

Przykładowe menu weselne na rok 2023/2024/2025

Zapewniamy wysoki standard i żadnych ukrytych kosztów.

W prezencie dla Pary Młodej: Apartament w dniu wesela i poprawin oraz kolacja w pierwszą rocznicę ślubu

Sylwia Kosmowska – dyrektor hotelu/specjalista ds. imprez | +48 660 672 913, +48 600 407 607 | sylwia.kosmowska@kosmowski.pl

Agata Urbańska – koordynator ds. imprez | +48 696 051 029 | a.urbanska@kosmowski.pl

Marta Matuszak – koordynator ds. imprez | +48 692 488 210 | m.matuszak@kosmowski.pl

1. Menu Standard

ROK 2023 - sobota 260 zł/os.

ROK 2024 - sobota 270 zł/os.

ROK 2025 - sobota 280 zł/os.

Wesele w piątek > minus 5 zł/os. od ceny standardowej w menu

PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
Toast winem musującym

OBIAD WESELNY:

ZUPA 1 porcja na osobę:

do wyboru jedna z opcji: rosół z makaronem domowym lub krem z białych warzyw zupa krem szparagowy z migdałami

DANIE GŁÓWNE 3 porcje na osobę:

- rolada wieprzowa po Wielkopolsku
- sandacz w sosie cytrynowym
- kotlet de volaille
- kotlet wieprzowy z pieczarkami
- filet z kurczaka z serem pleśniowym i suszonymi pomidorami

DODATKI: ziemniaki gotowane, kluseczki

półfrancuskie, pyzy, krokiety, frytki

SOS CIEPŁY: pieczeniowo-winny

WARZYWA:

- zestaw surówek
- kompozycja warzyw gotowanych

DESER 1 porcja na osobę: torcik lodowy

CIASTO 1,5 porcji na osobę

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK 3,5 porcji na osobę:

- łosoś w zalewie octowej,
- polędwiczki faszerowane grzybami,
- schab nadziewany chrzanem i szczypiorkiem,
- polędwiczki ze szpinakiem i kurkami,
- polędwiczka z nadzieniem pieczarkowo-paprykowym
- sałatka grecka,
- sałatka cesar z kurczakiem,
- świeżo wypiekane bułki, masło

SOS ZIMNY - CHORON

BARSZCZ 1 porcja/osobę

KOLACJA NA CIEPŁO 1,5 porcji/osobę:

- golonki po bawarsku z kapustą i chrzanem
- filet z kurczaka zapiekany z ananasem i serem
- szaszłyk drobiowo-wieprzowy podany na ryżu

ZUPA 1 porcja/osobę:

do wyboru jedna z opcji: żurek z białą kielbasą lub zupa gulaszowa

NIELIMITOWANY PAKIET NAPOJÓW

BEZALKOHOLOWYCH - w cenie menu: kawa rozpuszczalna, parzona, herbata (szeroki wybór aromatów), woda mineralna niegazowana
DODATKI: cukier, mleko, cytryna

SOKI OWOCOWE 1 l/os. (za każdą 100% płatną osobę) do spożycia na terenie lokalu

*OPCJONALNIE NAPOJE GAZOWANE (0,85 l - 15 zł)

2. Menu Premium

ROK 2023 - sobota 285 zł/os.

ROK 2024 - sobota 295 zł/os.

ROK 2025 - sobota 305 zł/os.

Wesele w piątek > minus 5 zł/os. od ceny standardowej w menu

PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
Toast winem musującym

OBIAD WESELNY:

ZUPA 1 porcja na osobę:

do wyboru jedna z opcji: rosół z makaronem domowym lub aksamitny krem pomidorowy z groszkiem ptysiowym

DANIE GŁÓWNE 3,5 porcja na osobę:

- rolada wołowa po Wielkopolsku
- kurczak z serem camembert i kurkami
- łosoś na szpinaku
- kotlet de volaille
- pieczone udko z kaczki w delikatnym sosie jabłkowym
- kotlet wieprzowy z pieczarkami
- polędwiczka wieprzowa sous vide z sosem demi glace

DODATKI: ziemniaki gotowane, kluseczki

półfrancuskie, pyzy, krokiety, frytki stekowe

SOS CIEPŁY: pieczeniowo-winny

WARZYWA:

- zestaw surówek,
- kompozycja warzyw gotowanych,
- modra kapusta zasmażana

DESER 1 porcja na osobę:

beza z mascarpone i sosem malinowym

CIASTO 1,5 porcji na osobę

+ OWOCY SEZONOWE 150 g/os.

