

Formula buffet

Gran buffet salato

*Bignè salati – Tramezzini assortiti – Torte rustiche – Cous cous –
Fritti - Pizza – Focacce –
Arrosto di maiale al forno con salsa tonnata*

Bevande

Acqua, caffè, Coca Cola, 1 vino ogni 4 persone

Menù bambini “tris”

Primo

Pasta al pomodoro

Secondo

Cotoletta

Contorno

Patatine fritte

Bevande

Acqua, Coca Cola

Tariffe

Aperitivo + Buffet

€ 35

Comprende:

- Spritz e analcolico
- Stuzzichini salati
- Buffet con mise en place "premium"

Buffet con mise en place "premium"

€ 32

Comprende:

- Tovaglia bianca in tessuto
- Tovagliolo in TNT con colore a scelta
- Posate inox satinare
- Bicchiere e calice in vetro
- Centro tavola "specchio" con fiori o candele.
- 1 Cameriere addetto allo sporzionamento

Buffet con mise en place "standard"

€ 30

Comprende:

- Tovaglia in carta
- Tovagliolo in carta
- Posate e bicchieri in plastica con colori seconda nostra diponibilità

Bambini

€ 20

Comprende:

- Menù TRIS (per i bambini dai 2 ai 10 anni)
- Accesso alle aree gioco e servizio tata incluso nei week end.
- EXTRA: Servizio tata giorni feriali € 50 per 3 ore

Extra:

- Torta € 25 / kg – Cascata di cioccolato con spiedini di frutta 150 € (fino a 50 persone)
- Gran buffet dolci mignon fatti in casa 100 € (fino a 50 persone)
- Tagliata di frutta di stagione in bellavista 100 € (fino a 50 persone)
- Allestimento da concordare su preventivo
- Fontane artificiali scintillanti 4 pz 120 € / 2 pz 80 €
- Fotografo 250 € (con penna usb con foto digitali evento)
- DJ 300 €. SIAE esclusa
- Open bar 350 € in alternativa Ticket Cocktail 5 € cadauno

Modalità di prenotazione

Per confermare l'evento occorre versare un acconto pari al 30% del totale. Modalità di pagamento: contanti, carta di credito o bonifico bancario intestato a:

TATA E CO SRL

Iban IT74Y0503603201CC4930796743

Causale: "Acconto per cerimonia + data evento".

Regolamento

Le tariffe sono da intendersi per un numero di almeno 30 persone.

Sotto tale soglia è previsto un costo di affitto sala di € 200.

- 1) *La struttura non garantisce l'esclusività della sala salvo diversamente comunicato in fase di prenotazione. Idem per le due sale gioco dei bambini.*
- 2) *Il numero esatto dei partecipanti dovrà essere comunicato entro 5 gg prima dell'evento, tale numero farà fede al momento del saldo.*
- 3) *In caso di cancellazione penalità 100% senza rimborso dell'acconto versato.*
- 4) *Eventuali allergie e/o intolleranze vanno segnalate entro e non oltre la data di conferma del numero degli invitati (5gg prima dell'evento).*
- 5) *In caso di danni nei confronti di beni mobili o immobili verificatosi durante l'evento, derivati dagli ospiti del committente o da parte di fornitori esterni ingaggiati dal committente stesso, il committente è responsabile al risarcimento del valore del bene qualora la struttura ne richiedesse il rimborso.*
- 6) *Il cliente si farà carico di adempiere a tutti gli oneri e obblighi con la SIAE, qualora nei locali si diffonda musica dal vivo e manleva la struttura da qualsiasi responsabilità civile ed amministrativa, dovuta a trasgressioni della legge.*
- 7) *ORARI: per le cerimonie a pranzo, la sala dovrà obbligatoriamente essere liberata entro e non oltre le 17:00; per le cerimonie a cena, la sala dovrà essere liberata entro e non oltre le 01:00. In entrambi i casi, è prevista una penale di € 100 per ogni ora in più.*

Roma,

Firma del cliente

per accettazione e presa visione del regolamento
