



Wesele MARZEŃ

Antoninowska
HOTELS

2025 | 2026



TO JUŻ PEWNE: TAK

powiecie sobie sakramentalne

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;
3 sale w Boszkowie z spektakularną
plażą z możliwością organizacji ślubu
cywilnego*

02

Przydzielony przyszłej Młodej Parze hotelowy Koordynator 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 komfortowy pokój na czas
wesela. A dla gości weselnych mamy
pokoje 1-, 2-, 3 osobowe i rodzinne 4
osobowe studia z 2 sypialniami.*





SALA ANTONIŃSKA

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



SALA LUSTRZANA

124 m²
do 50 osób
z wyjściem na taras



TARAS

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

ANTONIŃSKA CITY w Lesznie



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 RESORT SPA w *Boszkowie-Letnisku*

Ś L U B w p l e n e r z e

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.

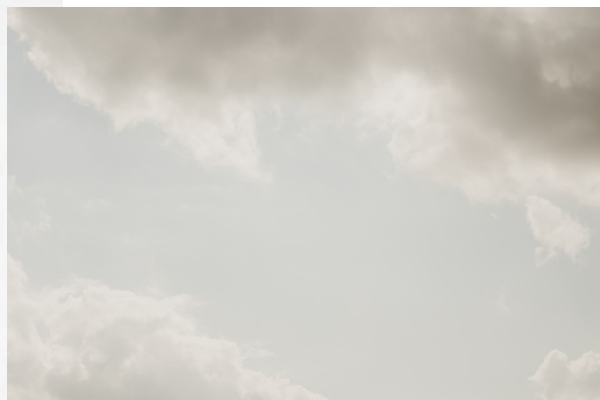
Sprawimy, aby ten ślub był wyjątkowy i jedyny w swoim rodzaju.



Koszt ślubu plenerowego: 3000 zł

Cena zawiera:

- ♡ *Przygotowanie miejsca zaślubin Pary Młodej (stolik z obrusem, miejsce dla Urzędnika, miejsce siedzące dla Pary Młodej i świadków)*
- ♡ *Miejsca siedzące w białych pokrowcach dla gości do 50 miejsc*
- ♡ *Podstawowa dekoracja kwiatowa*
- ♡ *Baldachim*
- ♡ *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
Roladka z kurczaka z mozzarellą, chorizo i suszonymi pomidorami
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
Ćwikła z chrzanem
Surówka Colesław
Surówka z marchwi i jabłka
Surówka z selera
Buraczki glazurowane w miodzie
Włoska kapusta z boczkiem i koperkiem
Mizeria z ogórka gruntowego

3 do wyboru

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

SŁODKA CHWILA 1 3 porcje na osobę

Kawa, herbata | Dodatki: 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 salaty z vinegretem ogórkowym, gravlax z łosiosia
Salatka makaronowa z kurczakiem i kukurydzą
Pieczywo, masło

SŁODKA CHWILA 2 w formie bufetu

Kawa, herbata | Dodatki: ciasto

KOLACJA 1,5 porcji na osobę

Szaszłyk drobiowy
Żeberka pieczone w sosie bbq
Tartaletka warzywna z tofu
Golonka podana na zasmażanej kiszzonej kapuście z sosem chrzanowym
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 2025 315ZŁ

CENA 2026 345ZŁ

Podane ceny i menu
mogą ulec zmianie

PRZYSTAWKA 1 do wyboru

Marynowany łosoś ze świeżym ogórkiem i orzechem laskowym

Brioszka z tatarskim z sarny 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

Roladka z indyka z papryką i natką pietruszki

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

Ćwikła z chrzanem

Surówka Coleslaw

Surówka z marchwi i jabłka

Surówka z selera

Buraczki glazurowane

w miodzie

Włoska kapusta z boczkiem

i koperkiem

Mizeria z ogórka gruntowego

3 do wyboru

Ziemniaki gotowane

Pyzy drożdżowe

Kluski śląskie

Ziemniaki pieczone

z ziołami

Krokiety ziemniaczane

Frytki

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

Kawa, herbata | Dodatki: 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

Polędwica wieprzowa wellington

Pasztet z mieszanych mięs z żurawiną

Śledź w oleju z cebulką i grillowaną papryką

Jajka faszerowane z łososiem i kawiozem

Mieszane salaty z sosem winegret, greckim serem,

oliwkami, pomidorem i papryką

Salatka penne z kurczakiem i kukurydzą

Mieszane salaty z sosem winegret, pieczoną wołowiną

i serem pleśniowym

Pieczyno, masło

SŁODKA CHWILA 2 w formie bufetu

Kawa, herbata | Dodatki: ciasto i mini-deserki

KOLACJA 1,5 porcji na osobę

Udło trybowane z kurczaka w sosie bekonowym

Krokiety z grzybami i serem

Żeberka pieczone BBQ

Polik wieprzowy w sosie własnym z zasmażaną kapustą

Pieczone ziemniaki z parmezanem

Ketchup, musztarda, chrzan

Pieczyno, 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 2025 365ZŁ



CENA 2026 405ZŁ

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

ZUPA 1 do wyboru

Bulion królewski z mieszanych mięs z cebulkami
faszerowanymi mięsem
Krem sezonowy

