



**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 niepowtarzalne



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 nowoczesno 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 nawet dla 250 osób, ale dzięki odpowiedniej aranżacji jest ona również idealnym miejscem na Przyjęcie Weselne od 100 osób.



Sala Restauracyjna

Sala Restauracyjna urządzonej w nowoczesnym stylu jest idealna na przyjęcia weselne do 70 osób. Zaraz przy Sali znajduje się dodatkowa salka „Weranda”, którą idealnie można zaadaptować pod miejsce zabaw dla dzieci lub serwis kawowy. Wyśmienite jedzenie oraz profesjonalna obsługa sprawi, iż chwile spędzona na przyjęciu będą niezapomniane.

Wszystkie sale są klimatyzowane, dlatego zorganizowanie przyjęcia w najgorętszym dniu nie sprawi problemu.

W TYM WYJĄTKOWYM DNIU SPECJALNIE DLA PAŃSTWA ZAPEWNIAMY:

- ✓ Profesjonalną opiekę Koordynatora Weselnego*
- ✓ Apartament dla Nowożeńców
- ✓ Pomoc w zakwaterowaniu Gości weselnych w hotelu
- ✓ Udział dzieci do lat 10 - 50% ceny
- ✓ Toast na powitanie gości
- ✓ Tradycyjne powitanie chlebem i solą
- ✓ Sala zabaw dla najmłodszych
- ✓ Specjalne menu dla najmłodszych Gości
- ✓ Udział dzieci do lat 3 bezpłatnie
- ✓ Pokój dla Państwa Młodych przeznaczony na prezenty i telegramy

*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

- krem z białych warzyw

Danie główne (4 porcje na osobę)

- Kaczka (udka , filety) z kluskami śląskimi i kapustą modrą zasmażaną
- Kurczak w cieście francuskim z grillowaną papryką i cukinią
- Zraz zawijany z polędwiczki wieprzowej na kaszotto z pęczaku
- Łosoś pieczony na makaronie szpinakowym z imbirem
- 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
- Zestaw surówek (trzy rodzaje)

Serwis kawowy

- Kawa , herbata
- Soki , woda , napoje gazowane - bez ograniczeń
- Ciasto z cukierni Szarlotka
- (3 porcje na osobę)
- Owoce świeże na stole szwedzkim
- Druga kawa na stole szwedzkim w formie ekspresu dostępna przez całe wesele

Zakąski zimne (4,5 porcji na osobę)

- Galantyna z kaczki w galarecie porto
- Roladka drobiowa z orzechami w białej galarecie winnej
- Tymbaliki z frutti di mare
- Tatar z tuńczyka
- Sushi z łososiem , kurczakiem w sezamie
- Befszyk tatarski
- Miruna w zalewie karmelowo- octowej
- Sałatka z szynką parmeńską i fetą
- Pieczywo , masło

RESTAURACJA TOSCANIA MENU „PREMIUM”

Zakąski gorące (1 porcja /osoba)

- Polędwiczka w sosie słodko -kwaśnym z ryżem jaśminowym

Kolacja

- Barszcz z krokiem
- (2 porcje mięsa / osoba)
- Szaszłyk wieprzowy
- Filet drobiowy z zapiekany z pomidorem i serem
- Golonki pieczone w piwie z dodatkiem kapusty kiszanej zasmażanej z grzybami
- Gołąbki w sosie pomidorowym
- Pieczywo , masło

Kulinarna atrakcja wieczoru

- Udziec wieprzowy pieczony krojony i serwowany na Sali podany z ziemniakami pieczonymi i sosem czosnkowym

Śniadanie

- Zupa gulaszowa

Opcja bez :

- tortu , alkoholi

Koszt osoby dorosłej 240 pln

Cena menu, usług gastronomicznych oraz hotelowych może wzrosnąć do 5 % ceny podanej w ofercie.

- **Dzieci małe bez osobnego nakrycia przy stole bezpłatnie**
- **Dzieci do lat 10 - 50%**
- **Obsługa imprezy (orkiestra , kamerzysta , fotograf itp.) - 160 pln/ osoba**

Dodatkowa porcja :

- mięsa do obiadu 14 pln /osoba
- zakąsek zimnych 11 pln /osoba
- mięsa do kolacji 12 pln / osoba

RESTAURACJA TOSCANIA MENU „STANDARD”

Powitanie

- Staropolskim zwyczajem chlebem i solą

Toast na cześć Młodej Pary

- Lampką wina musującego

Zupa

- Rosół z makaronem

Danie główne (4 porcje na osobę)

