obowiązek wpłacić 12 miesięcy przed weselem.

Zadatek jest bezzwrotny.

- 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, 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.?

Ceny są ustalane na spotkaniu 2 / 3 miesiące przed weselem.

- 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 wesela później jak 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 Restauracyjnej występują stoły prostokątne oraz kwadratowe 8 osobowe.

- 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.

- 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 Restauracyjna 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 oraz kwadratowe 8 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?

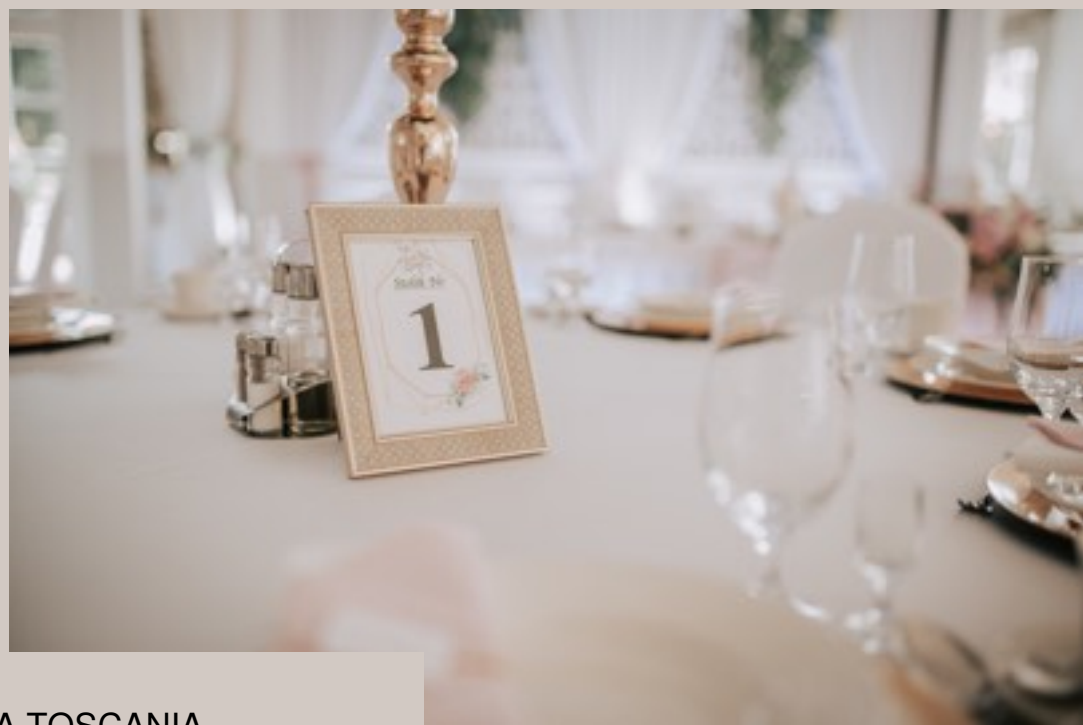
Jest to osobny budynek, który znajduje się 50 m od sal.

- Czy lokal dysponuje łóżeczkami dla dzieci?

Oczywiście.

