



ART DEKO

Oferta konferencyjna

Oferujemy Państwu możliwość zorganizowania zarówno kameralnych spotkań, jak i wydarzeń dla ponad stu osób.

Posiadamy własne zaplecze gastronomiczne, które zagwarantuje Państwa Gościom wysoką jakość serwowanych potraw, a najwyższy komfort obsługi zapewni profesjonalny personel, czuwający nad przebiegiem spotkań.

Sala Bankietowa

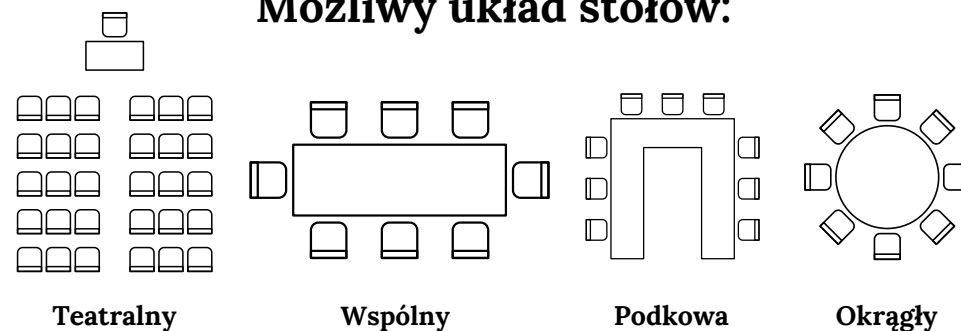
Powierzchnia sali: 200 m²

Ilość osób: 180

Wyposażenie sali:

- projektor
- ekran
- Wi-Fi
- mikrofon

Możliwy układ stołów:



Koszt wynajmu: 800 zł netto

ul. Starołęcka 38, 61-361 Poznań | biuro@dekostaroleka.pl | 603 886 009 | artdeko.pl
| promocja@dekostaroleka.pl | 503 837 370 | artdeko.pl

ART
DEKO

Sala VIP

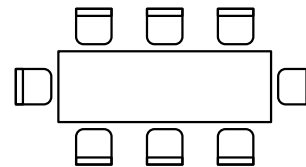
Powierzchnia sali: 35 m²

Ilość osób: 14

Wyposażenie sali:

- projektor
- ekran
- Wi-Fi

Układ stołów:



Wspólny

Koszt wynajmu: 400 zł netto

Przerwy kawowe

PRZERWA JEDNORAZOWA - 25 PLN / OSOBE

ciastka kruche (100g/os.), kawa (1 porcja/os.), herbaty smakowe (1 porcja/os.), woda mineralna (200ml/ os.), soki (200ml/ os.)

PRZERWA CIĄGŁA SŁODKA - 50 PLN / OSOBE

kawa, herbata, mleko do kawy, cytryny, woda mineralna, sok owocowy,
selekcja ciast domowych (2 porcje/os.)
mini tarta z kremem waniliowym (1,5 porcji/os.),
mini croissant z konfiturą (1,5 porcji/os.), kruche ciastka (100g/os.)

PRZERWA CIĄGŁA WYTRAWNA - 50 PLN / OSOBE

kawa, herbata, mleko do kawy, cytryny, woda mineralna, sok owocowy,
selekcja kanapek (2 porcje/os.) - z mozzarellą, z wędliną dojrzewającą, z łososiem, mini tarta ze szpinakiem (1,5 porcji/os.),
ciasto francuskie z włoskim nadzieniem (1,5 porcji/ os.)

PRZERWA CIĄGŁA MIESZANA - 50 PLN / OSOBE

kawa, herbata, mleko do kawy, cytryny, woda mineralna, sok owocowy,
selekcja ciast domowych (2 porcje/os.)
kruche ciastka (100g/os.), mini tarta ze szpinakiem (1 porcja/os.),
ciasto francuskie z włoskim nadzieniem (1 porcja/os.)





Lunch serwowany

ZESTAW I

59 zł

Krem z białych warzyw
Żeberko wieprzowe BBQ/ frytki domowe/ pikle własnej roboty

ZESTAW II

59 zł

Krem cebulowo-porowy/ grzanka paprykowa
Trybowane udko/ puree ziemniaczane ze szczypiorkiem/
zielone warzywa

ZESTAW III

69 zł

Bulion drobiowy/ makaron/ oliwa ziołowa Łosoś/ papardelle z
warzywami

ZESTAW IV

59 zł

Krem z pomidorów/ Pesto z pietruszki
Klasyczny kotlet schabowy/ pieczone ziemniaki/
surówka z białej kapusty

ZESTAW V

59 zł

Zupa toskańska/ zioła
Tradycyjna pieczeń z karkówki/gnocchi/ modra



Warunki rezerwacji i anulacji

WARUNKI REZERWACJI:

1. Jeżeli oferta zostanie zaakceptowana, należy potwierdzić ją mailowo. W odpowiedzi prześlemy potwierdzenie terminów oraz fakturę proforma z terminem płatności do 3 dni od jej wystawienia: wynajem sali konferencyjnej 100% + catering 50% wartości zamówienia.
2. Po opłaceniu zamówienia rezerwacja staje się gwarantowana

WARUNKI ANULACJI:

- Bezkosztowa anulacja na 30 dni przed planowanym spotkaniem, o ile strony nie ustalą inaczej.
- Anulowanie rezerwacji przypadku obowiązywania zakazu przemieszczania się i obowiązywania zakazu przyjmowania Gości przez obiekty świadczące usługi organizacji konferencji, wystaw i targów – bezkosztowo – zwrot wpłaconego zadatku nastąpi na nr konta, z którego został wpłacony zadatek (podstawa prawna art. 15 zp. Ust. 4 ustawy z dnia 31 marca 2020 o zmianie ustawy o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych oraz niektórych innych ustaw). Zwrot zadatku nastąpi nie później, niż 30 dni od wprowadzenia zakazu przemieszczania