- Stek z polędwiczki wieprzowej z mozzarellą na podsmażanym szpinaku
- Filet drobiowy na risotto z groszkiem maślanym
- Policzki wołowe z sous vide z groszkiem maślanym
- Kotlet schabowy z peperonată
- 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
- Soki, woda , napoje gazowane -bez ograniczeń
- Ciasto z cukiernia Szarlotka (3 porcje na osobę)
- Owoce świeże na stole szwedzkim
- Drugi serwis kawowy w formie ekspresu dostępny przez całe wesele

Zakąski zimne (4 porcje + sałatka)

- Szynka ze szparagami
- Schab pieczony z pesto bazyliowym
- Tymbaliki drobiowo - warzywne
- Roladka z wędzonej makreli z kawiolem
- Jajko w szynce na sałatce jarzynowej
- Befszyk tatarski
- Miruna w zalewie karmelowo-octowej
- Sałatka grecka
- Pieczywo , masło

RESTAURACJA TOSCANIA MENU „STANDARD”

Zakąski gorące (1 porcja /osobę)

- Boeuf strogonow z kluskami śląskimi

Kolacja

- Barszcz z panini
- (2 porcje mięsa /osoba)
- Szaszłyki drobiowe
- Karkówka po żydowsku
- Kurczak w sosie chilli cook podany na gorącej płycie
- pieczywo , masło

Kulinarna atrakcja wieczoru

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

Śniadanie

- Flaki wieprzowe

Opcja bez :

- tortu , alkoholi

Koszt osoby dorosłej 215 pln

Cena menu, usług gastronomicznych oraz hotelowych może wzrosnąć do 5 % ceny podanej w ofercie.

- **Dzieci małe bez osobnego nakrycia przy stole - bezpłatnie**
- **Dzieci do lat 10 - 50%**
- **Obsługa imprezy (orkiestra , kamerzysta , fotograf itp.) - 139 pln/osoba**

Dodatkowa porcja :

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

DODATKOWE USŁUGI GASTRONOMICZNE

Produkty oferty dodatkowej	cena
Sandacz faszerowany w całości podany na lustrze na sałatce włoskiej	140 pln / szt
Kaczka pieczona porcjowana (udka i piersi 6 porcji) z dodatkiem zasmażanej modrej kapusty , klusek śląskich i pieczonego jabłka z żurawiną	95 pln / półmisek
Półmisek dziczyzny (3 zrazy z jelenia i roque z daniela na kaszotto z pęczaku)	90 pln / półmisek
Golonka z kością po bawarsku podawana w kamionce z kapustą kwaszoną zasmażaną i chrzanem (6 sztuk)	85 pln / półmisek
Deska mięs pieczonych , serów i włoskich antypasti (roladki mięsne pieczone, roladka marchewkowa z salami , ogórki chilli, marynowane pieczarki , suszone pomidory , ser camembert,mozzarella ,smalec z skwarkami)	50 pln/ sztuka
<u>Paśnik z wiejskim jadłem</u> (szynka pieczona , kiełbasy na kiju podwędzane, pasztet z żurawiną, Sery dojrzewające, bukiet wędlin i szynki , ogórki kwaszone, smalec z cebulką , chleb wiejski.)	10 pln / os. ----- minimum 700pln
<u>Candy Bar</u> Kącik z słodkościami : muffinki, babeczki z owocami, deserki, tarty sezonowe, truskawki w czekoladzie, bezy z serkiem mascarpone, itp.	Ok. 12 pln / os. ---- Minimum 1000 pln
Menu zakąsek zimnych dla dzieci (pizza, frytki,nuggetsy, ketchup) w przypadku osobnego stolika	Bez dopłaty

DODATKOWE USŁUGI GASTRONOMICZNE

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 oraz ciasto na stołach <p>Dania dodatkowe do poprawin : <u>do wyboru</u></p> <p><u>zestaw I</u></p> <ul style="list-style-type: none">• sałatka grecka ,• półmisek wiejski (szynki , kiełbasy podwędzane, salceson , wątrobianka , kabanosy , smalec) <p><u>zestaw II</u></p> <ul style="list-style-type: none">• sałatka z kurczakiem i lazurem• <u>półmisek włoskich antipasti (szynki i sery dojrzewające , ogórki chilli, poidory suszone , oliwki marynowane)</u>	65 pln/os

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 pocuj wyjątkową atmosferę tego miejsca.

Ceny pokoi dla gości weselnych:

- Pokój 2 osobowy bez śniadania koszt 160 zł
- Pokój 3 osobowy bez śniadania koszt 200 zł

Śniadanie 25 zł / os.

