

Hotel Kosmowski ***

PRZYKŁADOWE MENU Weselne na rok 2017/2018/2019

Dyrektor Hotelu Sylwia Kosmowska 600 407 607

Kierownik Wesel Kinga Szarzyńska 696 051 029, Edyta Galant 692 488 210

I MENU

ROK 2017 piątki 175 zł/os. soboty 180 zł/os.
ROK 2018 piątki 185 zł/os. soboty 190 zł/os.
ROK 2019 piątki 190 zł/os. soboty 195 zł/os.

Powitanie

chlebem i solą, lampka wina musującego

Zupa 1p/ 1os. (do wyboru jedna)

rosół z makaronem, krem pieczarkowy,
pomidorowy, szparagowy

II dania: 4p/ 1os.

- wieprzowy zraz po staropolsku
- filet z indyka faszerowany brokułami
- kotlet de volaille
- kotlet wieprzowy z pieczarkami
- filet z kurczaka w płatkach kukurydzianych

Dodatki

pyzy, kluseczki półfrancuskie, krokiety,
ziemniaki gotowane, frytki

Sosy ciepłe: pieczeniowo-winny

Warzywa:

- zestaw surówek, bukiet warzyw gotowanych z
masłem, buraczki na zimno

Deser: 1p/ 1 os.

- torcik lodowy

Ciasto 2 p/ 1 os.

Kolacja bufet zimny: 4 p/ 1os.

- mix ryb w galarecie (pstrąg, sandacz, łosoś)
- połędwiczki faszerowane grzybami
- schab nadziewany chrzanem i szczypiorkiem
- połędwiczki ze szpinakiem i kurkami
- tartinki ze śledziem, indyk ze szmaragdowym
oczkiem,
- sałatka grecka
- sałatka cesar z kurczakiem
- bułeczki bankietowe, masło

Sosy zimne: choron

Barszcz 1p/ 1os.

Kolacja na ciepło: 2 p/ 1os.

- golonki po bawarsku z kapustą i chrzanem
- filet z kurczaka zapiekany z anansem i serem
- szaszłyki drobiowe lub wieprzowe z ryżem po
turecku

Zupa 1p/ 1os. (dwie do wyboru)

żurek, gulaszowa, flaki

II MENU

ROK 2017 piątki 185 zł/os. sobota 190 zł/os.
ROK 2018 piątki 195 zł/os. sobota 200 zł/os.
ROK 2019 piątki 200 zł/os. sobota 205 zł/os.

Powitanie

chlebem i solą, lampka wina musującego

Zupa 1p/ 1os. (do wyboru jedna)

rosół z makaronem, krem pieczarkowy, pomidorowy,
szparagowy

II dania: 4 p/ 1os.

- wołowy zraz po staropolsku,
- sakiewka wieprzowa z nadzieniem szpinakowo -
kurkowym,
-filet z kurczaka nadziewany serem pleśniowym i
suszonymi pomidorami,
- kotlet de volaille,
- sznycel cielęcy,
- kotlet wieprzowy z pieczarkami

Dodatki:

kluseczki półfrancuskie, krokiety, ziemniaki
gotowane, frytki

Sosy ciepłe: pieczeniowo-winny

Warzywa:

- zestaw surówek, bukiet warzyw gotowanych z
masłem, kapusta gotowana, buraczki na zimno

Deser: 1p/ 1os.

- sorbet pomarańczowy

Ciasto 2 p/ 1 os.

Kolacja bufet zimny: 4,5 p/ 1 os.

- mix ryb w galarecie (pstrąg, sandacz, łosoś),
- roladka z indyka faszerowana borowikami,
- roladka z połędwicy faszerowana serami
(trzy gatunki sera)
- pasztet z borowikami w Vol-au-vent'ach
z ciasta francuskiego
- połędwiczki w kolorowym pieprzu,
- połędwiczka z nadzieniem pieczarkowo-
paprykowym,
- sałatka grecka, sałatka Cezar z kurczakiem,
- bułeczki bankietowe, masło

Sosy zimne: barbecue, choron,

Barszcz 1p/ 1os.

Kolacja na ciepło: 2p/1os.

