

# OFERTA WESELNA 2027



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.







# MENU

## Tradycyjne

### POWITANIE:

staropolskim zwyczajem chlebem i solą

### TOAST NA CZĘŚĆ MŁODEJ PARY:

kieliszek wina musującego

### ZUPA:

~rosół z makaronem

### DANIE GŁÓWNE (3,5 porcji / os.):

~zraz wieprzowy po staropolsku

~panierowany kotlet schabowy w panko

~kotlet de volaille z serem

~polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym

~sznycel wieprzowy z zasmażaną cebulką i pieczarkami

### DODATKI:

~ziemniaki gotowane z koperkiem

~pyzy drożdżowe

~kopytka

~sos pieczeniowy

~bukiet warzyw gotowanych z posypką  
ze zrumienionej bułki tartej

~zestaw surówek (trzy rodzaje)

### SERWIS KAWOWY:

~kawa, herbata

~ciasto (2,5 porcji / os.)

~drugi serwis kawowy w formie ekspresu

### ZAKĄSKI ZIMNE (4 porcje / os. + sałatka):

~galantyna drobiowa

~schab pieczony z kremem śliwkowym

~szynka z jajkiem na sałatce jarzynowej

~tatar wołowy

~tortilka z kurczakiem i awokado

~tymbaliki drobiowo-warzywne z majonezem chrzanowym

~miruna opiekana w zalewie pomidorowej z warzywami

~sałatka śródziemnomorska z fetą

~sałatka z makaronem orzo, wędzoną pierśią kurczaka,  
czerwoną fasolą i selerem naciowym

~pieczywo, masło

### KOLACJA (mięsa 3 porcje / os.):

~barszcz

~gołąbki w sosie pomidorowym

~długo gotowana wołowina w sosie winnym z warzywami julienne

~żeberko pieczone BBQ

~ziemniaki wedges, sos tzatziki

~sajgonki

~pieczywo mieszane, masło kremowe

### Kulinarna atrakcja wieczoru:

~pieczona karkówka w sosie myśliwskim, ziemniaki pieczone,  
zasmażana kapusta

~faszerowana papryka, cukinia i bakłażan ryżem i warzywami

### OSTATNI CIEPŁY POSIŁEK - jeden rodzaj wybrany przez Parę Młodą:

~zupa gulaszowa z papryką wędzoną lub żurek na zakwasie

## NAPOJE (bez ograniczeń):

~soki (jabłkowy, pomarańczowy)

~woda z cytryną

~napoje gazowane

## MENU NIE ZAWIERA:

~tortu oraz alkoholi

## KOSZT:

- osoba dorosła - 355 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

## DODATKOWO DO WBORU:

- dodatkowa porcja mięsa do obiadu - 15 zł
- dodatkowa pyza z sosem - 4 zł
- dodatkowa porcja do zakąski zimnej - 13 zł
- zestaw 6 porcji udka z kaczki z kluskami śląskimi i modra kapustą - 215 zł
- zestaw 6 porcji łososia na risotto cytrynowym - 225 zł
- zestaw 6 szt. golonki pieczonej z kapustą zasmażaną - 155 zł
- zestaw 6 porcji karkówki po myśliwsku - 155 zł
- zestaw 15 szt. sajgonki z sosem orientalnym - 60 zł
- zestaw 6 porcji krokietów z kapustą i grzybami - 36 zł
- sałatka gyros /porcja na 5 os./ - 29 zł



## 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 po staropolsku

~pieczony łosoś w sosie śmietanowo-porowym,

kuskus perłowy

~udko z kaczki w sosie z rodzynekami, 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 ze zrumienioną bułką tartą

~zestaw surówek (trzy rodzaje)

## SERWIS KAWOWY:

~kawa, herbata

~ciasto (2,5 porcji / os.)

