



# OFERTA WESELNA

PAKIET STANDARD od 270 zł/os. | PAKIET PREMIUM od 295 zł/os.  
PAKIET LUX od 335 zł/os.



Fot. FACEstudio

HOTEL KOSMOWSKI \*\*\* | ul. Wrocławska 43, 62-300 Września

✉ [repcja@kosmowski.pl](mailto:repcja@kosmowski.pl)

☎ +48 61 640 36 00, +48 600 900 380

📌 📷 STYLOVE WESELE W HOTELU KOSMOWSKI

[WWW.KOSMOWSKI.PL](http://WWW.KOSMOWSKI.PL)



# PAKIET STANDARD

---

ROK 2024 - sobota - 270 zł/os.

ROK 2025 - sobota - 285 zł/os.

ROK 2026 - sobota - 290 zł/os.

WESELE W PIĄTEK - minus 5 zł od ceny podstawowej  
WESELE W CZWARTEK - minus 10 zł od ceny podstawowej



PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

APERITIF: wino musujące

UROCZYSTY OBIAD WESELNY

ZUPA 1 porcja na osobę, DANIE GŁÓWNE 3 porcje na osobę  
DODATKI SKROBIOWE I WARZYWNE

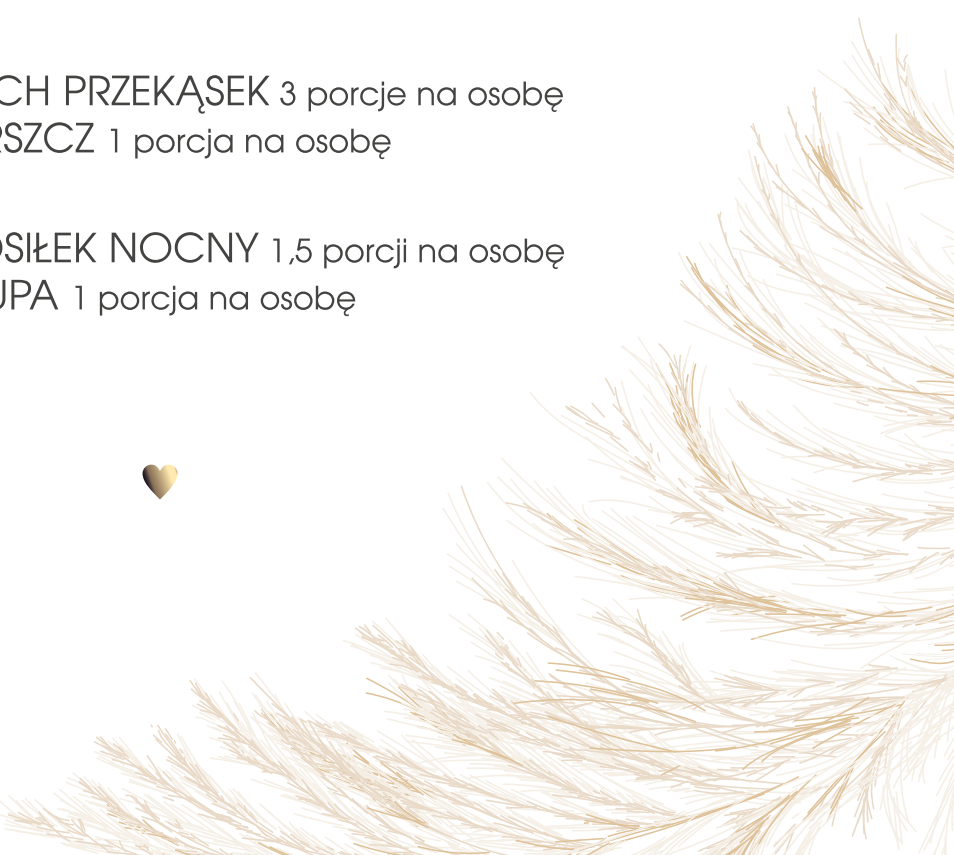
DESER 1 porcja na osobę + OWOCE SEZONOWE 100 g/os.

