



W OBJĘCIACH

miłości

FOLDER ŚLUBNY 2026 | 2027

Antonińska
HOTELS



TO JUŻ PEWNE: TAK

początek wspólnego

01

Wybierzcie:

*Hotel Antonińska City w Lesznie
lub Hotel Antonińska Resort SPA
w Boszkowie-Letnisku.*

*Dwa hotele. Organizujemy w nich
przyjęcia weselne do 120 osób.*

*Do Państwa dyspozycji mamy:
2 sale w Lesznie oraz taras-ogród
letni, idealny na ślub cywilny
w plenerze;
4 sale w Boszkowie ze spektakularną
plażą z możliwością organizacji ślubu
cywilnego.*

02

*Przydzielony przyszłej Młodej Parze Wedding Manager doradzi zarówno przy
wyborze i ustalaniu menu, jak również w kwestiach nie mniej ważnych, takich
jak aranżacja i wystrój sali weselnej, plan całego wieczoru, harmonogram
wydarzeń, logistyka zakwaterowania zaproszonych gości, czy też oprawa
muzyczna.*

03

*Zadbamy o profesjonalny serwis,
sprawną obsługę na wysokim poziomie,
Państwa bezpieczeństwo oraz
wyjątkowy klimat wesela.*

04

*Noclegi dla gości weselnych to ważny
element naszej wyjątkowej oferty.
Biorąc pakiet weselny, Młoda Para
otrzymuje Apartament na czas wesela.
A dla gości weselnych mamy
pokoje 1-, 2-, 3 osobowe i 4 osobowe
studia z 2 sypialniami.*



ANTONIŃSKA RESORT SPA w Boszkowie-Letnisku



SALA WHITE HOUSE

120 m²
do 70 osób
tuż przy brzegu jeziora



SALA ORIENT EXPRESS

226 m²
do 100 osób
z wyjściem na taras i dodatkową
salą o powierzchni 40m²



SALA BANKIETOWA

300 m²
do 120 osób
z przestronnym foyer



KLUBOKAWIARNIA
SYRENA

65 m²
do 30 osób
z prywatnym tarasem

ANTONIŃSKA CITY w Lesznie



SALA ANTONIŃSKA

155 m²
do 100 osób
z wydzieloną salą na parkiet
taneczny o powierzchni 132 m²



SALA RETRO

170 m²
do 80 osób
z wyjściem na taras



TARAS

ok. 600 m²
dwupoziomowy
z możliwością ślubu na świeżym
powietrzu lub mniejszego przyjęcia

Ś L U B w plenerze

Marzy Wam się ślub jak z bajki? W urokliwym miejscu nad samym brzegiem jeziora lub w mieście na tarasie w otoczeniu zieleni?

U nas i z nami to możliwe.

Sprawimy, aby ten ślub był wyjątkowy i jedyny w swoim rodzaju.



Koszt ślubu plenerowego: od 3500 zł

Cena zawiera:

- ♡ Przygotowanie miejsca zaślubin Pary Młodej (stolik z obrusem, miejsce dla Urzędnika, miejsce siedzące dla Pary Młodej i świadków)
- ♡ Miejsca siedzące dla gości: do 30 miejsc
- ♡ Podstawowa dekoracja kwiatowa, biały lub czerwony dywan
- ♡ Baldachim lub biały łuk
- ♡ Nagłośnienie



ODKRYJ NASZE wyjątkowe MENU

W każdym z naszych hoteli proponujemy jedno z trzech menu:

SREBRNE - ZŁOTE - PERŁOWE

MAMY DLA WAS W KAŻDYM PAKIECIE:

- ♡ *Sala do godziny 3:00*
- ♡ *Chleb i sól - do tradycyjnego powitania*
- ♡ *Aperitif, wino musujące do toastu
na powitanie Młodej Pary*
- ♡ *Apartament dla Pary Młodej w noc weselną*
- ♡ *Woda i soki owocowe bez limitu*
- ♡ *Dzieci do lat 3 gratis, jeśli siedzą z rodzicem
na krześle; 3 - 10 lat 50% ceny talerzyka
≥ 10 lat cena talerzyka jak za osobę dorosłą*
- ♡ *Obsługa np. DJ, zespół muzyczny, fotograf
50% ceny talerzyka*