~drugi serwis kawowy w formie ekspresu

# MENU

## *łiesiadne*

## ZAKĄSKI ZIMNE (4 porcje / os. + sałatka):

~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

~befsztyk tatarski

~dorsz w zalewie octowej z warzywami

~sałatka śródziemnomorska z fetą

~pieczywo, masło

## KOLACJA (mięsa 3 porcje / os.):

~barszcz z krokietem

~karkówka w sosie bbq z cebulą marynowaną

~curry z kurczakiem, ryż paraboliczny

~polędwiczka w sosie pieprzowym

~sajgonki w sosie orientalnym

~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

## 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 700 zł | ~Sala Balowa 1000 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

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

Prezentowane menu ma charakter poglądowy.



# MENU

*serwowane*

## POWITANIE:

staropolskim zwyczajem chlebem i solą

## TOAST NA CZEŚĆ MŁODEJ PARY:

kieliszek wina musującego

## PRZYSTAWKA - jedna pozycja do wyboru przez Parę Młodą:

~carpaccio z pieczonego buraka z wędzonym twarogiem i orzechami

~gawlax z łososia

## 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:

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

chutney z jabłka

~zraz wołowy 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

~drugi serwis kawowy w formie ekspresu

**ZAKĄSKI ZIMNE** - serwowane do stołów gości  
lub w bufecie (4 porcje / os. + sałatka):

~tartaletka z guacamole

~befsztyk 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 - serwowana do stołów gości lub w bufecie:

(mięsa 3 porcje / os.)

~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

## KULINARNA ATRAKCJA WIECZORU: -

~udziec wieprzowy pieczony, krojony i serwowany na Sali

z ziemniakami pieczonymi i sosem czosnkowym

~łosoś pieczony, kulki ziemniaczane w panko, sos ziołowy

## OSTATNI CIEPŁY POSILEK:

~zupa tajska z kurczakiem i sezamem

~zupa gulaszowa

## 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 700 zł | ~Sala Balowa 1000 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 - 130 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 1700 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 2000 zł

Wesele  
Sala Balowa  
90-130 osób

KOSZT 3000 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 1700 zł

Wesele  
Sala Balowa  
90-130 osób

KOSZT 2700 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 1600 zł

Wesele  
Sala Balowa  
90-130 osób

KOSZT 2200 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 1700 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 przygotuje 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 2000 zł
Wesele Sala Balowa 90-130 osób	DO 3 H	50 pizz	KOSZT 2600 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.

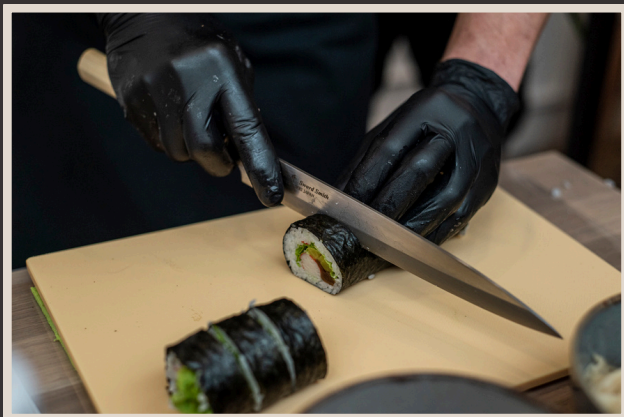
Koszt Stacji Grillowej to 40 zł/osoba, w cenie otrzymacie 1,5 porcji na osobę, a także dodatki i chrupiące grzanki.

DO 2 H

1,5 porcji

KOSZT 55 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 2000 zł

Wesele  
Sala balowa  
90-130 osób

2 H

4 rodzaje rolek  
240 porcji

KOSZT 3000 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 2700 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](mailto: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](mailto: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@hoteltooscania.pl](mailto:j.pawlowska@hoteltooscania.pl)

**AURELIA PRZYBYŚLAWSKA**

chrzciny / roczki

18 stki / catering

tel. : 609 602 611

e-mail: [a.przybyslawska@hoteltooscania.pl](mailto:a.przybyslawska@hoteltooscania.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](mailto:b.olwagen@hoteltooscania.pl)

[www.hoteltooscania.pl](http://www.hoteltooscania.pl)