- golonki po bawarsku z kapustą i chrzanem,
- żeberka w miodzie,
- szaszłyki drobiowe lub wieprzowe z ryżem po
turecku

Zupa 1p/ 1os. (dwie do wyboru)

- żurek, gulaszowa, flaki,

III MENU

ROK 2017 piątki 250zł/os. sobota 255 zł/os.
ROK 2018 piątki 260 zł/os. sobota 265 zł/os.
ROK 2019 piątki 265 zł/os. sobota 270 zł/os.

Powitanie

chlebem i solą, lampka wina musującego

Zupa 1p/ 1os. (do wyboru jedna)

rosół z makaronem, krem pieczarkowy, pomidorowy,
szparagowy, krem z białych warzyw, krem
paprykowy z mleczkiem kokosowym

II dania: 4,5 p/ 1os.

- wołowy zraz po staropolsku,
- sakiewka wieprzowa z nadzieniem szpinakowo -
kurkowym,
- filet z kurczaka nadziewany serem pleśniowym
i suszonymi pomidorami,
- kotlet de volaille,
- sznycel cielęcy,
- kotlet wieprzowy z pieczarkami
- łosoś ze szpinakiem

Dodatki: kluseczki półfrancuskie, krokiety, ziemniaki
gotowane, frytki

Sosy ciepłe: pieczeniowo-winny, kurkowy

Warzywa: zestaw surówek, marchewka paryska, brokuł
i kalafior z sosem holenderskim, buraczki sous - vide

Deser: 1p/ 1os. - sorbet pomarańczowy

Ciasto 3 p/ 1 os.

Owoce sezonowe 250 g/1 os.

Kolacja bufet zimny: 4,5 p/ 1 os.

- mix ryb w galarecie (pstrąg, sandacz, łosoś)
- grassini z szynką parmeńską
- roladka z indyka faszerowana borowikami,
- roladka z połędwicy faszerowana serami
(trzy gatunki sera)
- pasztet z borowikami w Vol-au-vent'ach
z ciasta francuskiego
- połędwiczki w kolorowym pieprzu,
- połędwiczka z nadzieniem
pieczarkowo-paprykowym,
- sałatka grecka, sałatka z kaczką i sosem malinowym
- bułeczki bankietowe, masło

Sosy zimne: barbecue, choron,

Barszcz 1p/ 1os.

Kolacja na ciepło: 2 p/1os.

Zupa 1p/ 1os. (dwie do wyboru)

- żurek, gulaszowa, flaki,
- golonki po bawarsku z kapustą i chrzanem,
- żeberka w miodzie,
- szaszłyki drobiowe lub wieprz. z ryżem po turecku

Atrakcja Kulinarna - specjalność Szefa Kuchni
łosoś Gravlax - serwowany 1 p/os.

Serwis kawowy (kawa rozpuszczalna lub parzona
/herbata / woda mineralna niegazowana / dodatki-
cukier / mleko / cytryna) bez ograniczeń w cenie
menu.

Specjalne ceny na wesela w miesiącach:

styczeń, kwiecień, maj, lipiec,
październik, listopad

Menu w cenie

ROK 2017 piątki 475 160 zł/os. soboty 480 165 zł/os.
ROK 2018 piątki 485 170 zł/os. soboty 490 175 zł/os.
ROK 2019 piątki 490 175 zł/os. soboty 495 180 zł/os.

Serwis kawowy (kawa rozpuszczalna lub parzona
/herbata / woda mineralna niegazowana / dodatki-
cukier / mleko / cytryna) bez ograniczeń w cenie
menu.

Specjalne ceny na wesela w miesiącach:

styczeń, kwiecień, maj, lipiec,
październik, listopad

Menu w cenie

ROK 2017 piątki 485 170 zł/os. soboty 490 175 zł/os.
ROK 2018 piątki 495 180 zł/os. soboty 500 185 zł/os.
ROK 2019 piątki 500 185 zł/os. soboty 505 190 zł/os.

Serwis kawowy (kawa rozpuszczalna lub parzona
/herbata / woda mineralna niegazowana / dodatki-
cukier / mleko / cytryna) bez ograniczeń w cenie
menu.