ZUPA 1 do wyboru

Krem sezonowy
Rosół z domowym makaronem

DANIE GŁÓWNE 3 porcje na osobę

Dorsz z ziołową kruszonką
Klasyczny kotlet de volaille
Konfitowane udko z kaczki
Panierowana roladka wieprzowa z serem
i dojrzewającą szynką
Tradycyjny zraz wieprzowy
Kotlet warzywny w sosie pieczarkowym

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO

3 do wyboru

Warzywa gotowane
z chrupiącym panko
Kapusta modra zasmażana
Warzywa grillowane
Surówka Colesław
Surówka z marchwi i jabłka
Surówka z selera
Buraczki glazurowane
w miodzie

3 do wyboru

Ziemniaki gotowane
Pyzy drożdżowe
Kluski śląskie
Ziemniaki pieczone z ziołami
Krokiety ziemniaczane
Frytki
Kasza kuskus z cukinią

SŁODKA CHWILA 1 3 porcje na osobę

Kawa, herbata, ciasto

ZAKĄSKI 5 porcji na osobę

Tatar wołowy z piklami
Schab wolnogotowany w ziołach z serkiem chrzanowym
Roladka drobiowa z suszonymi pomidorami i fetą
Paszтет pieczony z żurawiną
Śledź w oleju z cebulką i grillowaną papryką
Mieszane sałaty z vinegretem ogórkowym, gravlax z łosiosia
Salatka makaronowa z kurczakiem i kukurydzą
Pieczywo, masło

SŁODKA CHWILA 2 w formie bufetu

Kawa, herbata, ciasto

KOLACJA 1,5 porcji na osobę

Szaszłyk drobiowy
Żeberka pieczone w sosie bbq
Tartaletka warzywna z tofu
Golonka podana na zasmażanej kiszzonej
kapuście
Pieczone ziemniaki z parmezanem
Ketchup, musztarda, chrzan
Pieczywo, masło

DANIE NA CIEPŁO 1 do wyboru

Barszcz czerwony
Flaczki wołowe
Żurek z jajkiem
Tom Kha na mleku kokosowym z tofu (wege)



W cenie:

Woda i soki owocowe bez limitu

CENA 2026 345ZŁ



CENA 2027 385ZŁ

Podane ceny i menu
mogą ulec zmianie

PRZYSTAWKA 1 do wyboru

Marynowany łosoś ze świeżym ogórkiem na sałatce wakame
 Brioszka z tatarem z jelenia i piklami
 Carpaccio z buraka z kozim serem

ZUPA 1 do wyboru

Krem sezonowy
 Rosół z domowym makaronem

DANIE GŁÓWNE 3 porcje na osobę

Dorsz z ziołową kruszonką
 Kurczak zagrodowy ze szpinakiem i serem
 Klasyczny kotlet de volaille
 Konfitowane udko z kaczki
 Polędwica wieprzowa z serem dojrzewającym i szynką parmeńską
 Rolada wołowa z boczkiem, ogórkiem i cebulą
 Kotlet warzywny z sosem pieczarkowym

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO**3 do wyboru**

Warzywa gotowane z chrupiącym panko
 Kapusta modra zasmażana
 Warzywa grillowane
 Surówka Colesław
 Surówka z marchwi i jabłka
 Surówka z selera
 Buraczki glazurowane w miodzie

3 do wyboru

Ziemniaki gotowane
 Pyzy drożdżowe
 Kluski śląskie
 Ziemniaki pieczone z ziołami
 Krokiety ziemniaczane
 Frytki
 Kasza kuskus z cukinią

SŁODKA CHWILA I**2 porcje ciasta i 2 mini-deserki na osobę**

Kawa, herbata, ciasto i mini-deserki

ZAKĄSKI 5 porcji na osobę

Tatar wołowy z piklami
 Terrina z kurczaka z majonezem truflowym
 Kozi ser w szynce parmeńskiej z grillowanym melonem
 Pasztet z mieszanych mięs z żurawiną
 Śledź w oleju z cebulką i grillowaną papryką
 Jajka faszerowane z łososiem i kawiozem
 Sałatka Grecka
 Sałatka penne z kurczakiem i kukurydzą
 Mieszane salaty z sosem winegret, pieczoną wołowiną, serem pleśniowym, gruszką, orzechami i szynką dojrzewającą
 Pieczywo, masło

