

Hotel Kosmowski ***

PRZYKŁADOWE MENU Weselne na rok 2018/2019/2020

Dyrektor Hotelu Sylwia Kosmowska 600 407 607

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

I MENU

ROK 2018 piątek 185 zł/os. sobota 195 zł/os.
ROK 2019 piątek 195 zł/os. sobota 200 zł/os.
ROK 2020 piątek 200 zł/os. sobota 205 zł/os.

Powitanie

chlebem i solą, lampka wina musującego

Zupa 1 p/ os. (do wyboru jedna)

rosół z makaronem, krem pieczarkowy,
pomidorowy, szparagowy

II dania: 4 p/ os.

- wieprzowy zraz po staropolsku
- sandacz w sosie cytrynowym
- kotlet de volaille
- kotlet wieprzowy z pieczarkami
- sakiewka wieprzowa z nadzieniem szpinakowo – kurkowym

Dodatki

pyzy, kluseczki półfrancuskie, krokiety,
ziemniaki gotowane, frytki

Sosy ciepłe: pieczeniowo-winny

Warzywa:

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

Deser: 1 p/ os.

- torcik lodowy

Ciasto 2 p/ os.

Kolacja bufet zimny: 4 p/ os.

- losoś w galarecie,
- polędwiczki faszerowane grzybami
- schab nadziewany chrzanem i szczypiorkiem
- polędwiczki ze szpinakiem i kurkami
- tartinki ze śledziem, indyk ze smaragdowym oczkiem,
- sałatka grecka
- sałatka ceszar z kurczakiem
- bułeczki bankietowe, masło

Sosy zimne: choron

Barszcz 1p/ os.

Kolacja na ciepło: 2 p/ os.

- 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/ os. (dwie do wyboru)

żurek, gulaszowa, flaki

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 2018 piątki 185 170 zł/os. soboty 195 180 zł/os.
ROK 2019 piątki 195 180 zł/os. soboty 200 185 zł/os.
ROK 2020 piątki 200 190 zł/os. soboty 205 195 zł/os.

II MENU

ROK 2018 piątek 200 zł/os. sobota 205 zł/os.
ROK 2019 piątek 205 zł/os. sobota 210 zł/os.
ROK 2020 piątek 210 zł/os. sobota 215 zł/os.

Powitanie

chlebem i solą, lampka wina musującego

Zupa 1p/ os. (do wyboru jedna)

rosół z makaronem, krem pieczarkowy, pomidorowy,
szparagowy

II dania: 4 p/ os.

- wołowy zraz po staropolsku,
- sakiewka wieprzowa z nadzieniem szpinakowo - kurkowym,
- filet z kurczaka nadziewany serem pleśniowym i suszonymi pomidorami,
- kotlet de volaille,
- losoś ze szpinakiem
- 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/ os.

- sorbet pomarańczowy

Ciasto 2 p/ os.

Kolacja bufet zimny: 4,5 p/ os.

- losoś w galarecie,
- roladka z indyka faszerowana borowikami,
- roladka z polędwicy faszerowana serami (trzy gatunki sera)
- pasztet z borowikami w Vol-au-vent`ach z ciasta francuskiego
- polędwiczki w kolorowym pieprzu,
- polędwiczka z nadzieniem pieczarkowo-paprykowym,
- sałatka grecka, sałatka Cezar z kurczakiem,
- bułeczki bankietowe, masło

Sosy zimne: barbecue, choron,

Barszcz 1p/ os.

Kolacja na ciepło: 2p/ os.

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

Zupa 1p/ os. (dwie do wyboru)

żurek, gulaszowa, flaki,

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 2018 piątki 200 185 zł/os. soboty 205 190 zł/os.
ROK 2019 piątki 205 190 zł/os. soboty 210 195 zł/os.
ROK 2020 piątki 210 195 zł/os. soboty 215 200 zł/os.

III MENU

ROK 2018 piątek 260 zł/os. sobota 265 zł/os.
ROK 2019 piątek 270 zł/os. sobota 275 zł/os.
ROK 2020 piątek 275 zł/os. sobota 280 zł/os.

Powitanie

chlebem i solą, lampka wina musującego

Zupa 1p/ os. (do wyboru jedna)

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

II dania: 4,5 p/ os.