Dodatkowo - Express ciśnieniowy.

Specjalne ceny na wesela w miesiącach:

styczeń, kwiecień, maj, lipiec, październik, listopad

Menu w cenie

ROK 2017 piątki 250 235 zł/os. soboty 255 240 zł/os.
ROK 2018 piątki 260 245 zł/os. soboty 265 250 zł/os.
ROK 2019 piątki 265 250 zł/os. soboty 270 255 zł/os.

oferta ważna od 15 stycznia do końca 2017 roku
w cenie oferty weselnej Apartament dla Pary Młodej w dniu wesela i poprawin oraz kolacja w pierwszą rocznicę ślubu



KOSMOWSKI
HOTEL
RESTAURACJA

PROPONUJEMY DODATKOWE ATRAKCJE!

15zł/ 1 os.

Płonąca Wędzona Szynka Podkomorzego, serwowana na sali na ciepło
Dodatki: ziemniaki pieczone, sos czosnkowy

15zł/ 1os.

Zagroda Wiejska zastawiona wyrobami wiejskimi

20 zł/ 1os. - STÓŁ ŚRÓDZIEMNOMORSKI

Łosoś wędzony, krewetki w sosie koktajlowym, ośmiorniczki baby, szynka parmeńska na melonie, mini roladki, platerki mięs i serów, koreczki na ananasie, suszone pomidory w oleju, czosnek marynowany, papryczki chilli, oliwki nadziewane (różne kombinacje smakowe), sałatka nicejska, sałatka grecka, sałatka caprese

Grill:

pierś z kurczaka 10zł

szaszłyk 14zł, karkówka 14zł

kiełbasa 8zł, kaszanka 6zł

Dodatki w cenie: sałatka (pomidor, ogórek, cebula), pieczywo, sosy

Specjalna cena 15 zł/os.:

fontanna czekolady z dodatkami

na 100 os. około 3 kg czekolady + około 10 kg owoców sezonowych
+ 1kg suchych dodatków

**POWYŻSZE ATRAKCJE SĄ NAJCZĘŚCIEJ ZAMAWIANE
(MOŻEMY TAKŻE PRZYGOTOWAĆ: CANDY BAR, ŁĄCZENIE ATRAKCJI Z SUCHYM
LODEM ITP. – WYCENA INDYWIDUALNA)**

**JESTEŚMY W STANIE, STWORZYĆ DLA PAŃSTWA ATRAKCJE
WEDŁUG WASZEGO POMYSŁU**

**MENU NIE ZAWIERA NAPOI OWOCOWYCH I GAZOWANYCH ORAZ ALKOHOLI.
MENU DLA ORKIESTRY ORAZ OBSŁUGI FOTOVIDEO
W ZALEŻNOŚCI OD USTALEŃ PŁATNE 50% LUB 100%**

**MENU JEST PRZYKŁADOWE,
ISTNIEJE MOŻLIWOŚCI USTALENIA INDYWIDUALNEGO MENU
WEDŁUG PAŃSTWA ŻYCZEŃ**

**DZIECI DO 5 LAT - 0 ZŁ
DZIECI OD 5 - 8 LAT - 50% CENY
DZIECI OD 8 LAT - 100% CENY**

W cenie menu zapewniamy:

- 1) Opiekę koordynatora wesela przez całą uroczystość – oraz pomoc w organizacji
- 2) Pokrowce na krzesła, obrusy, serwetki materiałowe dla gości, świeczniki
- 3) 1 kelner na 25 os.
- 4) taras dostępny dla gości weselnych całą noc
- 5) serwis kawowy – dostępny całą noc
- 6) Woda mineralna niegazowana podawana z cytryną (bez ograniczeń)
- 7) Klimatyzowane i wentylowane sale weselne
- 8) Apartament dla Nowożeńców na Wesele i Poprawiny
- 9) Brak opłaty za: wniesiony alkohol, napoje, wynajem sali, parking dla gości
- 10) Możliwość zmiany liczby gości do 7 dni przed datą imprezy
- 11) Możliwość zmiany menu na 14 dni przed datą imprezy
- 12) Możliwość zamówienia:
 - Tortu weselnego
 - Rzeźby lodowej
 - Napoi alkoholowych i bezalkoholowych

Dodatkowe usługi:

1) Poligrafia weselna:

- Menu – 10 zł/szt.
- Wizytówki od 4 zł/szt.
- Zawieszki 6 zł/szt.
- Tablica informacyjna (z rozsądzeniem gości) - 150 zł/szt.