SŁODKA CHWILA 2 w formie bufetu

Kawa, herbata, ciasto i mini-deserki

KOLACJA 1,5 porcji na osobę

Udko trybowane z kurczaka w sosie bekonowym
 Krokiet z grzybami i serem
 Żeberka pieczone BBQ
 Polik wieprzowy w sosie własnym z zasmażaną kapustą
 Pieczone ziemniaki z parmezanem
 Ketchup, musztarda, chrzan
 Pieczywo, masło

DANIE NA CIEPŁO 1 do wyboru

Barszcz czerwony
 Flaczki wołowe
 Żurek z jajkiem
 Gulaszowa na wołowinie
 Tom Kha na mleku kokosowym z tofu (wege)

**W cenie:**

Woda i soki owocowe bez limitu
 Kawa z ekspresu i herbata
 dostępne przez całe przyjęcie

CENA 2026 405ZŁ



CENA 2027 445ZŁ

Podane ceny i menu
 mogą ulec zmianie

PRZYSTAWKA 1 do wyboru

Carpaccio z jelenia z pomidorem koktajlowym,
rukolą, kaparami i majonezem borowikowym
Tatar z pomidorów na grzance

ZUPA 1 do wyboru

Bulion królewski z mieszanych mięs z kołdunami
Krem sezonowy

DANIE GŁÓWNE 3 porcje na osobę

Łosoś w sosie porowym z fasolką edamame
Klasyczny kotlet de volaille
Konfitowane udko z kaczki
Pierś z perliczki faszerwoana mięsem i szpinakiem
Połędwiczka wieprzowa z serem i szynką parmeńską
Zraz wołowy z boczkiem, cebulą i ogórkiem
Kotlet warzywny w sosie borowikowym

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO**3 do wyboru**

Warzywa gotowane
z chrupiącym panko
Kapusta modra zasmażana
Warzywa grillowane
Surówka Colesław
Surówka z marchwi i jabłka
Surówka z selera
Buraczki glazurowane w miodzie

3 do wyboru

Ziemniaki gotowane
Pyzy drożdżowe
Kluski śląskie
Ziemniaki pieczone
z ziołami
Krokiety ziemniaczane
Frytki
Kasza kuskus z cukinią

SŁODKA CHWILA 1**2 porcje ciasta i 2 mini-deserki na osobę**

Kawa, herbata, ciasto i mini-deserki

ZAKĄSKI 5 porcji na osobę

Tataki wołowe
Tatar wołowy z piklami
Kurczak w panko w sosie słodko kwaśnym z piklowaną
cebulą
Schab wolnogotowany z sosem tatarskim z kiszzonej kapusty
Paszтет z gęsi z foie gras i z żurawiną
Tartaletka z murem krewetkowym i chorizo
Salatka cezar z krewetkami
Mieszane salaty z mozzarellą, pomidorami i bazylią
Mieszane salaty z sosem winegret, pieczoną wołowiną
i serem pleśniowym
Pieczywo, masło

SŁODKA CHWILA 2 w formie bufetu

Kawa, herbata, ciasto i mini-deserki

KOLACJA 1,5 porcji na osobę

Udko trybowane z kurczaka w sosie bekonowym
Gołąbki z kaszą bulgur z sosem grzybowym
Polik wołowy z zasmażaną kapustą w sosie własnym
Pulpety warzywne w sosie z suszonych pomidorów
Żeberka BBQ
Pieczone ziemniaki z parmezanem
Ketchup, musztarda, chrzan
Pieczywo, masło

DANIE NA CIEPŁO 1 do wyboru

Barszcz czerwony
Flaczki wołowe
Żurek z jajkiem
Gulaszowa na wołowinie
Tom Kha na mleku kokosowym z tofu (wege)

**W cenie:**

Woda i soki owocowe bez limitu
Kawa z ekspresu i herbata
dostępne przez całe przyjęcie
Napoje gazowane w limicie 1l/os.

CENA 2026 460ZŁ



CENA 2027 485ZŁ

Podane ceny i menu
mogą ulec zmianie

STOŁY

Włoski

Pizza, foccacia, włoskie wędliny i różne sery, grissini, paluchy z ciasta, pasty warzywne, oliwy smakowe, oliwki, warzywa w oleju i occie. [250 g/os.]

Cena: 49 zł za osobę

Dobierz do włoskiego stołu: Aperol w słoiku

Cena: 500zł za 20 porcji

DOBIERZ COŚ dodatkowo

Wiejski

Tradycyjne wędliny, dojrzewające kielbasy, pasztety, salceson, kielbasa słoikowa, smalec, ogórki kiszane, przetwory, pikle, chleby na zakwasie. [300 g/os.]

