



## Pachet de închiriere a spațiului

Ideal pentru ateliere și cursuri, prezentări live cooking, petreceri private, degustări de vin, lansări de produse, evenimente media, reuniuni ale companiilor, întâlniri de business, \* filmări.

### Detalii

- spațiul este compus din casa cu bucătărie concept open-space, zona dining & bar utilat, terasă acoperită, grădina din spatele casei cu bucătărie de vară, grătar american și afumătoare. Toate zonele comunică între ele.
- bucătăria interioara open-space cuprinde 3 insule din grinzi vechi de stejar masiv și inox, echipamente, vase și ustensile pentru gătit.
- Capacitate: 40 de persoane (la masă) în interior; 16 persoane (terasa față); 48 de persoane în grădina din spate.

**Tarife** \* pentru evenimente cu mai puțin de 15 persoane, vă rugăm să ne contactați pentru tarife personalizate.

Zilele săptămânii	Ziua: 8:00 - 14:00 *	Seara: 17:00 - 23:00 *	Alt interval 6 ore *
Luni - Marți	1.900 LEI	2.300 LEI	2.600 LEI
Miercuri	2.000 LEI	2.500 LEI	3.000 LEI
Joi - Vineri	2.500 LEI	3.000 LEI	3.500 LEI
Sâmbătă	3.000 LEI	3.500 LEI	4.000 LEI
Duminică	3.000 LEI	3.500 LEI	4.000 LEI
Sărbători legale	4.000 LEI	4.500 LEI	5.500 LEI

- \* 450 LEI / ORĂ dacă se depășește timpul contractat
- \*\*Pentru filmări, tarifele se pot schimba în funcție de detaliile specifice fiecărui proiect
- Tarifele de închiriere includ un supervisor Société Gourmet la fața locului
- Închirierea spațiului include folosirea mobilierului, a echipamentelor și ustensilelor de gătit cât și folosirea sistemului de sunet (conectarea prin cablu jack)
- Curățenie - spațiul trebuie restituit curat 'așa cum a fost găsit', fie puteți apela la serviciul nostru de curățenie
- Société Gourmet poate asigura catering in-house pentru evenimentul dumneavoastră

### Extra servicii / staff / facilitati

Société Gourmet se bucură să vă ofere și mai mult din confortul casei cât și atenția talentaților noștri angajați:

- folosirea veselei (farfurii, platouri, boluri), tacâmurilor și paharelor - 20 LEI/persoană
- băuturile pot fi comandate de la bar (se achită separat, la fața locului). Puteți însă aduce propriul vin, pentru care vom aplica o taxa de dop - 15 LEI/persoană
- folosirea grătarului Joe cu afumătoare (pe care îl pregătim îndeajuns încât voi doar să îl aprindeți) - 300 LEI
- Société Gourmet resident Chef - 250 LEI/oră (tură de minim 4 ore atât pentru Chef cât și staff)
- ajutor bucătar - 135 LEI/oră
- gazdă (service, debarasare) - 115 LEI/oră
- spălător de vase - 50 LEI/oră

Preturile nu includ T.V.A in valoare de 19% aplicabil serviciilor. In cazul selectarii serviciului de catering in-house, nu se vor aplica tarifele pentru vesela/staff, acestea fiind cuprinse in pretul meniurilor.