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK 4 porcje na osobę:

- łosoś w zalewie octowej,
- roladka z indyka faszerowana borowikami,
- schab nadziewany chrzanem i szczypiorkiem
- pasztet z borowikami w Vol-au-vent`ach z ciasta francuskiego
- polędwiczki w kolorowym pieprzu,
- mini tatar wołowy
- grissini z szynka parmeńskiego
- sałatka grecka, sałatka gyros
- świeżo wypiekane bułki, masło

SOSY ZIMNE - CHORON

BARSZCZ 1 porcja na osobę:

KOLACJA NA CIEPŁO 2 porcje na osobę:

- golonki po bawarsku z kapustą i chrzanem,
- żeberka w miodzie,
- szaszłyk drobiowo-wieprzowy podany na ryżu

ZUPA 1 porcja na osobę:

do wyboru jedna z opcji: żurek z białą kielbasą lub zupa gulaszowa

NIELIMITOWANY PAKIET NAPOJÓW

BEZALKOHOLOWYCH - w cenie menu: kawa rozpuszczalna, parzona, herbata (szeroki wybór aromatów), woda mineralna niegazowana
DODATKI: cukier, mleko, cytryna

SOKI OWOCOWE 1 l/os. (za każdą 100% płatną osobę) do spożycia na terenie lokalu

*OPCJONALNIE NAPOJE GAZOWANE (0,85 l - 15 zł)

3. Menu Lux

ROK 2023 - sobota 310 zł/os.

ROK 2024 - sobota 320 zł/os.

ROK 2025 - sobota 330 zł/os.

Wesele w piątek > minus 5 zł/os. od ceny standardowej w menu

PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
Toast winem musującym

OBIAD WESELNY:

ZUPA 1 porcja na osobę:

do wyboru jedna z opcji: rosół wołowo-drobiowy z makaronem domowym lub krem paprykowo-pomidorowy z mleczkiem kokosowym

DANIE GŁÓWNE 4 porcje na osobę:

- rolada wołowa po Wielkopolsku
- polędwiczka wieprzowa z sosem grzybowym
- kotlet de volaille
- roladki z soli
- pieczone udko z kaczki w delikatnym sosie jabłkowym
- kurczak supreme
- żeberka w miodzie

DODATKI: ziemniaki gotowane, kluseczki

półfrancuskie, pyzy, krokiety, frytki stekowe, gnocchi

SOS CIEPŁY: pieczeniowo-winny

WARZYWA:

- zestaw surówek,
- kompozycja warzyw grillowanych,
- buraki zapiekane z serem fetą

DESER 1 porcja na osobę:

brownie czekoladowe z bitą śmietaną

CIASTO 2 porcje na osobę

+ OWOCY SEZONOWE 150 g/os.

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK 4 porcje na osobę:

- łosoś w zalewie octowej,
- krewetki w sosie koktajlowym,
- roladka z polędwiczki faszerowana serami,
- polędwiczki w kolorowym pieprzu,
- grissini z szynką parmeńską,
- tatar z łososiem z kaparami
- sałatka gyros,
- sałatka caprese
- świeżo wypiekane bułki, masło

SOSY ZIMNE - CHORON

BARSZCZ 1 porcja na osobę:

KOLACJA NA CIEPŁO 2 porcje na osobę:

- golonki po bawarsku w sosie własnym z kapustą i grzybami leśnymi
- grillowana karkówka
- schab w sosie myśliwskim
- świeżo wypiekana bagietka, masło

ZUPA 1 porcja na osobę:

do wyboru jedna z opcji: żurek z białą kielbasą lub zupa gulaszowa

NIELIMITOWANY PAKIET NAPOJÓW

BEZALKOHOLOWYCH - w cenie menu: kawa rozpuszczalna, parzona, herbata (szeroki wybór aromatów), woda mineralna niegazowana
DODATKI: cukier, mleko, cytryna

SOKI OWOCOWE 1 l/os. - all inclusive

*OPCJONALNIE NAPOJE GAZOWANE (0,85 l - 15 zł)

Proponujemy dodatkowe atrakcje!