Cena: 50 zł za osobę

A może macie inny pomysł?

Z chęcią przygotujemy indywidualną propozycję według Waszych oczekiwań.

Francuski stół?

Wegańskie wesele?

Jesteśmy otwarci na każdą propozycję.



Dla nas nie ma rzeczy niemożliwych.

Udźce i szaszłyki

Udziec wieprzowy pieczony w całości, ziemniak jak z ogniska z gzikami i sosami. Cena: 1400 zł za szt. ÷ 40 porcji

Szaszłyk XXL drobiowo-wieprzowy, ziemniak jak z ogniska z gzikami i sosami. Cena: 450 zł za szt. ÷ 20 porcji



O TYM WARTO w i e d z i e ć



W jaki sposób dokonać rezerwacji terminu?

Aby dokonać rezerwacji należy wpłacić zadek w wysokości 1000zł oraz podpisać umowę.

Jak wyglądają kolejne płatności?

Kolejna płatność w wysokości 50% na 30 dni przed weselem, a następnie nie później niż 10 dni przed przyjęciem Para Młoda reguluje pozostałą wartość wesela.

Czy wystrój sali i stolików jest w cenie?

W sali zapewniamy obrusy, serwety oraz kwiaty cięte w wazonie. Dodatkowe dekoracje we własnym zakresie.

Czy Państwo Młodzi mogą mieć własne atrakcje np. Słodki stół lub Fotobox?

Oczywiście, jednak ważne jest abyśmy otrzymali taką informację.

Czy lokal zapewnia tort?

Tort jest zamawiany przez Parę Młodą.

Czy można mieć własny alkohol?

Tak, pobierana jest opłata serwisowa.

Jakiego rodzaju są stoły: okrągłe czy prostokątne?

Mamy do wyboru okrągłe lub prostokątne.

Co w przypadku rezygnacji z rezerwacji?

Kwoty wpłacone - nie podlegają zwrotowi z tytułu jednostronnego odstąpienia od umowy.

Czy w sali jest klimatyzacja?

Tak, każda sala jest klimatyzowana.

Do kiedy należy podać ostateczną ilość gości?

Należy ją podać 14 dni przed przyjęciem.

Kto ponosi koszty ewentualnych zniszczeń czy szkód?

Odpowiedzialna za zniszczenia jest Para Młoda.

Od której rozpoczyna się doba hotelowa?

Doba hotelowa rozpoczyna się o godzinie 16:00, a kończy o 12:00.

Konfetti, płatki róż itp. na zewnątrz?

Nie, liczcie się z dodatkową opłatą za ponadstandardowe sprzątnięcie.

Konfetti w sali lub dym?

Tak, jest taka możliwość. Ze względu na system pożarowy NIE dopuszczamy innego dymu niż ciężki.

Czy wesele można przedłużyć?

Tak, za dodatkową opłatą.

Czy podczas ślubu w plenerze plaża jest na wyłączność?

Jest wydzielona część plaży przy sali.

Co w przypadku niepogody, jeśli ślub cywilny był zaplanowany w plenerze?

Zawsze z Parą Młodą ustalamy dodatkowy scenariusz w razie niepogody i rezerwujemy dla nich dodatkowo salę.





ZACZNIJCIE *n o w ą* *h i s t o r i ę* Z ANTONIŃSKĄ



W BOSZKOWIE-LETNISKU

ul. Dworcowa 15, 64-140 Boszkowo-Letnisko

www.antoninskaresortspa.pl

LUB



W LESZNIE

ul. Ostroroga 8a, 64-100 Leszno

www.antoninska.com.pl

MIŁOŚĆ



ZANIM
powiecie sobie



Pozwólcie nam zadbać o ten wyjątkowy moment
przed wielkim dniem.



