



OFERTA WESELNA

KONTAKT:

KATARZYNA KUŹNIACKA +48 666-042-964

ROBERT SŁOWIŃSKI +48 505-497-454

MARKETING.MARIAANTONINA@GMAIL.COM

MARIA_ANTONINA@OP.PL

WWW.HOTELMARIAANTONINA.PL



SALA BALOWA

W SOBOTY SALA WYNAJMOWANA JEST OD 120 OSÓB
W PRZYPADKU, GDY OSTATECZNA LICZBA GOŚCI JEST MNIEJSZA NIŻ WYMAGANA, CENA WZRASTA
KOSZT WYNAJMU SALI 3000 ZŁ



SALA FLORA

SALA DO 80 OSÓB
KOSZT WYNAJMU SALI 3000 ZŁ



SALA WIDOKOWA

SALA DO 80 OSÓB
KOSZT WYNAJMU SALI 2500 ZŁ



SALA PRZY PLAŻY

SALA DO 130 OSÓB
KOSZT WYNAJMU SALI 3000 ZŁ



DLACZEGO MY?

DOŚWIADCZENIE

MAMY PONAD 20 LAT DOŚWIADCZENIA W BRANŻY, CO SPRAWIA, ŻE WIEMY, JAK SPRAWIĆ, ABY WASZ DZIEŃ BYŁ NAPRAWDĘ WYJĄTKOWY.

WYKWALIFIKOWANA KADRA

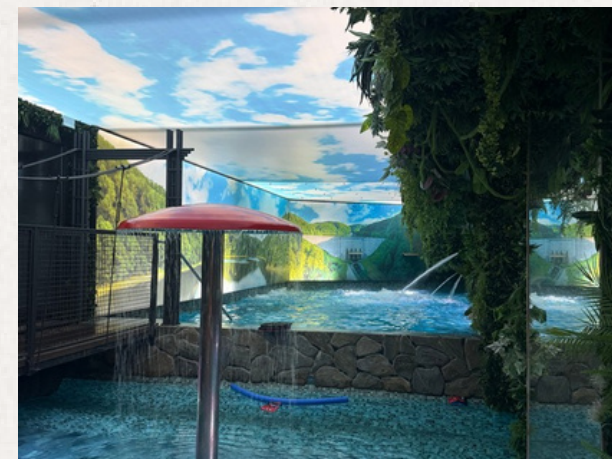
NASZA ZAŁOGA TO GRUPA PROFESJONALISTÓW, KTÓRZY KOCHAJĄ TO, CO ROBIĄ. ZAWSZE GOTOWI, ABY SPROSTAĆ WASZYM OCZEKIWIANIOM I POMÓC W KAŻDEJ SYTUACJI.

PERSONALIZACJA

KAŻDA PARA JEST DLA NAS WYJĄTKOWA. DOSTOSOWUJEMY NASZE USŁUGI DO WASZYCH OSOBISTYCH POTRZEB, ABY WASZ WIELKI DZIEŃ BYŁ DOKŁADNIE TAKI, JAK SOBIE WYMARZYLIŚCIE.

NIEZWYKŁA LOKALIZACJA

NASZ HOTEL ZNAJDUJE SIĘ W MALOWNICZYCH GÓRACH SOWICH, BEZPOŚREDNIO PRZY BRZEGU JEZIORA BYSTRZYCKIEGO. KAŻDA SALA WESELNA OFERUJE ZAPIERAJĄCY DECH W PIERSIACH WIDOK NA JEZIORO, TWORZĄC IDEALNE TŁO DLA WASZEGO WYJĄTKOWEGO DNIA.



