

IVA: tutti i prezzi elencati sono IVA 7.7% esclusa

- Richiesta acconto, 40% della fattura stimata, al momento della conferma (verbale, lettera, mail)
 - pagamento a 5 giorni(cinque) dall'emissione fattura
 - **la presente offerta è valida un mese**
 - I pasti confermati e non consumati vengono fatturati.
- Riserva di modifica del prezzo dopo il sopralluogo e/o qualora la struttura ospitante non consentisse di svolgere in maniera ottimale il servizio descritto nell'offerta

Compreso nel prezzo menu: **Personale di produzione:**- personale impiegato nella cucina centralizzata -

Non compreso e Fatturato separato:

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. 150.00 a viaggio fr. 250.00 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 ed 1 Responsabile Calcolazione delle ore: - dalla preparazione - allo sgombero totale, sul posto, dell'evento Supplemento 25%: - dalle 2400	
Personale di produzione sul posto:	Capo Servizio Sommelier (dimostrazione) Cuoco Personale di servizio e cucina	fr. 65.00 ora fr. 95.00 ora fr. 65.00 ora fr. 45.00 ora
Servizio al tavolo:	Coperto	fr. 3.00 per persona
Diritto di tappo:	Vino Liquori	forniti e pagati direttamente dal Cliente forniti e pagati direttamente dal Cliente fr. 15.00 a bottiglia fr. 25.00 a bottiglia
Materiale a noleggio:	a seconda dell'evento e richiesta Cliente	tabella riassunto prezzi
Pulizie del luogo evento:	Fatturati separatamente secondo accordo	offerta a fr. 45.00 ora

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.