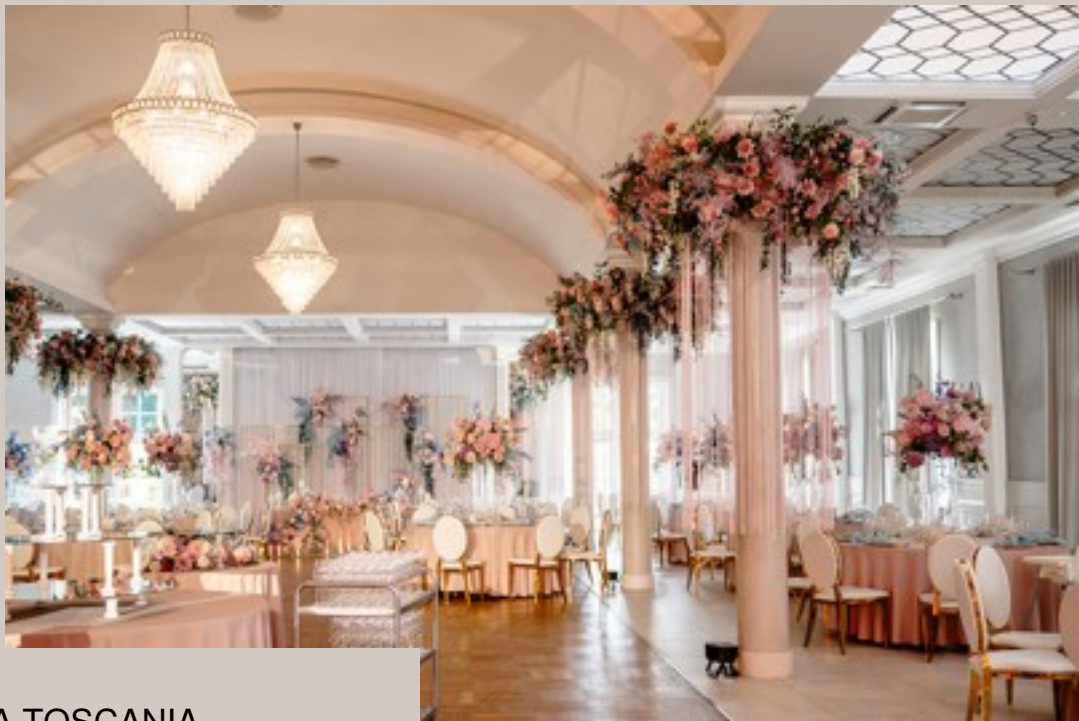
- O której rozpoczyna się śniadanie?

Od godziny 8.00 do 10.00



SALA BALOWA TOSCANIA





SALA BALOWA TOSCANIA





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





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.

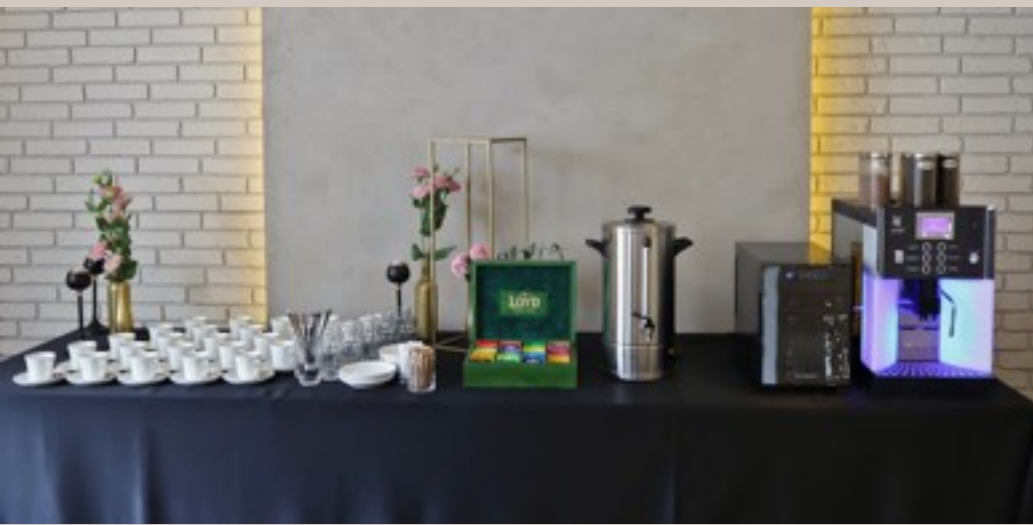
Przygotujemy dla Ciebie ofertę dopasowaną do konkretnych potrzeb, życzeń i budżetu. Pomożemy w osiągnięciu zamierzonego celu.

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 doskonale 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