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK 3 porcje na osobę

BARSZCZ 1 porcja na osobę

GORĄCY POSIŁEK NOCNY 1,5 porcji na osobę

ZUPA 1 porcja na osobę



# SZCZEGÓŁOWE MENU

## PAKIET STANDARD

---

### UROCZYSTY OBIAD WESELNY

ZUPA 1 porcja na osobę - DO WYBORU JEDNA Z OPCJI  
rosół z makaronem domowym lub krem

DANIE GŁÓWNE 3 porcje na osobę

- ♦ kurczak supreme ♦ kotlet de volaille z masłem i natką pietruszki
- ♦ kotlet wieprzowy z pieczarkami ♦ rolada wieprzowa ♦ sandacz w sosie cytrynowym

DODATKI: ziemniaki purée, gnocchi, minipyzy, frytki

SOS CIEPŁY: myśliwski

WARZYWA: zestaw surówek, warzywa gotowane

---

DESER 1 porcja na osobę

torcik lodowo-bezowy

OWOCE SEZONOWE 100 g/os.

---

### BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK 3 porcje na osobę

- ♦ rolada z indyka ♦ tortille z warzywami i z kurczakiem ♦ mini pad Thai
- ♦ schab nadziewany chrzanem i szczypiorkiem ♦ vol-au-vent z ciasta francuskiego z nadzieniem
- ♦ mix sałat z burakiem i kozim serem ♦ sałatka z grillowanym kurczakiem
- ♦ świeżo wypiecane bagietki ♦ masło ♦ sos czosnkowy

BARSZCZ 1 porcja na osobę

---

### GORĄCY POSIŁEK NOCNY 1,5 porcji na osobę

- ♦ żeberka wieprzowe w miodzie na ostro ♦ polędwiczki otulone boczkiem
- ♦ pierś z kurczaka w ziołowej panierce ♦ ziemniaki opiekane ♦ kapusta zasmażana

ZUPA 1 porcja na osobę - DO WYBORU JEDNA Z OPCJI

żurek z białą kielbasą lub zupa gulaszowa

---

### PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

kawa, herbata (szeroki wybór smaków)

DODATKI: cukier, mleko, cytryna

WODA MINERALNA NIEGAZOWANA Z SZASZŁYKIEM OWOCOWYM, SOKI OWOCOWE - bez limitu

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





# PAKIET PREMIUM

---

ROK 2024 - sobota - 295 zł/os.

ROK 2025 - sobota - 310 zł/os.

ROK 2026 - sobota - 315 zł/os.

WESELE W PIĄTEK - minus 5 zł od ceny podstawowej  
WESELE W CZWARTEK - minus 10 zł od ceny podstawowej



PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

APERITIF: wino musujące

UROCZYSTY OBIAD WESELNY

ZUPA 1 porcja na osobę, DANIE GŁÓWNE 3,5 porcji na osobę  
DODATKI SKROBIOWE I WARZYWNE

DESER 1 porcja na osobę

CIASTO 1,5 porcji na osobę + OWOCE SEZONOWE 100 g/os.

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK 3 porcje na osobę  
PŁONĄCY UDZIEC Z DODATKAMI 1 porcja na osobę

GORĄCY POSIŁEK NOCNY 1,5 porcji na osobę  
ZUPA 1 porcja na osobę





# SZCZEGÓŁOWE MENU

## PAKIET PREMIUM

---

### UROCZYSTY OBIAD WESELNY

ZUPA 1 porcja na osobę - DO WYBORU JEDNA Z OPCJI  
rosół z makaronem domowym lub krem

DANIE GŁÓWNE 3,5 porcji na osobę

- ♦ kurczak supreme ♦ kotlet de volaille z masłem i natką pietruszki
- ♦ pierś z kaczki w sosie własnym ♦ kotlet wieprzowy z pieczarkami ♦ rolada wieprzowa
- ♦ pieczony karmazyn z limonką i warzywami w sosie maślano-limonkowym

DODATKI: ziemniaki purée, gnocchi, minipyzzy, frytki

SOS CIEPŁY: myśliwski

WARZYWA: zestaw surówek, szparagi w boczku, warzywa gotowane

---

DESER 1 porcja na osobę

beza z mascarpone i sosem malinowym

CIASTO 1,5 porcji na osobę + OWOCE SEZONOWE 100 g/os.

