**CONDIZIONI GENERALI BASE** IVA: *tutti i prezzi elencati sono IVA 7.7%* ***esclusa***

- Richiesta acconto, 40% della fattura stimata, al momento della conferma
- pagamento a 10 giorni(dieci) dall'emissione fattura
- **la presente offerta è valida un mese**
- I pasti confermati e non consumati vengono fatturati.

***Compreso nel prezzo menu:***
***Con servizio***

Tavoli per buffet con gonnelline, materiale di presentazione, tovaglie, posate, bicchieri, stoviglie, tovaglioli di carta e contenitori per il trasporto delle pietanze (caldo e freddo)
Pulizia materiali - lavaggio: stoviglie, posate e bicchieri.
**Personale di produzione**: - personale impiegato nella cucina centralizzata -

***Non compreso e Fatturato separato:***

| | | |
|---|---|---|
| Trasporti (in generale) | Compreso, autista e/o aiuto | |
| | Furgone di servizio – furgone refrigerante - rimorchio | fr. 80.00 a viaggio |
| | Autocarro 3,5 t | fr. 160.00 a viaggio |
| | Trasporti speciali - da concordare a seconda dell'evento - | tariffa base + fr. 1.50 km |
| Spese accessorie luogo evento: | Energia/acqua/forza/affitti (locali, posteggi, permessi, ecc.) | effettive |
| Personale di servizio: | **Fatturato ad ore:** - calcolazione base -1 cameriere ogni 20 persone<br>1 Responsabile ogni 60 persone | |
| | **Calcolazione delle ore**: - dalla preparazione - allo sgombero totale, sul posto, dell'evento<br>**Supplemento 25%:** - dalle 2400-0600 e giorni festivi | |
| | Capo Servizio | fr. 65.00 ora |
| | Sommelier (dimostrazione) | fr. 95.00 ora |
| | Cuoco | fr. 65.00 ora |
| | Personale di servizio | fr. 45.00 ora |
| Servizio al tavolo: | Coperto | fr. 2.00 per persona |
| Diritto di tappo: | Vino - forniti e pagati direttamente dal Cliente | **fr.** 15.00 a bottiglia |
| | Liquori - forniti e pagati direttamente dal Cliente | fr. 25.00 a bottiglia |
| Materiali | Noleggio (tavoli, sedie, luci, fiori, arredo vario ecc..) | prezzo effettivo |
| Pulizie del luogo evento: | Fatturati separatamente secondo accordo | a fr. 45.00 ora |

**Le nostre principali referenze:** visiti il nostro Sito Web >>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>> www.lentini.ch

**Diversi** Sopralluogo/appuntamento: **Da concordare per la buona riuscita dell'evento.**
Determinante per la scelta dei fabbisogni reali dell'organizzazione e quantificazione costi:
Sito (disponibilità, produzione in loco), vini, partecipanti, permessi, meteo, trasporti Ospiti, scaletta evento, ecc… - **Da definire:** inviti, decorazioni, posteggi, servizio sicurezza, fiori, musica . – **Si consiglia la posa di tende per il servizio esterno**.

**Importante:**
*I clienti che soffrono di allergie sono pregati di comunicare tempestivamente le loro esigenze. Lavoriamo con prodotti pronti all'uso di cui si conoscono la composizione e la provenienza; oggetto a sua volta di regolari controlli esterni ed interni. Garantiamo serietà e professionalità nell'ambito culinario e gastronomico. Il nostro Chef cura nei minimi dettagli la preparazione, la presentazione e la qualità.*