

Formularz zamówienia – oferta bankietowa 185 zł/ os



Udzielamy 10% rabatu na bankiety organizowane od poniedziałku do czwartku

Imię i nazwisko:	Tel.:
------------------	-------

Rodzaj imprezy:	Email:
-----------------	--------

Muzyka:	Godzina od..... do	Data:	Sala:	
Dzieci do lat 5 bez nakrycia – miejsce bezpłatne	Dzieci do lat 5 osobne nakrycie, oprawa muzyczna/ fotograf – płatne 30%	Dzieci od lat 5 do 10 osobne nakrycie – płatne 50%	Osoby dorosłe osobne nakrycie – płatne 100%	Łączna ilość miejsc odpłatnych:

Zupy (1 do wyboru)

Rosół z makaronem	Zupa rybna
Żurek z kielbasą i jajkiem	Krem z selera i jabłka ✓

Dania gorące (4 do wyboru, 75% z każdego rodzaju)

Filet z kurczaka w sosie Teriyaki	Kotlet de volaille
Kaczka pieczona, czerwona kapusta	Udo z kurczaka po myśliwsku
Pierś z indyka, ananas i żurawina	Potrawka z kurczaka, biały sos, ryż
Poliki wołowe, sos własny	Zrazy wołowe, sos pieczeniowy
Ziołowa pieczeń z karkówki	Grillowany filet z łososia
Pieczony sandacz, sos porowo – serowy	

Uwagi:

Dodatki

Cząstki piekane	Frytki
Ziemniaki z wody	Surówki
Sos pieczeniowy	Pieczyno/ masło

Bufet kawowy (200g/ os. 3 rodzaje do wyboru)

Kawa, herbata, dodatki bufetowe	
Ciasto nr 1:	Ciasto nr 2:
Ciasto nr 3:	Owoce

Uwagi:

Przekąski zimne (8 do wyboru):

Dorsz po grecku	Pstrąg w zalewie słodko - kwaśnej
Śledź	Galaretki drobiowe
Kawałki kurczaka, sos czosnkowy	Polędwiczka w sosie tatarskim
Wędzonki z naszej wędzarni	Bruschetta w 3 smakach
Salatka grecka ✓	Salatka z piersią z kaczki
Salatka gyros	Salatka z grillowanym kurczakiem
Salatka z łososiem wędzonym i ricottą	Wegetariańska deska różnorodności ✓

Kolacja (1 opcja do wyboru):							
Barszcz czerwony z pasztecikiem				Gulaszowa			
Krem z pomidorów							
Napoje:							
Soki Cappy				Woda mineralna			
Słodki stół lub alkohol własny- opłata 8zł/ osoba jeden rodzaj alkoholu 12zł/ osoba Nielimitowane rodzaje				Alkohol cennik promocyjny restauracji			
Wino		Wódka		Wino:		Wódka:	
Piwo		Whisky		Piwo:		Whisky:	
Informacje dodatkowe:							
<p>Strony umowy ustalają, że w terminie do dniar. Zamawiający wpłaci jako zadatek 10% wartości umowy. Wskutek wpłaty zadatku Wykonawca dokona rezerwacji umówionego terminu wydarzenia. Pozostała część wynagrodzenia zostanie wpłacona w 2 transzach:</p> <p>a. I transza zweryfikowana o ostateczną ilość osób w wysokości 50% wartości umowy, będzie płatna na 7 dni przed realizacją umowy tj. do dniar.</p> <p>b. II transza w dniu wykonania usługi.</p> <p>Ostateczna liczba gości zostanie określona na 7 dni przed planowanym przyjęciem i potwierdzona przez strony umowy.</p> <p>Wszelkie formy oprawy wizualnej, graficznej, przystrojenie Sali/obiektu wymaga:</p> <p>a. w przypadku wykonania przez Zamawiającego - uprzedniej zgody Wykonawcy, choćby ustnej;</p> <p>b. w przypadku wykonania przez firmę zewnętrzną – ustalenia zakresu świadczeń i ceny.</p> <p>Zamawiający ponosi odpowiedzialność za:</p> <p>a. szkody powstałe na skutek działania swoich gości oraz zobowiązany jest do zapewnienia nadzoru i opieki nad nieletnimi.</p> <p>b. w przypadku sprzątania wymiocin lub innych ekscesywnych nieczystości fizjologicznych pozostających w związku z upojeniem jakimikolwiek używkami uczestnika wydarzenia obowiązuje kara pieniężna 300 zł za każdy osobny przypadek.</p> <p>c. w przypadku uporczywego, niegodnego zachowania uczestnika wydarzenia wobec personelu, mimo upomnień, Wykonawca uprawniony jest do natychmiastowego żądania opuszczenia terenu nieruchomości.</p> <p>d. na terenie nieruchomości obowiązuje całkowity zakaz palenia papierosów i wyrobów tytoniowych nie wyłączając waporyzatorów nikotynowych, w tym wszelkich potocznie nazywanych e-papierosów i podgrzewaczy tytoniu.</p> <p>Zamawiający zobowiązuje się nie wnosić bez wcześniejszej wiedzy Wykonawcy swojego pożywienia, napoi bezalkoholowych oraz alkoholowych na teren obiektu Wykonawcy.</p> <p>Czas przyjęcia do 9 h, jednak nie później niż do godziny 3. Każda dodatkowa godz. płatna 400zł, po upływie tej godziny.</p>							
10% zadatku: Wpłacono:				50% zadatku: Wpłacono:			
Wartość umowy:							
Podpis kelnera:				Data i czytelny podpis Klienta składającego zamówieni:			
<p>Rezygnacja przez Klienta w okresie do 14 dni przed dniem wykonania usługi upoważnia do wykorzystania przez Klienta 50% zadatku przy kolejnej umowie zrealizowanej w PGH Jaś Kowalski w okresie do jednego roku. W przypadku zdarzeń losowych każda sytuacja może podlegać indywidualnym uzgodnieniom.</p> <p>Klauzula informacyjna Rodo</p> <p>- administratorem Państwa danych osobowych jest PGH "Jaś Kowalski" Jarosław Rahn, ul. Zaulek Drozdowy 3 , 77- 100 Bytów, tel. 59 822 55 04, mail: barbara@jaskowalski.com</p> <p>- Państwa dane osobowe przetwarzane będą w celu realizacji umowy - świadczenia usługi gastronomicznej,</p> <p>- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą wyłącznie podmioty i instytucje uprawnione do uzyskania danych osobowych na podstawie przepisów prawa lub osoby, którym Administrator powierzył przetwarzanie danych, uczestniczące w realizacji umowy.</p> <p>- Państwa dane osobowe przechowywane będą przez okres niezbędny do realizacji umowy.</p> <p>- posiada Pani/Pan prawo do żądania od administratora dostępu do swoich danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, macie Pani/Pan prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego – Prezes Urzędu Ochrony Danych Osobowych z siedzibą w Warszawie.</p> <p>- podanie danych osobowych jest dobrowolne, jednakże odmowa podania danych może skutkować odmową zawarcia umowy, Państwa dane nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany.</p> <p><i>w tym w formie profilowa</i></p>							
				data i podpis Klienta.....			