MENU

WIERZYMY, ŻE KAŻDE WESELE POWINNO ODZWIERCIEDLAĆ OSOBISTE GUSTA I PREFERENCJE KULINARNE PARY MŁODEJ. W HOTELU MARIA ANTONINA KAŻDA PARA MŁODA MA MOŻLIWOŚĆ SKOMPONOWANIA WŁASNEGO, UNIKALNEGO MENU WESELNEGO Z NASZEJ BOGATEJ LISTY DAŃ. ROZUMIEMY, JAK WAŻNE JEST, ABY DZIEŃ ŚLUBU ODZWIERCIEDLAŁ WASZE OSOBISTE GUSTA I PREFERENCJE KULINARNE. DZIĘKI NASZEJ ELASTYCZNEJ OFERCIE, MOŻECIE WYBRAĆ DOKŁADNIE TE POTRAWY, KTÓRE NAJBARDZIEJ DO WAS PASUJĄ, TWORZĄC MENU, KTÓRE BĘDZIE IDEALNIE DOPASOWANE DO WASZYCH OCZEKIWAŃ.

PREZENTUJEMY TRZY PRZYKŁADOWE RODZAJE MENU, ABY ZILUSTROWAĆ MOŻLIWOŚCI, JAKIE OFERUJE HOTEL MARIA ANTONINA. PAMIĘTAJCIE, ŻE TE MENU SĄ JEDYNI PRZYKŁADAMI I MOGĄ BYĆ DOWOLNIE MODYFIKOWANE, ABY IDEALNIE DOPASOWAĆ SIĘ DO WASZYCH POTRZEB I PREFERENCJI KULINARNYCH NA WASZ WYJĄTKOWY DZIEŃ.



DZIECI

BIORĄC POD UWAGĘ NASZYCH NAJMŁODSZYCH GOŚCI, DZIECI DO 3. ROKU ŻYCIA SĄ ZWOLNIONE Z OPLAT ZA MENU.

DLA DZIECI W WIEKU 3-7 LAT OFERUJEMY 50% ZNIŻKI NA STANDARDOWE MENU, PODCZAS GDY DZIECI POWYŻEJ 7 LAT KORZYSTAJĄ Z PEŁNEGO MENU.



PODWYKONAWCY

DLA PAŃSTWA PODWYKONAWCÓW OFERUJEMY SPECJALNĄ CENĘ, NIŻSZĄ O 50,00 ZŁ OD USTALONEJ KWOTY ZA OSOBĘ, Z MINIMALNĄ CENĄ 270,00 ZŁ.

GODZINY TRWANIA

PRZYJĘCIA WESELNE TRWAJĄ DO GODZINY 4:00 NAD RANEM, ZAPEWNIAJĄC NIEZAPOMNIANE CHWILE I ŚWIETNĄ ZABAWĘ. W PRZYPADKU CHĘCI PRZEDŁUŻENIA ZABAWY, KAŻDA DODATKOWA ROZPOCZĘTA GODZINA JEST DOSTĘPNA ZA DODATKOWĄ OPLATĄ W WYSOKOŚCI 1000 ZŁ / 1 GODZINA, UMOŻLIWIAJĄC PAŃSTWU I GOŚCIOM ŚWIĘTOWANIE DO WCZESNYCH GODZIN PORANNYCH.