---

### BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK 3 porcje na osobę

- ♦ minitatar wołowy na grzance ♦ rolada z indyka ♦ tortille z warzywami i z łososiem ♦ mini pad Thai
- ♦ schab nadziewany chrzanem i szczypiorkiem ♦ vol-au-vent z ciasta francuskiego z nadzieniem
- ♦ mix sałat z burakiem i kozim serem ♦ sałatka z grillowanym kurczakiem
- ♦ świeżo wypiekane bagietki ♦ masło ♦ sos czosnkowy

PŁONĄCY UDZIEC Z DODATKAMI 1 porcja na osobę  
(w cenie udziec na 80 osób)

---

### GORĄCY POSIŁEK NOCNY 1,5 porcji na osobę

- ♦ żeberka wieprzowe w miodzie na ostro ♦ polędwiczki otulone boczkiem
- ♦ pierś z kurczaka w ziołowej panierce ♦ ziemniaki opiekane ♦ kapusta zasmażana

ZUPA 1 porcja na osobę - DO WYBORU JEDNA Z OPCJI  
barszcz i żurek z białą kiełbasą lub zupa gulaszowa

---

### PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

ekspres do kawy, herbata (szeroki wybór smaków)

DODATKI: cukier, mleko, cytryna

WODA MINERALNA NIEGAZOWANA Z SZASZŁYKIEM OWOCOWYM, SOKI OWOCOWE - bez limitu

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



# PAKIET LUX

---

ROK 2024 - sobota - 335 zł/os.

ROK 2025 - sobota - 350 zł/os.

ROK 2026 - sobota - 355 zł/os.

WESELE W PIĄTEK - minus 5 zł od ceny podstawowej  
WESELE W CZWARTEK - minus 10 zł od ceny podstawowej



PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

APERITIF: wino musujące

UROCZYSTY OBIAD WESELNY

PRZYSTAWKA 1 porcja na osobę

ZUPA 1 porcja na osobę, DANIE GŁÓWNE 4 porcje na osobę

DODATKI SKROBIOWE I WARZYWNE

DESER 1 porcja na osobę

CIASTO 2 porcji na osobę + OWOCE SEZONOWE 150 g/os.

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK 3 porcje na osobę

PŁONĄCY UDZIEC Z DODATKAMI 1 porcja na osobę

GORĄCY POSIŁEK NOCNY 1,5 porcji na osobę

ZUPA 1 porcja na osobę



# SZCZEGÓŁOWE MENU

## PAKIET LUX

---

### UROCZYSTY OBIAD WESELNY

PRZYSTAWKA 1 porcja na osobę - carpaccio z buraka

ZUPA 1 porcja na osobę - DO WYBORU JEDNA Z OPCJI  
rosół z makaronem domowym lub krem

DANIE GŁÓWNE 4 porcje na osobę

- ♦ kurczak supreme ♦ wędzona pierś z kaczki w sosie malinowo-porzeczkowym
- ♦ sakiewka wieprzowa faszerowana pieczarkami, cebulą, papryką i serami
- ♦ rolada wołowa ♦ łosoś w sosie kaparowym

DODATKI: purée ziemniaczane z chrzanem, gnocchi buraczane, minipizy, krokiety, frytki  
SOS CIEPŁY: myśliwski

WARZYWA: szparagi w boczku, buraczki zapiekane z fetą,  
kapusta czerwona podawana z boczkiem, zestaw surówek

---

DESER 1 porcja na osobę  
beza z mascarpone i malinami

CIASTO 2 porcje na osobę + OWOCE SEZONOWE 150 g

---

### BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK 3,5 porcji na osobę

- ♦ tatar wołowy ♦ rolada z indyka z brokułami ♦ minitorfille z serem i łososiem
- ♦ roladka szpinakowa z łososiem i musem szpinakowym ♦ kruche babeczki faszerowane musem brokułowym i jajkiem ♦ mix sałat z burakiem i kozim serem ♦ sałatka z kurczakiem i żółtym serem
- ♦ świeżo wypiekane bagietki ♦ masło ♦ SOSY ZIMNE: chrzanowy, tatarski

