

OFERTA WESELNA 2026



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, wysmienitą 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.







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

~łosoś pieczony, kuskus perłowy, sos śmietanowo-porowy

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

~połędwiczka wieprzowa z pieczarkami w demi-glace

~kotlet de volaille z drobiu z serem

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):

~roladki z cukinii w szynce parmeńskiej

~schab z musem śliwkowym

~ryba opiekana w zalewie octowej z warzywami

~befsztyk tatarski

~tortilka z sałatką z tuńczykiem

~tartaletka z gruszką i gorgonzolą

~roladka z kurczakiem, szpinakiem i chorizo

~sałatka śródziemnomorska z fetą

~pieczywo, masło

KOLACJA (mięsa 3 porcje / os.):

~barszcz, krokiet z kapustą i grzybami

~karkówka w sosie myśliwskim

~curry z kurczakiem, ryż paraboliczny

~sajgonki w sosie orientalnym

~połędwiczka w sosie pieprzowym

~pieczywo mieszane, masło kremowe

KULINARNA ATRAKCJA WIECZORU:

~udziec wieprzowy pieczony, krojony i serwowany w Sali, z ziemniakami pieczonymi, kapustą kiszoną zasmażaną z pieczarkami, sosem czosnkowym

OSTATNI CIEPŁY POSIŁEK:

~zupa węgierska

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 500 zł

~Sala Balowa 800 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



POWITANIE:

staropolskim zwyczajem chlebem i solą

TOAST NA CZEŚĆ MŁODEJ PARY:

kieliszek wina musującego

PRZYSTAWKA - jedna pozycja do wyboru przez Parę Młodą:

~filetowy marynowany burak z fetą i orzechami

~carpaccio z polędwicy wołowej i mozzarelli na rukoli

ZUPA - jedna pozycja do wyboru przez Parę Młodą:

~krem truflowy z oliwką

~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

~zraz wołowy, buraczki karmelizowane, kluski śląskie, dziki brokuł

~łosoś pieczony w sosie kaparowym, ziemniaki puree, bukiet sałat z cieciorką

~bakłażan pieczony z serem halloumi, brokuł

DESER - jedna pozycja do wyboru przez Parę Młodą:

~sernik z białej czekolady z malinami

~mus czekoladowy z biszkoitem z wiśniami

~tiramisu

SERWIS KAWOWY:

~kawa, herbata

~drugi serwis kawowy w formie ekspresu

MENU

serwowane

ZAKĄSKI ZIMNE - serwowane do stołów gości

lub w bufecie (4 porcje/ os. + sałatka):

~tartaletka z awokado i krewetką na ostro

~befsztyk tatarski z marynowanymi pieczarkami i kaparami

~łosoś wędzony z serkiem śmietankowym z sezamem

~tortilka z wołowiną w sosie chimichurri

~sałatka z szynką parmeńską i karmelizowaną gruszką

~śledź z karmelizowaną cebulką

~pieczywo mieszane, masło kremowe

KOLACJA - serwowana do stołów gości lub w bufecie:

(mięsa 3 porcje / os.):

~barszcz z krokietem

~karkówka w sosie myśliwskim

~golonki pieczone w piwie

~dorsz z krewetkami w curry z ryżem jaśminowym

~kurczak w cieście francuskim ze szpinakiem

~sos chrzanowy

KULINARNA ATRAKCJA WIECZORU: -

~udziec wieprzowy pieczony, krojony i serwowany w Sali,

z ziemniakami pieczonymi, kapustą kiszoną zasmażaną

z pieczarkami, sosem czosnkowym

~łosoś pieczony, kulki ziemniaczane w panko, sos ziołowy

OSTATNI CIEPŁY POSIŁEK:

~zupa ribolita

~żurek na białej kiełbasie

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 500 zł | ~Sala Balowa 800 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 - 125 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 1500 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 1800 zł

Wesele
Sala Balowa
90-130 osób

KOSZT 2800 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 1500 zł

Wesele
Sala Balowa
90-130 osób

KOSZT 2500 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 1400 zł

Wesele
Sala Balowa
90-130 osób

KOSZT 2000 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 1500 zł

Do wyboru 4 rodzaje po 30 szt. każdej przekąski



PIZZA

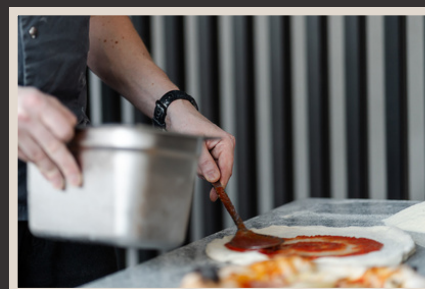
Live Cooking - pizza prosto z pieca na Twoim weselu!

Zapewnij gościom wyjątkowe kulinarne doświadczenie!

Nasz kucharz przygotowuje 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 1800 zł
Wesele Sala Balowa 90-130 osób	DO 3 H	50 pizz	KOSZT 2400 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 kiełbaski
- 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 40 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 1800 zł

Wesele
Sala balowa
90-130 osób

2 H

4 rodzaje rolek
240 porcji

KOSZT 2800 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 2500 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: repcja@hoteltosciana.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
- ~impres 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