PROPOZYCJA MENU 320 ZŁ/OS

ZUPA

ROSÓŁ Z DOMOWYM MAKARONEM

DANIE GŁÓWNE

ROLADKI SCHABOWE ZE SZPARAGAMI, OWINIĘTE W BOCZKU

Z SOSEM SEROWYM,

PIECZEŃ Z KARKÓWKI W SOSIE,

FILET DROBIOWY W PANIERCE PANKO Z ZIARNAMI

DODATEK SKROBIOWY

ZIEMNIAKI Z MASEŁKIEM I KOPERKIEM

KLUSKI ŚLĄSKIE

DODATEK WARZYNWY

ZESTAW SURÓWEK

ZIMNA PŁYTA SERWOWANA W STOLE

BOCZNYM

ŚLEDŹ W OLEJU,

RYBA PO GRECKU,

DESKI MIĘS PIECZONYCH Z DOMOWYMI MARYNATAMI,

DOMOWY PASZTET Z PISTACJAMI,

SAŁATKA GRECKA Z OLIVKAMI I SEREM FETA,

SAŁATKA CAPRESE,

JAJA FASZEROWANE,

GALARETKI MIĘSNE,

PIECZYWO

DANIA CIEPŁE NOCNE

ZUPA GULASZOWA,

BARSZCZ CZERWONY PODANY Z PASZTECIKIEM

BUFET BOCZNY

KAWOWO-HERBACIANY

NAPOJE

WODA NIEGAZOWANA Z CYTRYNĄ, DWA RODZAJE SOKÓW OWOCOWYCH 100%

OPŁATA KORKOWA



PODANE CENY SĄ CENAMI POGLĄDOWYMI AKTUALNYMI W 2026 ROKU.
CENY MOGĄ ULEC ZMIANIE. OSTATECZNA CENA "ZA TALERZYK" USTALANA JEST NA DWA TYGODNIE PRZED WESELEM PO PODANIU OSTATECZNEJ ILOŚCI OSÓB.

PROPOZYCJA MENU 415 ZL/OS



PODANE CENY SĄ CENAMI POGLĄDOWYMI AKTUALNYMI W 2026 ROKU.
CENY MOGĄ ULEC ZMIANIE. OSTATECZNA CENA "ZA TALERZYK" USTALANA JEST NA DWA TYGODNIE PRZED
WESELEM PO PODANIU OSTATECZNEJ ILOŚCI OSÓB.



ZUPA

KREM Z KALAFIORA Z ZIOŁOWYMI GRZANKAMI

DANIE GŁÓWNE

ZRAZY STAROPOLSKIE Z BOCZKIEM I OGÓRKIEM W SOSIE
Z CZERWONEGO WINA,

ZAWIJĄS DROBIOWY NADZIEWANY WARZYWAMI Z SEREM MIMOLETTE,
POLĘDWICZKA W SZYNCE PARMENSKIEJ NADZIEWANA ŚLIWKĄ
Z SOSEM PIEPRZOWYM

DODATEK SKROBIOWY

ZIEMNIAKI Z MASELKIEM I KOPERKIEM,
KOPYTKA

DODATEK WARZYWNY

ZESTAW SURÓWEK
MIX SAŁAT Z PRAŻONYMI PESTKAMI

ZIMNA PŁYTA SERWOWANA W STOLE BOCZNYM

ROLADA SZPINAKOWA Z ŁOSOSIEM I MASCARPONE,
RYBA PO GRECKU,
CARPACCIO Z ROSTBEFU Z KAPARAMI,
PIKANTNA ROLADA Z KACZKI,
PASZTET VEGE,
SAŁATKA CEZAR Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM,
SAŁATKA Z KARMELIZOWANYMI WARZYWAMI, Z PIECZONYMI
ZIEMNIAKAMI, OLIVKAMI, SEREM FETA I JAJKIEM,
SAŁATKA JARZYNOWA NA PODUSZKACH FRANCUSKICH,
PIECZYWO

DANIA CIEPŁE NOCNE

UDZIEC PIECZONY Z ZIEMNIAKAMI OPIEKANYMI I KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ,
PIKANTNA ZUPA MEKSYKAŃSKA

