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: **Personale di produzione**: - personale impiegato nella cucina centralizzata -

Non compreso e Fatturato separato:

Spese Logistica	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.	
Trasporti (in generale)	Compreso, autista e/o aiuto Furgone di servizio – furgone refrigerante - rimorchio Autocarro 3,5 t Trasporti speciali - da concordare a seconda dell'evento -	 fr. 80.00 a viaggio fr. 160.00 a viaggio 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 1 Responsabile ogni 60 persone **Calcolazione delle ore**: - dalla preparazione - allo sgombero totale, sul posto, dell'evento **Supplemento 25%:** - dalle 2400-0600 e giorni festivi Capo Servizio Sommelier (dimostrazione) Cuoco Personale di servizio	 fr. 65.00 ora fr. 95.00 ora fr. 65.00 ora fr. 45.00 ora
Servizio al tavolo:	Coperto	fr. 2.00 per persona
Diritto di tappo:	Vino - forniti e pagati direttamente dal Cliente Liquori - forniti e pagati direttamente dal Cliente	**fr.** 15.00 a bottiglia fr. 25.00 a bottiglia
Materiali Noleggio	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.