PŁONĄCY UDZIEC Z DODATKAMI 1 porcja na osobę  
(w cenie udziec na 80 osób)

---

### GORĄCY POSIŁEK NOCNY 1,5 porcji na osobę

- ♦ żeberka wieprzowe w miodzie na ostro ♦ polędwiczki otulone boczkiem
- ♦ pierś z kurczaka w ziołowej panierce ♦ ziemniaki opiekane ♦ kapusta zasmażana

ZUPA 1 porcja na osobę - DO WYBORU JEDNA Z OPCJI  
barszcz i żurek z białą kielbasą lub zupa gulaszowa

---

### PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

ekspres do kawy, herbata (szeroki wybór smaków)  
DODATKI: cukier, mleko, cytryna

WODA MINERALNA NIEGAZOWANA Z SZASZŁYKIEM OWOCOWYM, SOKI OWOCOWE,  
NAPOJE GAZOWANE - bez limitu





# W CENIE WESELA

---

- ♥ APARTAMENT DLA NOWOŻEŃCÓW na wesele i poprawiny
  - ♥ OBSŁUGA KELNERSKA - jeden kelner na 25 gości
  - ♥ WSPARCIE KOORDYNATORA IMPREZ
  - ♥ PODTALERZE
- ♥ SALA I TARAS DOSTĘPNY DO GODZINY 4.00, każda dodatkowo rozpoczęta godzina - 800 zł
- ♥ AGREGAT PRĄDOWÓRCZY - zabezpieczenie w przypadku braku prądu
- ♥ KLIMATYZOWANE SALE

## INFORMACJE DODATKOWE

---

- ♥ na życzenie gości uwzględniamy menu wegetariańskie, wegańskie, bezglutenowe oraz inne opcje żywieniowe
- ♥ możliwość zamówienia tortu weselnego, napojów alkoholowych
- ♥ menu dla usługodawców płatne 50% lub 100% - wg ustaleń
- ♥ dzieci 1-3 - 30 zł, 3-6 lat - 50% ceny, powyżej 6 lat - 100% ceny
- ♥ pakowanie dań do pojemników jednorazowych 1 zł/os.
  - ♥ zniżki na organizację wesela poza sezonem
  - ♥ własny barman - serwis - 400 zł
  - ♥ roolbar samoobsługowy 30 l - 500 zł

## POPRAWINY

---

ROK 2024 - 95 zł/os. | ROK 2025 - 95 zł/os.

POWYŻEJ 50 OS. - 10% RABATU

W cenie poprawin: posiłki zachowane z przyjęcia weselnego, na świeżo zupa, dwa dodatki skrobiowe, zestaw surówek, pakiet napojów bezalkoholowych.

Sala dostępna na 6 godzin.

## NOCLEGI

---

W naszym hotelu czeka na Państwa 67 pokoi z bezpłatnym dostępem do internetu. Śniadania w formie bufetu. Atrakcyjne ceny noclegów specjalnie dla gości weselnych - zawarte w umowie weselnej.

DOBA HOTELOWA 14.00-12.00  
przedłużenie doby za każdą godzinę 10% ceny noclegu

# DODATKOWE OPCJE

DODATKOWA PORCJA MIĘSA:

drób, wieprzowina - **25 zł/porcja**, ryba, wołowina - **28 zł/porcja**

PRZYSTAWKA - **od 15 zł/porcja**

PŁONĄCY UDZIEC Z PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI I CZOSNKIEM - **25 zł/os.**

STÓŁ STAROPOLSKI - **20 zł/os.**

FONTANNA CZEKOLADY – mleczna belgijska czekolada w zestawie z owocami sezonowymi i suchymi przekąskami - **20 zł/os.**

OWOCE FILETOWANE - plater 400 g - **80 zł**

JEŻYKI OWOCOWE - plater 400 g - **70 zł**

CANDY BAR (2 szt./os.): muffinki, makaroniki, babeczki, tarty, ptysie, deserki - **20 zł/os.**

## PERSONALIZACJA SALI

- ♦ pełnowymiarowy drewniany napis ledowy „LOVE” - 300 zł
- ♦ pełnowymiarowy napis „MIŁOŚĆ” - 500 zł
- ♦ okrągłe stoły - 15 zł/os.
- ♦ fontanna isker – 60 zł/szt.
- ♦ aranżacje światłem led (personalizacja koloru) – 100 zł/szt.