Personalizacja Sali poprzez zdjęcia Pary Młodej:
Sala Bankietowa 9 wnek
Sala Winogronowa 9 wnek lub tylko 3
(za stołem przydzielonym)

Indywidualne projekty przy pomocy grafika:
Anna Mylka: a.mylka@kosmowski.pl
Tel. 61-640-36 00 wew. 685

2) Stoły okrągłe 10 zł/os.

3) Dodatkowy kelner 250 zł

4) Drink Bar z barmanem 600 zł

(w cenie szkło, mieszadła, słomki)
oraz wydruk 20 kart drinków lub 1 dużej na sztaludze)

5) Roolbar samoobsługowy

Piwo Tyskie 30L-350 zł

Piwo Tyskie 50L-500 zł

(W cenie: szkło oraz sok do piwa)

6) Poprawiny

Podajemy posiłki pozostałe z przyjęcia weselnego, świeżą zupę oraz dwa rodzaje skrobi (np. ziemniaki, frytki),

Poprawiny 60 zł/os. - rok 2017

Poprawiny 65 zł/os.- rok 2018

Poprawiny 70 zł/os. - rok 2019

(sala dostępna 8h)

W cenie Bowling 4 tory na 1h

W naszym hotelu czeka na Państwa 66 pokoi wyposażonych w lodówkę, TV- Sat, telefon, bezpłatny dostęp do Internetu oraz elegancką łazienkę. Śniadania w formie bufetu szwedzkiego podawane są:

PN-PT- 7.00-10.00

SB-ND- 8.00-11.00

Doba Hotelowa 14.00-12.00

Przedłużenie doby za każdą godzinę 10% ceny noclegu

7) KOSMOBUDKA - wynajem fotobudki na wesele w Hotelu Kosmowski.

ul. Wrocławska 43, 62-300 Września,
Tel: +48 504 219 933 ,+48 660 672 913,
+48 606 337 480

e-mail: fotobudka@kosmowski.pl

Cennik:

PAKIET brązowy
2h - 500 PLN

PAKIET srebrny
3h - 600 PLN

PAKIET złoty
4h - 750 PLN



znajdź nas na FB



Umowa zawarta w dniuPomiędzy:
 Imię i Nazwisko.....
 Adres Zameldowania.....
 Kod pocztowy.....
 Miejscowość.....
 PESEL.....
 Telefony kontaktowe:
 Pani.....
 TEL.....
 Pan.....
 TEL.....
 Adres e-mail.....
 Zwanym w dalszej części umowy
 Zamawiającym, a
 „KOS Elektro System” Sp. z o.o.
 Hotel Kosmowski, Ul. Wrocławska 43
 62-300 Września, Nr KRS 31844, Sąd Rejonowy w Poznaniu,
 XXI Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego
 Kapitał Zakładowy 3 200 000,00 zł, NIP 789-15-65-060
 Reprezentowanym przez Sylwia Kosmowską
 Zwanym dalej Wykonawcą

§1

Przedmiotem umowy jest organizacja i obsługa wesela w Hotelu Kosmowski we Wrześni dla około osób.
 Na Sali w dniu

§2

W ramach organizowanej usługi Wykonawca zapewnia:

1. Usługę gastronomiczną określoną w menu (cena / os.)
2. Brak ograniczeń czasowych na weselu
3. Serwis Kawowy: kawa (parzona, rozpuszczalna), herbata, dodatki, woda niegazowana na Weselu i poprawinach gratis,
4. Napoje własne, bez dodatkowych kosztów za wniesienie.
5. Brak korkowego
6. Apartament dla Pary Młodej na Wesele i Poprawiny
7. Poprawiny: Zamawiający zamawia poprawiny na Sali
 W dniu Dla około os.

