



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	2.500 LEI	3.000 LEI	4.000 LEI
Miercuri	3.000 LEI	3.500 LEI	4.500 LEI
Joi - Vineri	3.500 LEI	4.500 LEI	5.500 LEI
Sâmbătă	4.500 LEI	5.000 LEI	6.500 LEI
Duminică	4.500 LEI	5.000 LEI	6.500 LEI
Sărbători legale	7.500 LEI	8.000 LEI	9.500 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 la standardele noastre de igienă, acest serviciu fiind taxat separat în funcție de gradul de murdărie/dimensiunea evenimentului.
- Société Gourmet poate asigura catering in-house și băuturi 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 - 25 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 - 350 LEI/oră (tură de minim 4 ore atât pentru Chef cât și staff).
- ajutor bucătar - 150 LEI/oră.
- gazdă (service, debarasare) - 125 LEI/oră.
- spălător de vase, persoană pentru curățenie - 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.