BUFET BOCZNY

KAWOWO-HERBACIANY,
WIEJSKI

NAPOJE

WODA NIEGAZOWANA Z CYTRYNĄ, DWA RODZAJE SOKÓW OWOCOWYCH
100%, OPLATA KORKOWA

PROPOZYCJA MENU 590 ZL/OS

PRZYSTAWKA

PASZTET Z CHUTNEYEM Z CZERWONEJ CEBULI I GRZANKĄ

ZUPA

CHRZANOWA Z PANCETTĄ I PECORINO

DANIE GŁÓWNE

PIECZEŃ Z JELENIA W SOSIE ŻURAWINOWO - JAŁOWCOWYM,

UDO KACZE Z SOSEM GRUSZKOWO-TYMIANKOWYM,

ŁOSOŚ Z GRANOLĄ PISTACJOWĄ

DODATEK SKROBIOWY

ZIEMNIAKI Z MASELKIEM I KOPERKIEM,

PUREE Z ZIEMNIAKA, SELERA I JABŁKA

DODATEK WARZYNWY

ZESTAW SURÓWEK

WARZYWA GRILLOWANE

ZIMNA PŁYTA SERWOWANA W STOLE BOCZNYM

PSTRĄG TĘCZOWY NA TOŚCIE,

ROLADKI Z CUKINII NADZIEWANE FETĄ, PANIEROWANE W PANKO,

CARPACCIO Z ROSTBEFU Z KAPARAMI,

DESKI WYKWINTNYCH SERÓW Z OWOCAMI I KRAKERSAMI,

PIKANTNA ROLADA Z KACZKI,

SALAATKA Z BURAKIEM MARYNOWANYM, POMARAŃCZĄ, ORZECHAMI,

HALLOUMI Z VINEGRETTEM MALINOWO BURACZANYM

SALAATKA Z ZAPIEKANĄ GRUSZKĄ, SEREM GORGONZOLA I ORZECHAMI

WŁOSKIMI I MIODEM

GALARETKI MIĘSNE,

MINI TATARY Z ŁOSOSIA,

PIECZYWO

DANIA CIEPŁE NOCNE

BOEUF STROGONOFF

AROMATYCZNA KACZKA FASZEROWANA KASZĄ I JABŁKIEM, PIECZONA W ZIOŁACH I MIODZIE, PODANA Z KAPUSTĄ

MODRĄ I KOPYTKAMI

BUFET BOCZNY

KAWOWO-HERBACIANY

WŁOSKI Z KOCIOŁKIEM MULI

COCKTAILOWY

NAPOJE

WODA NIEGAZOWANA Z CYTRYNĄ, DWA RODZAJE SOKÓW OWOCOWYCH 100%

OPLATA KORKOWA



PODANE CENY SĄ CENAMI POGLĄDOWYMI AKTUALNYMI W 2026 ROKU.

CENY MOGĄ ULEC ZMIANIE. OSTATECZNA CENA "ZA TALERZYK" USTALANA JEST NA DWA TYGODNIE PRZED WESELEM PO PODANIU OSTATECZNEJ ILOŚCI OSÓB.

BUFETY BOCZNE



COCTAILOWY

WYBÓR CIAST
BANKIETOWYCH,
MINI BEZY,
CREME BRULEE,
PANNA COTTY,
GALARETKI OWOCOWE
Z OWOCAMI,
CAKE POPSY,
CANNELLONI
TIRAMIŠU



LODOWY

3 KUWETY LODÓW,
POLEWY,
POSYPKI,
BITA ŚMIETANA



WIEJSKI

WIEJSKIE CHLEBY,
WYBÓR SWOJSKICH WĘDLIN,
SMALEC ZE SKWARKAMI,
OGÓRKI KVASZONE,
SWOJSKIE WYROBY
KASZANKI,
CEBULAKI,
PASZTETY,
MIX PIEROGÓW OPIEKANYCH



SZLACHECKI

BUFET WIEJSKI + WYBÓR DAŃ
CIEPŁYCH

3 DANIA DO WYBORU:
BIGOS STAROPOLSKI,
GOŁĄBKİ Z MIĘSEM I RYŻEM
GOŁONKA PIECZONA W PIWIE
PODANA NA KAPUŚCIE,
ŻEBERKA PIECZONE
W MIODZIE I ZIOŁACH,
ŚWIEŻONKA W KOCIOŁKU,
GICZ JAGNIĘCĄ,
UDO PIECZONE Z SOSEM
UNAGI



MYŚLIWSKI

WYROBY Z JELENIA,
WYROBY Z DZIKA,
WYROBY Z SARNY,
KIELBASY,
KABANOSY,
BOCZKI,
PASZTETY,
WĘDZONY UDZIEC Z DZIKA,
GULASZ Z JELENIA PODANY
W KOCIOŁKU,
ZIEMNIAKI Z BOCZKIEM,
SWOJSKIE CHLEBY

BUFETY WYCENIANE SĄ INDYWIDUALNIE W ZALEŻNOŚCI OD ILOŚCI GOŚCI.