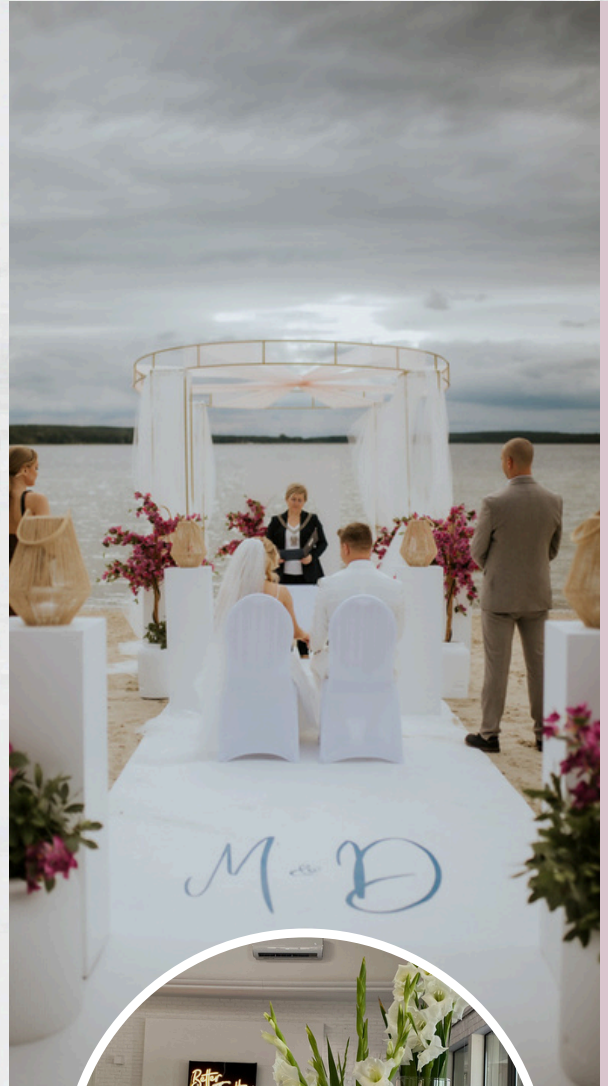
Oferujemy stylowe
i starannie
zaplanowane
**wieczory panieńskie
oraz kawalerskie,**
które łączą elegancję
z atmosferą swobody i
dobrej zabawy.

NIECH TEN WIECZÓR BĘDZIE
PIĘKNYM WSTĘPEM DO NOWEGO ROZDZIAŁU

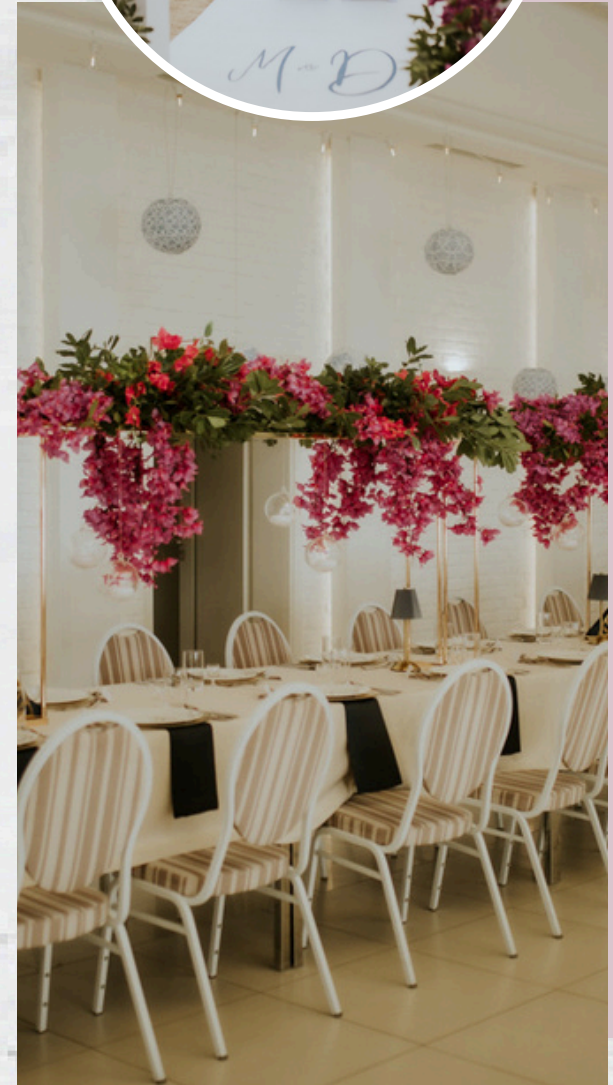


*A t a k m o g ą w y g l ą d a ć
W a s z e w s p o m n i e n i a . . .*





















CZEKAMY NA WAS

Dokonaj rezerwacji już dziś:

573 789 204 515 036 437 515 036 159 519 530 982 519 530 980

E-mail: bankiety@antoninska.com.pl