KOSMOWSKI HOTEL RESTAURACJA

OFERTA WESELNA

PAKIET STANDARD od 260 zł/os. | PAKIET PREMIUM od 285 zł/os.
PAKIET LUX od 310 zł/os.

Fot. FACEstudio

HOTEL KOSMOWSKI *** | ul. Wrocławska 43, 62-300 Września
recepcja@kosmowski.pl +48 61 640 36 00, +48 600 900 380

STYLOVE WESELE W HOTELU KOSMOWSKI

WWW.KOSMOWSKI.PL

PAKIET 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 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

CIASTO 1,5 porcji na osobę

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK 3,5 porcji 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,
krem z buraka z twarogiem i wędzoną śliwką lub krem szparagowy

DANIE GŁÓWNE 3 porcje na osobę
kotlet de volaille ◆ kotlet wieprzowy z pieczarkami ◆ medalion drobiowy panierowany w ziołach
◆ sznycelki z piersi indyka z pieczarkami i zieloną pietruszką w sosie myśliwskim
◆ sandacz w sosie cytrynowym

DODATKI: ziemniaki gotowane, gnocchi, ryż, krokiety, frytki
SOS CIEPŁY: myśliwski
WARZYWA: zestaw surówek, frytki warzywne

DESER 1 porcja na osobę

torcik lodowy

CIASTO 1,5 porcji na osobę

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK 3,5 porcji na osobę

rolada z indyka z brokułami ◆ tortille z warzywami i kurczakiem ◆ schab nadziewany chrzanem
i szczypiorkiem ◆ 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

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 kiełbasą lub zupa meksykańska

PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

kawa rozpuszczalna, herbata (szeroki wybór smaków)
DODATKI: cukier, mleko, cytryna

WODA MINERALNA NIEGAZOWANA, SOKI OWOCOWE - bez limitu

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

PAKIET 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 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 2 porcje na osobę

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK 3,5 porcjI na osobę
BARSZCZ 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,
krem z buraka z twarogiem i wędzoną śliwką lub krem szparagowy

DANIE GŁÓWNE 3,5 porcji na osobę
kotlet de volaille • medalion drobiowy panierowany w ziołach • pierś z kaczki w sosie własnym
• sznycelki z piersi indyka z pieczarkami i zieloną pietruszką w sosie myśliwskim
• pieczony pstrąg z limonką i warzywami w sosie maślano-limonkowym

DODATKI: purée ziemniaczane z chrzanem, gnocchi, ryż, krokiety, frytki stekowe
SOS CIEPŁY: myśliwski
WARZYWA: zestaw surówek, szparagi w boczku, frytki warzywne

DESER 1 porcja na osobę

beza z mascarpone i sosem malinowym

CIASTO 2 porcje na osobę

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK 3,5 porcji na osobę

rolada z indyka z brokułami • minitortille z serem i łososiem • roladka szpinakowa z łososiem i musem szpinakowym • kruche babeczki faszerowane musem brokułowym i jajkiem • tatar ze śledzia z ogórkiem i kurkami • mix sałat z burakiem i kozim serem • sałatka z kurczakiem i żółtym serem
• świeżo wypiekane bagietki • masło • SOSY ZIMNE: chrzanowy, tatarski

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 kiełbasą lub zupa meksykańska

PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

kawa rozpuszczalna, herbata (szeroki wybór smaków)
DODATKI: cukier, mleko, cytryna

WODA MINERALNA NIEGAZOWANA, SOKI OWOCOWE - bez limitu
*OPCJONALNIE NAPOJE GAZOWANE (butelka 0,85 l - 15 zł)

PAKIET 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 od ceny podstawowej

PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

APERITIF: wino musujące

UROCZYSTY OBIAD WESELNY
PRZYSTAWKA1 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 3,5 porcji na osobę
BARSZCZ 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,
krem z buraka z twarogiem i wędzoną śliwką lub krem szparagowy

DANIE GŁÓWNE 4 porcje na osobę
sznycelki z piersi indyka z pieczarkami i zieloną pietruszką w sosie myśliwskim
◆ sakiewka wieprzowa faszerowana pieczarkami, cebulą, papryką i serami
◆ medalion drobiowy panierowany w ziołach ◆ wędzona pierś z kaczki w sosie malinowo-porzeczkowym ◆ pieczony pstrąg z limonką i warzywami w sosie maślano-limonkowym

DODATKI: purée ziemniaczane z chrzanem, gnocchi buraczane, ryż, krokiety, frytki twister
SOS CIEPŁY: myśliwski
WARZYWA: surówka z selera, szparagi w boczku, buraczki zapiekane z fetą,
kapusta czerwona podawana z boczkiem

DESER 1 porcja na osobę
brownie czekoladowe z bitą śmietaną

CIASTO 2 porcje na osobę + OWOCE SEZONOWE 150 g

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK 3,5 porcji na osobę

tatar wołowy ◆ rolada z indyka z brokułami ◆ minitortille 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

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 kiełbasą lub zupa meksykańska

PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

kawa rozpuszczalna, herbata (szeroki wybór smaków)
DODATKI: cukier, mleko, cytryna

WODA MINERALNA NIEGAZOWANA, SOKI OWOCOWE - bez limitu

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

W CENIE WESELA

- APARTAMENT DLA NOWOŻEŃCÓW na wesele i poprawiny
- OBSŁUGA KELNERSKA - 1 kelner na 25 gości
- POKROWCE NA KRZESŁA, KOMPOZYCJE SERWET
- SALA I TARAS DOSTĘPNY DO GODZINY 4.00, każda dodatkowo rozpoczęta godzina - 500 zł
- SERWIS KAWOWY DOSTĘPNY BEZ OGRANICZEŃ
- „KOSZYCZKI RATUNKOWE" przy toaletach

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 do lat 3 - 0 zł, 3-6 lat - 50% ceny, powyżej 6 lat - 100% ceny
- własny barman - serwis - 400 zł

POPRAWINY

ROK 2023 - 90 zł/os. | ROK 2024 - 100 zł/os. | ROK 2025 - 110 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

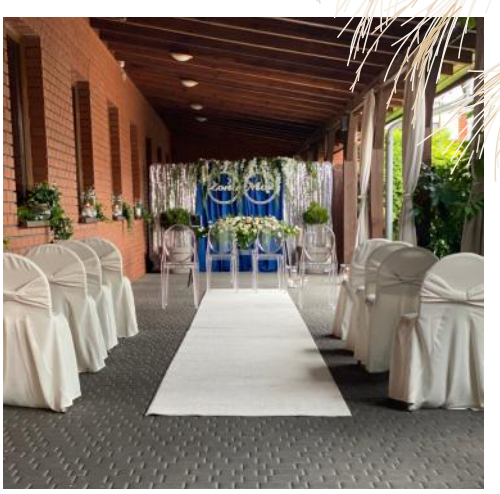
W naszym hotelu czeka na Państwa 66 pokoi z bezpłatnym dostępem do internetu. Śniadania w formie bufetów. Atrakcyjne ceny noclegów specjalnie dla gości weselnych - zawarte w umowie weselnej.

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

REALIZACJA ŚLUBU CYWILNEGO

W Hotelu Kosmowski mają Państwo do wyboru trzy lokalizacje na bajkowy ślub w plenerze:

- W ROMANTYCZNEJ ALTANIE
- Z FONTANNĄ W TLE
- ZADASZONY DZIEDZINIEC BIESIADNY



ALTANA ŚLUBNA - 1500 zł | PRZY FONTANNIE - 1000 zł | POD ZADASZENIEM - 1000 zł

W CENIE ŚLUBU

- krzesła z pokrowcami dla młodej pary i świadków
- stół i krzesła dla urzędnika
- krzesła dla gości - ilość do uzgodnienia
- nagłośnienie
- biały dywan, sztuczna trawa i napis „MIŁOŚĆ"

DEKORACJE FLORYSTYCZNE WE WŁASNYM ZAKRESIE

DODATKOWE OPCJE

PRZYSTAWKA - 20 zł/os.

PŁONĄCY UDZIEC Z PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI I SOSEM CZOSNKOWYM - 20 zł/os.

STÓŁ STAROPOLSKI - 20 zł/os.

STÓŁ ŚRÓDZIEMNOMORSKI - 30 zł/os.

FONTANNA CZEKOLADY - 20 zł/os.

CANDY BAR - 20 zł/os.

BUFET OWOCÓW FILETOWANYCH - od 200 zł

OPCJONALNIE NAPOJE GAZOWANE - butelka 0,85 l - 15 zł

NAPIS LED - od 150 zł

NAPIS MIŁOŚĆ - 500 zł

METALOWE KOŁO - od 350 zł

STOŁY OKRĄGŁE - 15 zł/os.

ROOLBAR SAMOOBSŁUGOWY 30 l - 500 zł

KOSMOBUDKA 360 - od 1200 zł

KOSMOBUDKA TRADYCYJNA - od 600 zł

OPRAWA FLORYSTYCZNA - od 1500 zł

PAKIETY DEKORACYJNE - od 1200 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:
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 Sylwię 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 500 zł
3. NIELIMITOWANY PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH - w cenie menu: kawa rozpuszczalna, 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 2023 r.	CENA W 2024 r.	CENA W 2025 r.
POKÓJ JEDNOOSOBOWY	195 zł	205 zł	215 zł
POKÓJ DWUOSOBOWY	220 zł	240 zł	260 zł
POKÓJ TRZYOSOBOWY	250 zł	280 zł	310 zł
POKÓJ 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 nr indentyfikacyjnym 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 świadczonych usług, Wykonawca zastrzega sobie prawo do podwyżki ceny menu, maksymalnie o 30%.

§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

DYREKTOR HOTELU | KOORDYNATOR DS. IMPREZ

sylwia.kosmowska@kosmowski.pl

+48 660 672 913, +48 600 407 607

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

PEŁNA OFERTA
https://kosmowski.pl/oferty-specjalne/wesela

KOSMOWSKI.PL