

<b>Wynajęcie Sali/tarasu</b>				
	Kwota Podstawowa zawierająca wszystkie opcje z literą T w danej kolumnie	<b>35,00zł/os</b>	<b>55,00zł/os</b>	<b>100,00/os</b>
<b>PODSTAWOWY SKŁAD WYNAJĘCIA SALI</b>				
1	Parking	T	T	T
2	Sala / Taras	T	T	T
3	Stoły	T	T	T
4	Obrusy		T	T
5	Krzeseła	T	T	T
6	Pokrowce na krzeseła		T	T
7	Zastawa obiadowo-kawowa, szklanki, kieliszki, sztucze, dzbanki, patery		T	T
8	Obsługa			T
9	Osoba koordynująca - OBOWIĄZKOWA	X	X	T
<b>CZYNNOŚCI WYKONYWANE PRZEZ KLIENTA LUB OBSŁUGĘ</b>				
10	Ustawienie stołów i krzeseł			T
11	Nakrycie do stołu			T
12	Obsługa gości (podanie potraw, uzupełnianie napojów i alkoholu, kontrola łazienek)			T
13	Środki czystości (mydło, papier toaletowy, ręczniki papierowe, płyn do naczyń, płyn do WC, płyn do mycia podłóg)		T	T
14	Sprzątanie po imprezie (mycie + wycierania + odłożenie na miejsce wszystkich wykorzystanych naczyń, sztućców, garnków, itp.)			T
15	Mycie podłogi: sala, zaplecze kuchenne, łazienki, wejście, antresola			T
16	Mycie toalet i zlewów			T
17	Segregacja odpadów i wyniesienie ich w wyznaczone miejsce			T
18	Wypranie i wyprasowanie serwet; wypranie pokrowców			T
19	Pozbieranie i ułożenie rzeczy wokół obiektu (piłki, sprzęt do badmintonu, grille, szklanki, talerze, kieliszki, itp..)			T
<b>KOSZTY DODATKOWYCH USŁUG</b>				
20	Zaplecze kuchenne - rozłożenie gotowych, gorących potraw dostarczonych przez klienta 0,5h przed rozpoczęciem imprezy			T
21	Zaplecze kuchenne: podgrzanie potraw (obiad, kolacja), mycie naczyń, rozłożenie potraw; przechowywanie alkoholu, ciast, tortu i różnych dań w lodówkach			T
22	Zaplecze kuchenne: częściowe gotowanie na miejscu (ziemniaki, frytki, pieczone ziemniaczki, mieszanie surówek, gotowanie zupy, gniochetti, kluski śląskie), mycie naczyń, rozłożenie potraw; przechowywanie alkoholu, ciast, tortu i różnych dań w lodówkach			T
23	Zaplecze kuchenne: całościowe gotowanie na miejscu, mycie naczyń, rozłożenie potraw; przechowywanie alkoholu, ciast, tortu i różnych dań w lodówkach			
24	Każda dodatkowa, <b>rozpoczęta</b> godzina zabawy			
25	Krojenie i podanie tortu			T
26	Krojenie ciast dostarczonych przez klienta			T
27	Rozlanie i podanie szampana			T
28	Korkowe - przechowywanie w lodówkach i podanie na stoły			T
29	Pozostawienie potraw w lodówkach – odbiór kolejnego dnia do godziny 11:00			T
30	Rozebranie dekoracji przygotowanej przez klienta i jej utylizacja			
31	Dekoracja Sali (świecznik złote nóżki ze szklaną obudową i białą świecą, organza, podświetlana ścianka, serwetki na środku stołu)			T
32	Opakowania do potraw - styropianowe, kartony, stoiki – ok 20szt.			T
33	Mycie sprzętu należącego do firmy cateringowej			T
34	Węgiel drzewny, brykiet, rozpałka			
35	Jednorazowe talerzyki, sztucze, kubki			T
36	Miejsce na namiot + przedłużacze + dodatkowe oświetlenie			

37	Stanowisko ogniska + drzewo			
38	Stanowisko ogniska			
39	Inne rzeczy nie uwzględnione w proponowanym zestawieniu			
<b>KOSZTY DODATKOWE - MENU ORGANIZOWANE PRZEZ FIRMĘ CATERINGOWĄ</b>				
40	Catering zewnętrzny			
41	Warnik z gorącą wodą	T	T	T
42	Kawa, herbata, mleko, cytryna, cukier, woda z cytryną			T
43	Soki: jabłkowy, pomarańczowy 0,75l/os			
44	Napoje gazowane: Pepsi, Mirinda, 7Up 0,75l/os			
45	Ciasto 3-6 rodzajów			
46	Owoce (banan, winogrono, sezonowe)			
47	Pieczyczo			
48	Lody i dodatki zakupione przez klientów – rozłożenie do pucharków			
49	Lody rolady z dodatkami			
50	Śniadanie			
51	Kostki lodu			
52	Fontanna czekoladowa			

	<b>Minimalna kwota wynajęcia dużej Sali bez punktów dodatkowo płatnych</b>	<b>1.700,00zł</b>	<b>2.600,00zł</b>	<b>3.800,00zł</b>
	<b>Minimalna kwota wynajęcia małej Sali / Tarasu bez punktów dodatkowo płatnych</b>	<b>1.000,00zł</b>	<b>1.500,00zł</b>	<b>1.900,00zł</b>

T - oznacza opcję, która wchodzi w skład podanej ceny za osobę

Kolor informujący co jest dodatkowo płatne w danej opcji za 35,00zł/os

Kolor informujący co jest dodatkowo płatne w danej opcji za 55,00zł/os

Kolor informujący co jest dodatkowo płatne w danej opcji za 100,00zł/os