Zagroda wiejska 20 zł/os.

Wyselekcjonowane wędliny m.in. z naszej wędzarni w towarzystwie wiejskiego chleba, smalcu i ogórków kiszonych

Szynka 20 zł/os.

Serwowana na sali w formie pokazu Szefa Kuchni z vedgesami i sosem czosnkowym

Stół śródziemnomorski 30 zł/os.

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 grecka, sałatka caprese

Fontanna czekolady 20 zł/os.

Pełnomleczna belgijska czekolada, owoce sezonowe oraz suche przekąski

Candy bar 20 zł/os.

2 deserki/porcja

Mają Państwo inny, własny pomysł
na swoje wesele?

Jesteśmy gotowi na wyzwania
- wycena indywidualna -



W cenie wesela:

- 1) opiekę koordynatora wesela przez całą uroczystość oraz pomoc w organizacji
- 2) pokrowce na krzesła, obrusy, kompozycje serwet
- 3) obsługa kelnerska – 1 kelner na 25 osób
- 4) taras dostępny dla gości weselnych do 4.00 nad ranem
- 5) serwis kawowy – dostępny bez ograniczeń
- 6) woda mineralna – dostępna bez ograniczeń
- 7) soki owocowe 1 l/os.
- 8) klimatyzowane i wentylowane sale weselne
- 9) apartament dla Nowożeńców na wesele i poprawiny
- 10) „koszycki ratunkowe” przy toaletach
- 11) sala weselna dostępna dla gości do godziny 4.00, każda dodatkowa godzina 500 zł

Informacje dodatkowe:

- 1) nie pobieramy opłaty korkowej za wniesienie alkoholu oraz napojów
- 2) nie pobieramy opłaty za wynajem sali oraz parking dla gości
- 3) zmiany liczby gości można dokonać do 7 dni przed datą imprezy
- 4) zmiany w menu można dokonać do 14 dni przed datą imprezy
- 5) na życzenie uwzględniamy menu wegetariańskie, wegańskie oraz inne opcje żywieniowe
- 6) możliwość zamówienia przez hotel:
 - tortu weselnego
 - ciasta
 - napojów alkoholowych
- 7) dekoracje florystyczne – zapytaj o nasze PAKIETY DEKORACYJNE
- 8) menu dla orkiestry oraz obsługi fotovideo płatne 50% lub 100% (w zależności od ustaleń)
- 9) dzieci do 3 lat - 0 zł, dzieci od 3-6 lat - 50% ceny, dzieci od 6 lat - 100%

Dodatkowe usługi:

1. STOŁY OKRĄGŁE 15 zł/os.

2. ROOLBAR SAMOOBSŁUGOWY:

Piwo Tyskie 30 l - 500 zł

(w cenie: szkło oraz sok do piwa)


3. NOWOŚĆ! KOSMOBUDKA 360°

wynajem FOTOBUDKI 360° z animatorem

3h – 1200 zł | 4h – 1400 zł

4. KOSMOBUDKA - wynajem fotobudki

na wesele w Hotelu Kosmowski

 znajdź nas na FB

PAKIET brązowy
2h - 600 PLN

PAKIET srebrny
3h - 700 PLN

PAKIET złoty
4h - 800 PLN

4. POPRAWINY: Podajemy posiłki zachowane z przyjęcia weselnego, zupełnie inną opcję smakową niż w dniu wesela) oraz dodatki do obiadu: dwa rodzaje skrobi, surówki (sala dostępna 8h)

Poprawiny 90 zł/os. - rok 2023

Poprawiny 100 zł/os. - rok 2024

Poprawiny 110 zł/os. - rok 2025

Powyżej 50 os. > 10% rabatu

NIELIMITOWANY PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH - w cenie menu: kawa rozpuszczalna, parzona, herbata (szeroki wybór aromatów), woda mineralna niegazowana.

DODATKI: cukier, mleko, cytryna

SOKI OWOCOWE do spożycia na terenie lokalu

6. NOCLEGI:

W naszym hotelu czeka na Państwa 66 pokoi z bezpłatnym dostępem do Internetu.