BUFETY BOCZNE



MORSKI

RYBY FASZEROWANE,
RYBY WĘDZONE,
SAŁATKA FRUTTI DI MARE,
OŚMIORNICA,
RAKI,
HOMAR PIECZONY
KREWETKI PANIEROWANE
DODATKOWO DODAJ:
OSTRYGI,
PAELLA Z OWOCAMI MORZA
LIVE COOKING GRILL
MORSKI.



WŁOSKI

WYBÓR WŁOSKICH SERÓW:
PARMIGIANO REGGIANO,
PECORINO ROMANO,
GORGONZOLA
WYBÓR WŁOSKICH WĘDLIN:
PROSCIUTTO DI PARMA,
CARPACCIO WOŁOWE,
COPPA
MUSZTARDY OWOCOWE DO
SERÓW,
OLIWKI ZIELONE GIGANTI,
RUKOLA, WINOGRONO,
ORZECHE,
PALUSZKI GRISSINI,
BAGIETKI,
PIZZA MARGHERITA



ORIENTAL

HUMMUS,
BABA GANOUSH,
FALAFEL,
SAŁATKA TABBOULEH,
SAMSY Z WARZYWAMI,
SAMSY Z KURCZAKIEM,
OSSOBUCO NA PILAW,
WARZYWA MARYNOWANE,
KOFITY DROBIOWE,
HAWAWSHI,
CHLEBEK AISH,
KEBDA,
BAKLAVA,
DAKTYLE Z ORZECAMI
PEKAN W CZEKOLADZIE,

LIVE COOKING



LIVE COOKING SUSHI

BUFET SUSHI Z LIVE
COOKINGIEM



LIVE COOKING GRILL MORSKI

LIVE COOKING
OBEJUMUJĄCY:
GRILLOWANIE
TUŃCZYKA,
ŁOSOSIA,
OŚMIORNICY,
RAKÓW,
MARLINA

BUFETY WYCENIANE SĄ INDYWIDUALNIE W ZALEŻNOŚCI OD ILOŚCI GOŚCI.

DODATKOWO



NALEWAK DO PIWA

TYSKIE 30L
PILSNER 30L



PROSECCO BAR

PROSECCO 24L 1500 ZŁ



BARMIX – AUTOMATYCZNY BARMAN

1 DZIEŃ 1000 ZŁ,
DWA DNI 1500 ZŁ.



SOFTY BEZ
OGRANICZEŃ
COCA - COLA, FANTA,
SPRITE 20 ZŁ/OSOBA



ŚWIEŻO WYCISKANY
SOK POMARAŃCZOWY
BEZ OGRANICZEŃ
24 ZŁ / OSOBA

ZASŁUBINY NA TERENIE HOTELU

W HOTELU MARIA ANTONINA OFERUJEMY MOŻLIWOŚĆ ZORGANIZOWANIA CEREMONII ZAŚLUBIN W WYJĄTKOWYCH LOKALIZACJACH, TAKICH JAK TARAS Z WIDOKIEM, PRZESZKLONA SALA TARASOLA, BRZEG JEZIORA. WYBÓR MIEJSCA ZALEŻY OD JEGO DOSTĘPNOŚCI W WYBRANYM DNIU, A CENA CEREMONII JEST UZALEŻNIONA OD WYBRANEJ LOKALIZACJI, CO UMOŻLIWIA SPERSONALIZOWANIE WASZEGO WYJĄTKOWEGO DNIA.