Pod określeniem „poprawiny” strony niniejszej umowy rozumują zapewnienie przez Wykonawcę:

- A) zaplecza lokalowego, 4 tory kręgielni na 1h Gratis
- B) podania posiłków pozostałych z „imprezy”: świeża zupa, dwa rodzaje skrobi, surówki.
- C) Sala dostępna 8 godzin

Strony ustalają cenę za:

Poprawiny 60 zł/os-rok 2017, Poprawiny 65 zł/os.-rok 2018
 Poprawiny 70 zł/os-rok 2019

§3

Za wykonanie dzieła Zamawiający zobowiązuje się zapłacić wynagrodzenie. W kwocie Brutto.

§4

Wynagrodzenie płatne będzie przez Zamawiającego wg następujących zasad:

*Tytułem przedpłaty, w dniu rezerwacji kwotę 1000,00 płatną gotówką*50 % wartości zamówienia w terminie 60 dni przed imprezą..... gotówką, dnia.....

*Pozostałą część wynagrodzenia, po odliczeniu dokonanych przedpłat, Zamawiający zapłaci Wykonawcy, po otrzymaniu rachunku, gotówką max 2 dni po zakończonej imprezie

Ustalono cenę za noclegi:

Rodzaj pokoju	Cena 2017r.	Cena 2018r.	Cena 2019r.
1 - os.	160 zł ze śniadaniem 135 zł bez śniadania	165 zł ze śniadaniem 140 zł bez śniadania	170 zł ze śniadaniem 145 zł bez śniadania
2 - os.	185 zł ze śniadaniem 165 zł bez śniadania	190 zł ze śniadaniem 170zł bez śniadania	195 zł ze śniadaniem 175 zł bez śniadania
3 - os.	240 zł ze śniadaniem 210 zł bez śniadania	245 zł ze śniadaniem 215zł bez śniadania	250zł ze śniadaniem 220 zł bez śniadania
4 - os.	285 zł ze śniadaniem 245 zł bez śniadania	290zł ze śniadaniem 250zł bez śniadania	295zł ze śniadaniem 255 zł bez śniadania

Bezkosztowa anulacja pokoi do 21 dni przed terminem

Pobyt dzieci: Do 5 Lat Gratis

Między 5-10 lat - doliczamy koszt śniadania, Powyżej 10 lat-koszt dostawki 95 zł/doba, Pobyt – Pies 40 zł/doba

§5

1. Strony dopuszczają możliwość odstąpienia od umowy przez Zamawiającego wraz z utratą wpłaconej zaliczki w terminie na 60 dni przed datą imprezy, dot. Pkt. 1 paragrafu 4 umowy.
2. Jeżeli rozwiązanie umowy nastąpi w terminie krótszym niż 60 dni, Zamawiający utraci prawo do zwrotu wpłaconej zgodnie z § 4 ust. 2, zaliczki.
3. Jeżeli odstąpienie nastąpi w okresie krótszym niż 10 dni przed datą imprezy Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie zgodnie z § 3 ust. 1.
4. W przypadku zdarzeń losowych możliwość przesunięcia terminu do 6 miesięcy.

§6

1. Wykonawca jest podatnikiem podatku od towarów i usług o nr identyfikacyjnym VAT i za świadczone usługi wystawiona zostanie faktura VAT lub paragon fiskalny.

§7

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

§8

Strony ustalają, że zmiany dotyczące menu mogą być dokonywane najpóźniej na 14 dni przed imprezą,
 Strony ustalają, że zmiany dotyczące liczby gości mogą być dokonywane najpóźniej na 7 dni przed imprezą-(forma pisemna).

§9

Koszty ZAIKS-u zobowiązuje się pokryć Zamawiający w wysokości określonej stosownymi rozporządzeniami.
 Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

§10

Hotel nalicza podatek VAT zgodnie z obowiązującą na dzień podpisania umowy ustawą o podatku od towarów i usług i jednocześnie zastrzega, iż zmiana obowiązujących zapisów ustawy w zakresie stosowania stawek podatku VAT i ich podwyższenie spowoduje wzrost obciążenia podatkowego o różnicę stawki VAT. Różnicę stawek podatkowych zobowiązuje się pokryć Zamawiający.

Zamawiający:.....

Wykonawca:.....