



Formularz zamówienia – oferta bankietowa 210 zł/ os

Udzielamy 10% rabatu* na bankiety organizowane od poniedziałku do czwartku

* Rabat nie uwzględnia świąt

Oferta nie dotyczy organizacji przyjęć komunijnych

Imię i nazwisko:

Tel.:		Data:		Godz. od _____ do	
Sala:		Rodzaj imprezy:		Muzyka:	
Oprawa muzyczna, dzieci do lat 5 -płatne 30%	Dzieci 5-10 lat- płatne 50%	Osoby powyżej 10 lat- 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)

Kotlet de volaille		Kurczak teriyaki	
Potrawka z kurczaka, ryż, biały sos		Udo z kurczaka po myśliwsku	
Ziołowa pieczeń z karkówki		Kaczka pieczona, czerwona kapusta	
Grilowana indyk z warzywami		Zrazy wołowe, sos pieczeniowy	
Filet z łososia		Pieczony sandacz, sos porowy	

Dodatki

Frytki		Pieczone cząstki	
Ziemniaki z wody		Surówka	
Sos pieczeniowy		Pieczony, masło	

Bufet kawowy: kawa, herbata na życzenie, dodatki bufetowe

Ciasto (200g/ os. 3 rodzaje do wyboru)

Przekąski zimne (8 do wyboru)

Dorsz po grecku		Pstrąg w zalewie octowej	
Śledź w dwóch smakach		Polędwiczka w sosie tatarskim	
Galaretki drobiowe		Kawałki kurczaka, sos czosnkowy	
Deska serów i wędlin		Bruschetta w 3 smakach	
Sałatka z gruszką i serem lazur		Sałatka grecka ✓	
Sałatka z grillowanym kurczakiem		Sałatka gyros	

Kolacja (1 opcja do wyboru)

Barszcz czerwony z pasztecikiem		Zupa	
---------------------------------	--	------	--

Napoje: woda mineralna, soki

Alkohol własny/ słodki stół- opłata 8zł/ os. jeden rodzaj 12zł/ osoba Nielimitowane rodzaje						Alkohol cennik promocyjny restauracji									
Piwo		Wino		Wódka		Whisky		Piwo		Wino		Wódka		Whisky	

Informacje dodatkowe:

Strony umowy ustalają, że w terminie do dnia _____ r. Zamawiający wpłaci jako zadek 10% wartości umowy. Wskutek wpłaty zadatku Wykonawca dokona rezerwacji umówionego terminu wydarzenia. Pozostała część wynagrodzenia zostanie wpłacona w 2 transzach:

- I transza zweryfikowana o ostateczną ilość osób w wysokości 50% wartości umowy, będzie płatna na 7 dni przed realizacją umowy tj. do dnia _____ r.
- II transza w dniu wykonania usługi.

Ostateczna liczba gości zostanie określona na 7 dni przed planowanym przyjęciem i potwierdzona przez strony umowy.

Wszelkie formy oprawy wizualnej, graficznej, przystrojenie sali/objektu wymaga:

- w przypadku wykonania przez Zamawiającego - uprzedniej zgody Wykonawcy, choćby ustnej;
- w przypadku wykonania przez firmę zewnętrzną – ustalenia zakresu świadczeń i ceny.

Zamawiający ponosi odpowiedzialność za:

- szkody powstałe na skutek działania swoich gości oraz zobowiązany jest do zapewnienia nadzoru i opieki nad nieletnimi.
- w przypadku sprzątnięcia wymiocin lub innych ekscesywnych nieczystości fizjologicznych pozostających w związku z upojeniem jakimikolwiek używkami uczestnika wydarzenia obowiązuje kara pieniężna 300 zł za każdy osobny przypadek.
- w przypadku uprzejmego, niegodnego zachowania uczestnika wydarzenia wobec personelu, mimo upomnień, Wykonawca uprawniony jest do natychmiastowego żądania opuszczenia terenu nieruchomości.
- 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.

Zamawiający zobowiązuje się nie wnosić bez wcześniejszej wiedzy Wykonawcy swojego pożywienia, napoi bezalkoholowych oraz alkoholowych na teren obiektu Wykonawcy.

Czas przyjęcia do 9 h, jednak nie później niż do godziny 3. Każda dodatkowa godz. płatna 400zł, po upływie tej godziny.

10% zadatku:

Wpłacono:

Wartość umowy:

50% zadatku:

Wpłacono:

Podpis kelnera:

Data i czytelny podpis Klienta składającego zamówieni:

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.

Klauzula informacyjna Rodo

- administratorem Państwa danych osobowych jest PGH "Jaś Kowalski" Jarosław Rahn, ul. Zaulek Drozdowy 3 , 77- 100 Bytów, tel. 59 822 55 04 , mail: biuro@jaskowalski.com

- Państwa dane osobowe przetwarzane będą w celu realizacji umowy - świadczenia usługi gastronomicznej,

- 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.

- Państwa dane osobowe przechowywane będą przez okres niezbędny do realizacji umowy.

- 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.

- podanie danych osobowych jest dobrowolne, jednakże odmowa podania danych może skutkować odmową zawarcia umowy, Państwa dane nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany.

.....
data i podpis Klienta



59-822-55-04



784-003-879



biuro@jaskowalski.com