POPRAWINY

WYCHODZĄC NAPRZECIW PAŃSTWA OCZEKIWANIOM, PRZYGOTOWALIŚMY RÓŻNORODNE OPCJE, KTÓRE SPRAWIA, ŻE TEN WYJĄTKOWY CZAS BĘDZIE NIEZAPOMNIANY.

OBIAD TRADYCYJNY: NASZA PROPOZYCJA DLA TYCH, KTÓRZY CENIĄ SOBIE KLASYCZNY OBIAD POPRAWINOWY. CENA ROZPOCZYNA SIĘ OD 110,00 ZŁ ZA OSOBĘ.

GRILL PLENEROWY: IDEALNA OPCJA DLA MIŁOŚNIKÓW GRILLOWANYCH PRZYSMAKÓW. GRILL STANOWI DOSKONAŁE TŁO DLA NIEFORMALNYCH SPOTKAŃ I RELAKSU. CENA ROZPOCZYNA SIĘ OD 165,00 ZŁ ZA OSOBĘ.

CZAS TRWANIA: STANDARDOWE POPRAWINY TRWAJĄ 5 GODZIN, Z MOŻLIWOŚCIĄ ELASTYCZNEGO DOPASOWANIA CZASU TRWANIA IMPREZY. KAŻDA DODATKOWA GODZINA JEST MOŻLIWA ZA OPŁATĄ 700 ZŁ, CO POZWALA NA INDYWIDUALNE DOSTOSOWANIE DŁUGOŚCI PAŃSTWA UROCZYSTOŚCI.



OFERTA WYPOŻYCZENIA



ZŁOTE SZTUĆCE
10 ZŁ / 1 KOMPLET



GIRLANDY ŚWIETLNE
600 ZŁ



LAMPKI ŚWIETLNE
600 ZŁ



PODTALERZE
DEKORACYJNE
RÓŻNE RODZAJE
3 ZŁ/SZT



KRZESŁA CHIAVARI
15 ZŁ / 1 SZTUKA



KRZESŁA BOHO
20 ZŁ / 1 SZTUKA



OKRĄGŁY OBRUS
BUTELKOWA ZIELEŃ, GRANAT LUB CZARNY
WELUR - 50 ZŁ / SZT.
CEKINOWY GRANATOWY - 100 ZŁ / SZT.



PROSTY OBRUS
BIAŁY WELUR, CZARNY WELUR - 50 ZŁ / SZT.

Podstawowa dekoracja naszej sali weselnej oferuje elegancki i klasyczny wygląd, który stanowi idealne tło dla Waszego wielkiego dnia. Każdy stół jest starannie nakryty białym obrusem, który doskonale komponuje się z pełną zastawą stołową oraz sztućcami. Dodatkowo, każde miejsce jest wyposażone w białą papierową serwetkę, dodającą subtelności uroku i harmonii całości aranżacji. Uzupełnieniem elegancji są krzesła pokryte białymi lub czarnymi pokrowcami, które dodają sali weselnej dodatkowego szyku i wyrefinowania.

FOTOBUDKA 360



900 ZŁ / 3 GODZINY.

BARMAN



2500 -3000 ZŁ.

NOCLEGI

NOCLEGI W PROMOCYJNEJ CENIE OBEJMUJĄ NOCLEGI NA TERENIE CAŁEGO OŚRODKA TJ. POKOJE W GŁÓWNYM BUDYNKU, KOMFORTOWYCH CAŁOROCZNYCH DOMKACH MUROWANYCH, W DOMACH TYPU BRDA, W MAŁYCH DOMKACH ORAZ W POKOJACH PRZY PROMENADZIE LINII BRZEGOWEJ JEZIORA BYSTRZYCKIEGO. CENA PROMOCYJNA OBOWIĄZUJE NA NOCLEGI W POKOJACH LICZNYCH, DOMKACH 6 - OSOBOWYCH I POWYŻEJ, MAŁYCH DOMKACH 2-3 OSOBOWYCH.