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

RECEPCJA

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

OFERUJEMY RÓWNIEŻ ŚLUBY W PLENERZE



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



WEDDING PLANER

Każda para marzy o idealnie zorganizowanym przyjęciu weselnym, niezapomnianej zabawie w gronie najbliższych oraz przeżyciu wspaniałych chwil. Zależy im na tym, aby całe przyjęcie na zawsze zapisało się w pamięci ich oraz gości weselnych, dlatego mój cel to pomóc im w urzeczywistnieniu marzeń.

Organizowaniem wesel zajmuję się od 5 lat. Staram się podchodzić do każdej Pary indywidualnie, gdyż żadne wesele nie jest takie same. Dzięki doświadczeniu i nowym trendom wprowadzonym na rynku chętnie pomogę sprawić, aby ten dzień był wyjątkowym dniem. Koncentruję się na zaplanowaniu wszystkich etapów wesela na wysoki standard lokalu oraz rzetelni podwykonawcy to przepis na Idealny Ślub i wesele. Staram się dbać o każdy szczegół, który wspólnie tworzy całość przepięknej ceremonii i przyjęcia.

Korzystając z pomocy konsultanta ślubnego mogą Państwo odprężyć się i z uśmiechem na twarzy przeżywać ten wyjątkowy dzień czując się najważniejszą Parą na przyjęciu. Ze względu na potrzeby naszych klientów stworzyliśmy ofertę wedding planera.



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

W celu zapoznania się z ofertą cenową prosimy o kontakt indywidualnie

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 bezzwrotna?

U nas występuje zadatek wysokości 2500 zł przy podpisaniu umowy i drugi zadatek również w wysokości 2500 zł który Para Młoda musi wpłacić 12 miesięcy przed weselem. Zadatek jest bezzwrotny.

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 ustalone 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.

9. Co, jeśli znaczna część gości nie zjawi się na przyjęciu?

Niestety koszty ponosi Para Młoda, dokładną liczbę gości trzeba podać minimum 7 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.

11. Jaka jest cena zakwaterowania gości weselnych?

Ceny podane są w powyższej ofercie

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.

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.

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 300 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 7 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:

LOGISTYKA

34. Czy w lokalu znajduje się sejf, z którego można skorzystać w trakcie przyjęcia?

Oczywiście, znajduje się w osobnym pomieszczeniu na sali, w którym Para Młoda może przechować swoje prezenty oraz telegramy.

35. Czy w tym samym obiekcie odbywają się też inne przyjęcia weselne? Czy nie kolidują ze sobą?

Często na obiekcie odbywają się inne przyjęcia, natomiast nie koligują one ze sobą, ponieważ każda sala znajduje się w osobnym budynku. A także każda sala dysponuje również osobną kuchnią w której są przygotowywane posiłki na przyjęcie.

36. Jak duży jest parking? Czy jest bezpłatny?

Parking pomieści około 80 samochodów i jest bezpłatny.

37. Czy lokal zapewnia miejsce zabaw dla dzieci?

Tak, dzieci mogą korzystać z naszego ogrodu w którym znajdują się różne zwierzęta oraz pokoiku dla dzieci, który mieści się na sali balowej.

38. Co z jedzeniem, które nie zostanie skonsumowane? Czy państwo młodzi otrzymują je po przyjęciu? Jeżeli tak, to czy

należy mieć uprzednio przygotowane własne pojemniki

Jedzenie po weselu jest pakowane w pojemniki jednorazowe i przekazywane Parze Młodej nad ranem w dniu wesela lub dnia następnego do godziny 11.00

39. Czy obsługa roznosi alkohol?

Tak kelnerzy zajmują się obsługą alkoholi.

40. Gdzie znajduje się miejsca dla DJ'a lub orkiestry?

Na scenie, która umiejscowiona jest w centralnym punkcie na sali, na przeciwko stołu przydialnego.

41. Jak wygląda kwestia nagłośnienia, oświetlenia? Czy sala oferuje profesjonalny sprzęt, czy należy zorganizować go we własnym zakresie?

Sala dysponuje oświetleniem led na sufitach, natomiast można skorzystać z dodatkowego oświetlenia led oraz głowic, które oferuje firma zewnętrzna, ofertę możemy przesłać osobą chętnym.

42. Co z zasilaniem? Czy jest dodatkowe źródło energii w razie awarii technicznej?

Dysponujemy agregatem prądotwórczym

43. Czy kuchnia posiada propozycję menu dla wegetarian?

Oczywiście, podczas wesela możemy przygotować indywidualne menu dla wegetarian, wegan oraz osób na diecie bezglutenowej.

44. Kiedy należy dostarczyć alkohol?

W tygodniu weselnym czyli od poniedziałku do środy / czwartku przed weselem.

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 wcześniej dostarczy 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

KONTAKT

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

Diana Tylińska

Tel. 609 047 771

e-mail: d.tylinska@hoteltoscania.pl

www.weseletoscania.pl