## FOTOBUDKI

### FOTOBUDKA TRADYCYJNA

PAKIET 2-GODZINNY

**500 zł**

PAKIET 3-GODZINNY

**700 zł**

PAKIET 4-GODZINNY

**800 zł**

### FOTOBUDKA 360

PAKIET 3-GODZINNY  
Z ANIMATOREM

**1000 zł**

PAKIET 4-GODZINNY  
Z ANIMATOREM

**1200 zł**



# REALIZACJA ŚLUBU CYWILNEGO I HUMANISTYCZNEGO

---

W Hotelu Kosmowski organizujemy także śluby w plenerze. Pomożemy Wam na każdym etapie organizacji. Zaprezentujemy miejsca, jakimi dysponujemy, zaproponujemy oprawę ceremonii: muzykę i dekoracje. Zadbamy o techniczne elementy: krzesła dla Pary Młodej i Gości, stół dla urzędnika lub mistrza ceremonii, dywan, napis „MIŁOŚĆ” lub „LOVE” i nagłośnienie.

KOSZT: od 1000 zł



## W CENIE ŚLUBU

---

- ♥ krzesła z pokrowcami dla młodej pary i świadków
- ♥ krzesła dla gości - ilość do uzgodnienia
- ♥ stół i krzesła dla urzędnika
- ♥ nagłośnienie
- ♥ dywan, napis „MIŁOŚĆ” lub „LOVE”

DEKORACJE FLORYSTYCZNE WE WŁASNYM ZAKRESIE



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:

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 - cena .....zł/os.
2. Salę weselną do godziny 4.00, każda dodatkowa godzina 800 zł
3. Nielimitowany pakiet napojów bezalkoholowych - w cenie menu:  
kawa, herbata (szeroki wybór smaków), woda mineralna niegazowana,  
soki owocowe
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, świeża zupa, dwa  
rodzaje skrobi, zestaw surówek.  
B) Sala dostępna 6 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 lub przelewem:  
KOS-Elektro System Sp. z o.o. , Hotel KOSMOWSKI, Santander Bank  
Polska S.A. o/ Września, nr konta: 24 1090 1421 0000 0001 0337 9953,  
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 12 miesięcy.

Ustalono cenę za noclegi ze śniadaniem:

| RODZAJ POKOJU          | CENA W 2024 r. | CENA W 2025 r. | CENA W 2026 r. |
|------------------------|----------------|----------------|----------------|
| POKÓJ<br>JEDNOOSOBOWY  | 195 zł         | 205 zł         | 215 zł         |
| POKÓJ<br>DWUOSOBOWY    | 220 zł         | 240 zł         | 260 zł         |
| POKÓJ<br>TRZYOSOBOWY   | 250 zł         | 280 zł         | 310 zł         |
| POKÓJ<br>CZTEROOSOBOWY | 300 zł         | 330 zł         | 360 zł         |

Śniadanie w formie szwedzkiego stołu w cenie.

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 numerze  
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.

#### §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 15%.

#### §12

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach,  
po jednym dla każdej ze stron.

#### §13

Do umowy załączamy klauzulę RODO

POTRZEBUJESZ FAKTURĘ VAT? Podaj NIP przed wystawieniem  
paragonu.

Zamawiający:.....

Wykonawca:.....

ZADZWOŃ, NAPISZ, ZAPYTAJ

SYLWIA KOSMOWSKA-ŁĄCZKOWSKA

DYREKTOR HOTELU | KOORDYNATOR DS. IMPREZ

sylwia.kosmowska@kosmowski.pl ☎ +48 660 672 913

---

MARTA MATUSZAK

KOORDYNATOR DS. IMPREZ

m.matuszak@kosmowski.pl ☎ +48 692 488 210

---

AGATA URBAŃSKA

KOORDYNATOR DS. IMPREZ

a.urbanska@kosmowski.pl ☎ +48 696 051 029



KOSMOWSKI.PL