POKOJE DWUOSOBOWE PRYZNAWANE SĄ W OGRANICZONYCH ILOŚCIACH. POKOJE JEDNOOSOBOWE WYNAJMOWANE SĄ W STANDARDOWEJ CENIE ZGODNIE Z CENNIKIEM.

PARA MŁODA NA NOC WESELNĄ - POKÓJ GRATIS.

CENA PROMOCYJNA OBOWIĄZUJE W PRZYPADKU, KIEDY O ZAMELDOWANIU GOŚCI NA TERENIE CAŁEGO OŚRODKA DECYDUJE ZLECENIOBIORCA.

W PRZYPADKU GDY O ZAKWATEROWANIU GOŚCI DECYDUJE ZLECENIODAWCA CENA ZA NOCLEG ZGODNA Z CENNIKIEM OBOWIĄZUJĄCYM W DNIU WYKONANIA USŁUGI.



PROMOCJE

WESELNY TYDZIEŃ MNIEJ KOSZTUJE – OSZCZĘDZAJ ŚLUBUJĄC W TYGODNIU

SKORZYSTAJCIE Z NASZEJ SPECJALNEJ OFERTY ŚLUBNEJ, KTÓRA OBOWIĄZUJE W PONIEDZIAŁKI, WTORKI I ŚRODY PRZEZ CAŁY ROK (Z WYŁĄCZENIEM TYGODNI ŚWIĄTECZNYCH). DECYDUJĄC SIĘ NA ORGANIZACJĘ WESELA W TYCH DNIACH, PRZY MINIMUM 50 GOŚCIACH, NIE DOLICZAMY OPŁATY ZA WYNAJEM SALI, NIE LICZYMY RÓWNIEŻ OPŁATY KORKOWEJ ORAZ OFERUJEMY KRZESŁA CHIAVARI BEZ DODATKOWYCH KOSZTÓW.

ZIMOWA BAJKA

ROZWAŻCIE WYJĄTKOWE MIESIĄCE TAKIE JAK LISTOPAD, LUTY I MARZEC W HOTELU MARIA ANTONINA. SPECJALNIE DLA WAS PRZYGOTOWALIŚMY ATRAKCYJNĄ PROMOCJĘ. DECYDUJĄC SIĘ NA ORGANIZACJĘ WESELA W TYCH MIESIĄCACH, PRZY MINIMUM 50 GOŚCIACH, NIE DOLICZAMY OPŁATY ZA WYNAJEM SALI, NIE LICZYMY RÓWNIEŻ OPŁATY KORKOWEJ ORAZ OFERUJEMY KRZESŁA CHIAVARI BEZ DODATKOWYCH KOSZTÓW.

SKORZYSTAJCIE Z TEJ WYJĄTKOWEJ OKAZJI, BY CELEBROWAĆ WASZ NAJWAŻNIEJSZY DZIEŃ W NIEZWYKLE KORZYSTNYCH WARUNKACH. ZAPRASZAMY DO SKORZYSTANIA Z NASZEJ OFERTY I STWORZENIA NIEZAPOMNIANEGO WESELA W MALOWNICZEJ SCENERII HOTELU MARIA ANTONINA.



FAQ

CZY MOŻEMY WSTĘPNIE ZAREZERWOWAĆ TERMIN?

TAK, REZERWACJA WSTĘPNA JEST MOŻLIWA NA 1 TYDZIEŃ. PO TYM CZASIE POWINNA ZOSTAĆ PODPISANA UMOWA I WPLĄCONY ZADATEK NA POCZET REZERWACJI.

CZY MOŻEMY MIEĆ WŁASNEGO BARMANA (FIRMA ZEWNĘTRZNA)?

TAK, OBOWIĄZUJE WTEDY DODATKOWA OPŁATA ZA ZBIERANIE, MYCIE SZKŁA PRZEZ OBSŁUGĘ. DO 100 OSÓB - 500 ZŁ, POWYŻEJ 100 OSÓB 800 ZŁ.

ILE WYNOŚI ZADATEK I KIEDY POWINNIŚMY GO ZAPŁACIĆ?

