



OFERTA

Eventowa

ŻEGLUGA WARSZAWSKA

BULWARY WIŚLANE

WARSZAWA

Usługi w Cenie

Wybrana przestrzeń na Państwa wyłączność

Nowoczesne nagłośnienie eventowe

Dekoracje sali, takie jak świeże kwiaty, świece
oraz letnie bieżniki na stołach

Awangardowe oświetlenie lokalu

Mikrofon do Państwa użytku, dostępny u Managera

Profesjonalna obsługa kelnerska i barmańska

Bogate i różnorodne menu,
w tym opcje wegetariańskie i bezglutenowe

Opieka doświadczonego Managera eventowego
od zapytania po realizację wydarzenia

Atrakcyjne pakiety Open Bar serwowane bez limitu
przez czas trwania eventu



Nasze Menu

Elegancka kolacja serwowana, nieco mniej formalny, ale bogaty w formie bufet pełen wyśmienitych dań, a może nowoczesny brunch - całość idealnie dopasowana do proponowanych koktajli i alkoholi?

Każdy z naszych pakietów jest wyjątkowy i skomponowany tak, by zaspokoić najbardziej wymagające gusta. Nasze menu zawiera zarówno propozycje mięsne, rybne, wegetariańskie, jak i dania wegańskie i bezglutenowe.

W menu czegoś Ci brakuje, a może masz inne preferencje? Z przyjemnością skomponujemy dla Ciebie autorską propozycję, w pełni stworzoną w oparciu o Twoje osobiste wymagania.

Pakiety dostępne są na wszystkich jednostkach Żeglugi Warszawskiej.



Przystawki do dzielenia

Mięsne

Selekcja wędlin włoskich i hiszpańskich z pieczywem 🍷

Prosciutto di San Daniele z melonem miodowym i chilli 🍷🍷
podanym na mieszanych sałatach z pomidorkami cherry

Klasyczny tatar wołowy po warszawsku
serwowany na grzankach

Vol-au-vent nadziewany twarożkiem ziołowym
podany z łososiem wędzonym i cytryną

Vege i bez glutenu

Selekcja serów włoskich i hiszpańskich 🌿🍷

Pieczone bataty podane na twarożku ziołowym 🌿🍷
z granatem i kolendrą

Selekcyonowane pomidory z mozzarella Di Bufala, bobem, 🌿🍷
świeżą bazylią i octem balsamicznym limonkowym

99 pln / osoba

🌿 Danie wegetariańskie

🍷 Danie bezglutenowe

🍷 Danie bez laktozy

Przystawki mogą zostać wstawione zarówno w bufet,
jak i w stoły dla Gości. Podane ceny są netto. Należy doliczyć 10% serwisu.



Menu Serwowane

Zupa

Zupa rybna z pomidorami San Marzano i świeża kolendra 🍷🌾

lub do wyboru

Krem z pieczonej papryki z wędzoną kwaśną śmietaną 🌿🌾

Danie główne

Pierś kurczaka kukurydzianego Supreme na musie z
pieczonego buraka z tymiankiem i krokietem ziemniaczanym

z dzikim brokułem i sosem demi glace z Jameson Orange

lub

Łosoś smażony na puree ziemniaczanym z koprem włoskim 🌾

i zielonymi warzywami w emulsji cytrynowo-maślanej

lub

Tarta z serem gorgonzola, szpinakiem i suszonymi 🌿
pomidorami podana z mieszanymi sałatami z winegretem
cytrusowym i pomidorkami cherry

Deser

Sernik z białą czekoladą i likierem Baileys 🌿

podany z musem malinowym i owocami

159 pln / osoba

Goście wybierają po jednym daniu z każdej kategorii, z przygotowanego skróconego menu. Dania serwowane są do stołów przez obsługę kelnerską.

Podane ceny są netto. Należy doliczyć 10% serwisu.

🌿 Danie wegetariańskie

🌾 Danie bezglutenowe

🍷 Danie bez laktozy



Danie wegetariańskie







Danie bezglutenowe




Danie bez laktozy

Menu Bufetowe


Zupa

Zupa rybna z pomidorami San Marzano i świeżą kolendrą  
oraz Krem z pieczonej papryki z wędzoną kwaśną śmietaną  

Dania główne

Pierś z indyka sous vide marynowana w jogurcie z chilli i kolendrą podana 
w sosie limonkowym na mleku kokosowym

Halibut podany na sosie musztardowo miodowym z orzechami i cytryną  

Wegetariańskie Conchiglioni ze szpinakiem 
z suszonymi pomidorami zapiekane w sosie serowym

Dodatki

Kuskus izraelski z warzywami i natką pietruszki doprawiony oliwą i limonką   

Blanszowane warzywa sezonowe z palonym masłem  

Kremowe puree ziemniaczane z koperkiem   

Sałatka z bobem, miętą i cytryną   

179 pln / osoba

Dania podawane są w bemaarach w formie bufetu.

Cena obowiązuje do 6 godzin imprezy.

Podane ceny są netto. Należy doliczyć 10% serwisu.