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

Dodatki: kluseczki półfrancuskie, krokiety, ziemniaki
gotowane, frytki stekowe

Sosy ciepłe: pieczeniowo-winny, kurkowy

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

Deser: 1p/ os. - sorbet pomarańczowy

Ciasto 3 p/ os.

Owoce sezonowe 250 g/1 os.

Kolacja bufet zimny: 4,5 p/ os.

- losoś w galarecie,
- grassini z szynką parmeńską
- roladka z indyka faszerowana borowikami,
- roladka z polędwicy faszerowana serami (trzy gatunki sera)
- pasztet z borowikami w Vol-au-vent`ach z ciasta francuskiego
- polędwiczki w kolorowym pieprzu,
- polędwiczka z nadzieniem pieczarkowo-paprykowym,
- sałatka grecka, sałatka z kaczką i sosem malinowym
- bułeczki bankietowe, masło

Sosy zimne: barbecue, choron,

Barszcz 1p/ os.

Kolacja na ciepło: 2 p/ os.

Zupa 1p/ os. (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 – PŁONAÇA WĘDZONA SZYNKA PODKOMORZEGO - serwowana 1 p/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 2018 piątki 260 245 zł/os. soboty 265 250 zł/os.
ROK 2019 piątki 270 255 zł/os. soboty 275 260 zł/os.
ROK 2020 piątki 275 260 zł/os. soboty 280 275 zł/os.

oferta ważna od 14 stycznia 2018 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 Szyńka 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, plenery 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 ŁODEM 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
 - Napoju alkoholowych i bezalkoholowych
- Dekoracje florystyczne we własnym zakresie**

Dodatkowe usługi:

1) Poligrafia weselna:

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

Personalizacja Sali poprzez zdjęcia Pary Młodej:

Sala Bankietowa 9 wnęk

Sala Winogronowa 9 wnęk lub tylko 3

(za stołem prezydyjnym)

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 300 zł

4) Roolbar samoobsługowy

Piwo Tyskie 30L - 400 zł

Piwo Tyskie 50L - 550 zł

(W cenie: szkło oraz sok do piwa)

5) Altana Ślubna – 1000 zł



6) Oświetlenie Sali – lampa ledowa 80 zł /szt.



7) Poprawiny

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

Poprawiny 65 zł/os. - rok 2018

Poprawiny 70 zł/os.- rok 2019

Poprawiny 75 zł/os. - rok 2020

(sala dostępna 8h)

W cenie Bowling 4 tory na 1h

8) Noclegi

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

9) 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 - 600 PLN

PAKIET srebrny
3h - 700 PLN

PAKIET złoty
4h - 800 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 Saliw 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 65 zł/os.-rok 2018

Poprawiny 70 zł/os-rok 2019

Poprawiny 75 zł/os-rok 2020

§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 2018 r.	Cena 2019 r.	Cena 2020 r.
1 - os.	165 zł ze śniadaniem 140 zł bez śniadania	170 zł ze śniadaniem 145 zł bez śniadania	180 zł ze śniadaniem 165 zł bez śniadania
2 - os.	190 zł ze śniadaniem 170 zł bez śniadania	195 zł ze śniadaniem 175zł bez śniadania	205 zł ze śniadaniem 185 zł bez śniadania
3 - os.	245 zł ze śniadaniem 215 zł bez śniadania	250 zł ze śniadaniem 220 zł bez śniadania	260 zł ze śniadaniem 230 zł bez śniadania
4 - os.	290 zł ze śniadaniem 250 zł bez śniadania	295 zł ze śniadaniem 255 zł bez śniadania	310 zł ze śniadaniem 270 zł bez śniadania

Bezkosztowa anulacja pokoi do 21 dni przed terminem

Pobyty dzieci: Do 5 Lat Gratis

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

Zamawiający w trakcie imprezy organizuje na własny koszt i według własnego uznania imprezę artystyczną lub zleca jej organizację osobie trzeciej. Wszelkie opłaty na rzecz Stowarzyszenia Autorów ZAiKS tytułem korzystania z chronionych utworów, jak również na rzecz innych organizacji zbiorowego zarządzania (tj. SAWP, STOART itp. - o ile zachodzi taka konieczność) pokrywa i reguluje organizator imprezy artystycznej - czyli Zamawiający. Żadne opłaty z tytułu j.w. nie obciążają Wykonawcy

§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:.....