PIERWSZY ZADATEK W WYSOKOŚCI 5.000 ZŁ WPLĄCANY JEST PODCZAS PODPISANIA UMOWY (GOTÓWKĄ LUB PRZELEWEM). DRUGI ZADATEK WPLĄCANY JEST NA 6 MIESIĘCY PRZED ZAREZERWOWANĄ DATĄ I RÓWNIEŻ WYNOŚI 5.000 ZŁ.

CZY JEST MOŻLIWOŚĆ WSTAWIENIA FOTOBUDKI, PROSECCO VANA?

TAK, OBOWIĄZUJE WTEDY DODATKOWA OPŁATA DO 4H - 200 ZŁ.

DO KIEDY TRZEBA ZADEKLAROWAĆ LICZBĘ GOŚCI?

W PRZYPADKU MENU WESELNEGO JEST TO NA 2 TYGODNIE PRZED PLANOWANĄ DATĄ PRZYJĘCIA. W PRZYPADKU REZERWACJI NOCLEGÓW OSTATECZNA LISTA WYMAGANA JEST NA 1 MIESIĄC PRZED PLANOWANĄ DATĄ PRZYJĘCIA. PO TYM TERMINIE NIE BĘDZIE MOŻLIWOŚCI ZMNIEJSZENIA ILOŚCI GOŚCI.

ILE MIEJSC PARKINGOWYCH JEST DOSTĘPNYCH?

ZE WZGLĘDU NA OGRANICZONĄ ILOŚĆ MIEJSC PARKINGOWYCH BEZPOŚREDNIO POD HOTELEM ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ ZAPARKOWANIA 3 SAMOCHODÓW. BEZPŁATNY WIĘKSZY PARKING ZNAJDUJE SIĘ OKOŁO 150M OD GŁÓWNEGO BUDYNKU.

JAKIE SĄ GODZINY ZAKWATEROWANIA DLA GOŚCI HOTELOWYCH?

DOBA HOTELOWA ROZPOCZYNA SIĘ O GODZINIE 16 I TRWA DO GODZINY 11.

JAKA JEST LICZBA MIEJSC NOCLEGOWYCH?

DO DYSPOZYCJI GOŚCI ODDAJEMY OKOŁO 400 MIEJSC NOCLEGOWYCH NA TERENIE CAŁEGO OŚRODKA.

CZY SALA JEST KLIMATYZOWANA?

TAK, KAŻDA Z SAL JEST KLIMATYZOWANA.

CZY JEST MOŻLIWOŚĆ SPECJALNYCH DIET (BEZGLUTENOWA, WEGETARIAŃSKA, WEGAŃSKA ITP)?

TAK. MENU DLA OSÓB NA DIETACH SPECJALNYCH JEST PRZYGOTOWYWANE PRZEZ NASZYCH KUCHARZY.

CZY HOTEL WSPÓŁPRACUJE Z CUKIERNIAMI? CO Z OPŁATĄ SERWISOWĄ TORTU?

HOTEL WSPÓŁPRACUJE Z CUKIERNIAMI: OLEŃKA, TORTY PO TWOJEMU ORAZ GRIKO. W PRZYPADKU TORTU / SŁODKOŚCI Z INNYCH CUKIERNI OBOWIĄZUJE DODATKOWA OPŁATA.

MASZ PYTANIA?
ZAPRASZAMY DO KONTAKTU!



Strona internetowa

www.hotelmariantonina.pl

Kontakt E-mail

marketing.mariantonina@gmail.com

Numer kontaktowy

Katarzyna Kuźniacka +48 666-042-964
Robert Słowiński +48 505- 497-454

„JESZCZE NIE WSPOMINAŁAM O MIŁOŚCI, MIŁOŚĆ, TAK ONA JEDNA NIE
PODLEGA UPŁYWOWI CZASU TRWA – JEŚLI JEST – JEST WIECZNA”.

HALINA POŚWIATOWSKA