DANIE GŁÓWNE 3 porcje na osobę

Halibut pieczony w maśle
Łosoś w sosie porowym z fasolką edamame
Klasyczny kotlet de volaille
Konfitowane udko z kaczki
Pierś z perliczki faszerwoana mięsem i szpinakiem
Polędwiczka wieprzowa z serem i szynką parmeńską
Zraz z dzika 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
Ćwikła z chrzanem
Surówka Colesław
Surówka z marchwi i jabłka
Surówka z selera
Buraczki glazurowane w miodzie
Włoska kapusta z boczkiem
i koperkiem
Mizeria z ogórka gruntowego

3 do wyboru

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

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

Kawa, herbata | Dodatki: ciasto i mini-deserki

ZAKĄSKI 5 porcji na osobę

Tataki wołowe
Tatar wołowy z piklami
Kurczak w panko w sosie słodko kwaśnym z papryką
Schab wolnogotowany z sosem tatarskim z kiszzonej kapusty
Paszтет z gęsi z foie gras i z żurawiną
Tartaletka z mussem krewetkowym i chorizo
Sałatka cezarska z krewetkami
Mieszane sałaty z mozzarellą, pomidorami i bazylią
Mieszane sałaty z sosem winegret, pieczoną wołowiną
i serem pleśniowym
Pieczywo, masło

SŁODKA CHWILA 2 w formie bufetu

Kawa, herbata | Dodatki: ciasto i mini-deserki

KOLACJA 1,5 porcji na osobę

Udka trybowane z kurczaka w sosie bekonowym
Gołąbki z jagnięciny z miętą i sosem szafranowym
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 2025 420ZŁ



CENA 2026 460ZŁ

Podane ceny i menu
mogą ulec zmianie

S T O Ł Y

W ł o s k i

Pizza, foccacia, włoskie wędliny i różne sery, grissini, włoskie paluchy z ciasta francuskiego, pasty warzywne, oliwy smakowe, oliwki, karczochy i inne warzywa w oleju i occie. [200 g/os.]

Cena: 45 zł za osobę

Dobierz do włoskiego stołu: Aperol w słoiku

Cena: 500zł za 20 porcji



DOBIERZ COŚ d o d a t k o w o

W i e j s k i

Tradycyjne wędliny, dojrzewające kielbasy, pasztety, salceson, kielbasa słoikowa, smalec, ogórki kiszzone, przetwory, pikle, chleby na zakwasie. [200 g/os.]

Cena: 40 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.

U d ź c e i s z a s z ł y k i

Udziec wieprzowy pieczony w całości, serwowany z pieczonymi ziemniakami i sosami. Cena: 1400 zł za szt. ÷ 40 porcji

Udziec z dzika pieczony w całości, serwowany z pieczonymi ziemniakami i sosami. Cena: 1400 zł za szt. ÷ 30 porcji

Szaszłyk XXL drobiowo-wieprzowy. Cena: 400 zł za szt. ÷ 20 porcji

Prosiak w całości faszzerowany mięsem i kaszą, podawany z sosami. Cena: 1600 zł za szt. ÷ 40 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 *nową* *historię* Z ANTONIŃSKĄ



W BOSZKOWIE-LETNISKU

ul. Dworcowa 15, 64-140 Boszkowo-Letnisko

www.antoninskaresortspa.pl

LUB



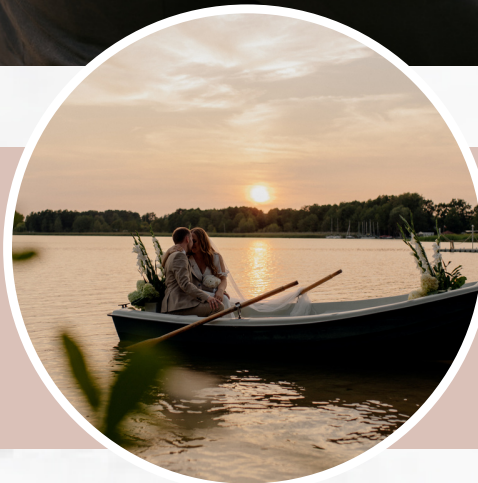
W LESZNIE

ul. Ostroroga 8a, 64-100 Leszno

www.antoninska.com.pl

MŁOŚĆ





CZEKAMY

NA WAS





Dokonaj rezerwacji już dziś:

<i>Weronika</i>	<i>Monika</i>	<i>Daria</i>
<i>515 036 437</i>	<i>515 036 159</i>	<i>519 530 982</i>

E-mail: bankiety@antoninska.com.pl