Śniadania w formie bufetu szwedzkiego podawane są:

od poniedziałku do piątku: 6.00-9.00

w sobotę i niedzielę: 7.00-10.00

doba hotelowa 14.00-12.00

przedłużenie doby za każdą godzinę 10% ceny noclegu!

7. Możliwość realizacji ślubu cywilnego:

- altana ślubna - 1500 zł

- przy Fontannie - 1000 zł

- pod zadaszeniem - 1000 zł



Hotel Kosmowski ***

62-300 Września, ul. Wrocławska 43
tel. +48 61 640 36 00, fax +48 61 640 36 01
kom. +48 600 900 380
e-mail: recepcja@kosmowski.pl
www.kosmowski.pl



Umowa zawarta w dniu

Pomiędzy:

Imię i Nazwisko.....

Miejscowość.....

Telefony kontaktowe:

Pani.....

Telefon.....

Pan.....

Telefon.....

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 Sylwią 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 - cenazł/os.

2. Salę weselną do godziny 4.00, każda dodatkowa godzina 500 zł

3. NIELIMITOWANY PAKIET NAPÓJÓW BEZALKOHOLOWYCH - w cenie
menu: kawa rozpuszczalna, parzona, herbata (szeroki wybór aromatów),
woda mineralna niegazowana.

DODATKI: cukier, mleko, cytryna

SOKI OWOCOWE do spożycia na terenie lokalu na weselu i poprawinach

4. Brak korkowego

5. Apartament dla Pary Młodej na Wesele i Poprawiny

6. Poprawiny: Zamawiający zamawia poprawiny na Sali
w dniu..... dla około.....osób.

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

A) podania posiłków zachowanych z uroczystości, zupa (inna niż w dniu
wesela), dwa rodzaje skrobi, surówki.

B) Sala dostępna 8 godzin.

§3

Za wykonanie dzieła Zamawiający zobowiązuje się zapłacić
wynagrodzenie.

W kwocie zł brutto.

§4

Wynagrodzenie płatne będzie przez Zamawiającego wg następujących
zasad:

*Tytułem zadatku, 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.

§5

1. Strony dopuszczają możliwość odstąpienia od umowy przez
Zamawiającego wraz z utratą wpłaconego zadatku w terminie na 60 dni
przed datą imprezy, dot. paragrafu 4 umowy.

2. Jeżeli rozwiązanie umowy nastąpi w terminie krótszym niż 60 dni,
Zamawiający utraci prawo do zwrotu wpłaconego zgodnie z §4 zadatku.

3. Jeżeli odstąpienie nastąpi w okresie krótszym niż 10 dni przed datą
imprezy Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie zgodnie z §3.

4. W przypadku zdarzeń losowych możliwość przesunięcia terminu
do 6 miesięcy.

Ustalono cenę za noclegi bez śniadania:

Rodzaj pokoju	Cena 2023 r.	Cena 2024 r.	Cena 2025 r.
1 os.	195 zł	205 zł	215 zł
2 os.	220 zł	240 zł	260 zł
3 os.	250 zł	280 zł	310 zł
4 os.	300 zł	330 zł	360 zł

Śniadanie w formie szwedzkiego stołu 30 zł/os.

Bezkosztowa anulacja pokoi do 60 dni przed terminem

Pobyt dzieci: do 5 lat/ gratis - pokój z łóżkiem małżeńskim

Między 5-10 lat - doliczamy koszt śniadania pokój z łóżkiem małżeńskim

Powyżej 10 lat - koszt dostawki 95 zł/doba

Pobyt psa: do 5 kg – 20 zł/doba, powyżej 5 kg - 50 zł/doba

§6

Wykonawca jest podatnikiem podatku od towarów i usług o nr
indyfikacyjnym 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.

§11

W przypadku zmiany stawek podatkowych bądź wzrostu cen rynkowych
na poszczególne grupy produktów mających wpływ na koszt
świadczonej usługi, Wykonawca zastrzega sobie prawo do podwyżki
ceny menu, maksymalnie o 30%.

§12

Do umowy załączamy klauzulę RODO

**POTRZEBUJESZ FAKTURĘ VAT? Podaj NIP przed wystawieniem
paragonu.**

Zamawiający:.....

Wykonawca:.....