



Pachet de închiriere a spațiului

* casa și grădina, în regim private-exclusiv

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 interioară open-space cuprinde 3 insule din grinzi vechi de stejar masiv și inox, echipamente, vase și ustensile pentru gătit.
- Capacitate: 34 de persoane (la masă) în interior; 16 persoane (terasa față); 52 de persoane în grădina din spate.

Tarife * pentru evenimente cu mai puțin de 20 de 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 - Miercuri	600 EUR.	700 EUR.	800 EUR.
Joi	700 EUR.	800 EUR.	900 EUR.
Vineri	800 EUR.	1.000 EUR.	1.200 EUR.
Sâmbătă	1.500 EUR.	1.600 EUR.	1.600 EUR.
Duminică	1.000 EUR.	1.500 EUR.	1.500 EUR.
Sărbători legale	1.900 EUR.	2.000 EUR.	2.000 EUR.

- * 100 EURO / ORĂ dacă se depășește timpul contractat.
- **Pentru filmări (proiecte comerciale), 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 servire, boluri, cesti, frapiere), tacâmurilor și paharelor - 9 EUR./persoană.
- băuturile pot fi comandate de la bar (se achită separat, la fața locului). Puteți însă aduce băuturi pentru care vom aplica o taxa de dop - 4 EUR./persoană.
- folosirea grătarului Joe cu afumătoare (pe care îl pregătim îndeajuns încât voi doar să îl aprindeți) - 50 EUR.
- Bucătar - 50 EUR./oră (tură de minim 4 ore atât pentru Chef cât și staff).
- ajutor bucătar - 25 EUR./oră.
- gazdă (service, debarasare) - 20 EUR./oră.
- spălător de vase, persoană pentru curățenie - 15 EUR./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.