Menu BBQ Grill

Zupa

Zupa rybna z pomidorami San Marzano i świeżą kolendrą  

oraz zupa serowa z nachosami 

Dania główne

Szaszłyk z polędwiczki wieprzowej z pieczarkami  

i cebulą w marynacie ziołowej

Grillowana craftowa kiełbasa podana na duszonej kapuście w piwie  




Vege Conchiglioni faszerowane szpinakiem z suszonymi pomidorami  

zapekane w sosie serowym



Żeberka BBQ infuzowane Jameson Orange  

Grillowana pierś kurczaka Supreme podana z chutney gruszkowo-szafranowym  

Dodatki

Pieczone warzywa sezonowe z tymiankiem i czosnkiem   

Pieczone ziemniaki z czosnkiem i rozmarynem   

Grillowana kolba kukurydzy z masłem czosnkowym i natką pietruszki  

Sałatka Szopska   

Autorskie sosy Szefa Kuchni do dań z grilla  


169 pln / osoba


Dania podawane są w barmach w formie bufetu.

Cena obowiązuje w ramach 6 godzin imprezy.

Podane ceny są netto. Należy doliczyć 10% serwisu.

 Danie wegetariańskie

 Danie bezglutenowe

 Danie bez laktozy

Pakiet Słodkości!

Pięknie udekorowany bufet z różnymi słodkościami
podanymi w formie mini deserów
lub desery wstawione w stoły dla Gości.

Mini eklerka deserowa

Mini ptyś waniliowy

Mini babeczka owocowa

Mini babeczka kajmakowa

Mini muffinka waniliowa

Mini muffinka czekoladowa

Rogaliki z marmoladą

699 pln / pakiet

Pakiet SŁODKI STÓŁ to dodatkowa oferta uzupełniająca, dostępna
wyłącznie w połączeniu z jednym pakietem MENU.

Cena zawiera 10 mini porcji z każdego z powyższych deserów,
czyli łącznie 70 porcji. Mogą zostać wstawione zarówno w bufet,
jak i w stoły dla Gości. Podane ceny są netto. Należy doliczyć 10% serwisu.



Pakiet PIZZA

20 Placków Pizzy Rzymskiej

Margherita

Capriciosa

Vegetariana

Bianca Prosciutto e Funghi

Salami Picante

Prosciutto di Parma

...i inne wariacje naszego Pizzaiolo!

999 pln / pakiet

Pizze serwowane są przez cały czas trwania Państwa eventu, na świeżo, ciepłe i chrupiące. Mogą zostać wstawione zarówno w bufet, jak i w stoły dla Gości. Podane ceny są netto. Należy doliczyć 10% serwisu.



Brunch Śniadaniowy

...Idealny na spotkania w ciągu dnia

Na zimno

- Konfitury & dżemy & krem orzechowy 🌿🌾
- Twarożek ze świeżym szczypiorkiem i rzodkiewką 🌿🌾
- Selekcja wędlin włoskich i hiszpańskich 🌾
- Pasta jajeczna z chrzanem 🌿🌾
- Wędzone ryby z hal mirowskich 🌾
- Deski serów z różnych zakątków świata 🌿🌾
- Patery świeżych warzyw 🌿🌾
- Filetowane owoce sezonowe i tropikalne 🌿🌾
- Świeże pieczywo: bułeczki, chałka, muffiny, chleb żytni 🌿

Na ciepło

- Placuszki jak u babci z jabłkiem i cynamomen 🌿
- Kiełbaski bądź parówki z sosami 🌾
- Hiszpańska frittata z suszonymi pomidorami i serem feta 🌾
- Jajecznicza na maśle 🌿🌾
- Pieczony bekon ze świni puławskiej 🌾
- Ekologiczne pieczarki smażone z rozmarynem i czosnkiem 🌿🌾

99 pln / osoba

Dania podawane są w formie bufetu. Ceny pakietów obowiązują w ramach 6 godzin eventu. Podane ceny są netto. Należy doliczyć 10% serwisu.



Dlaczego Open Bar?

Wybór pakietu OPEN BAR to doskonałe i wygodne rozwiązanie. Dzięki bogatym pakietom stworzonym w oparciu o najlepszej jakości alkohole i koktajle, nie musisz martwić się, czy aby na pewno niczego nie zabraknie Twoim Gościom.

Wszystkie napoje i alkohole dostępne w pakietach są odpowiednio wyeksponowane na stołach, a nasze koktajle - zarówno klasyczne jak i autorskie - serwowane są przez profesjonalnych barmanów w naszym cocktail barze, stanowiąc świetne show i urozmaicenie Twojego eventu.

Pracujemy wyłącznie na najwyższej jakości wyselekcjonowanych alkoholach uznanych i popularnych marek, a nasze koktajle tworzymy w oparciu o oryginalne, pełne smaku receptury, produkując rzemieślniczo większość składników, których używamy w barowej miksologii.

JAMESON



CHIVAS XV

OSTOYA
VODKA





Open Bar Podstawowy

W stołach dla Gości:

Napoje bezalkoholowe gazowane i niegazowane, soki owocowe
wody mineralne z miętą i cytryną w karafkach

Wino butelkowe hiszpańskie półwytrawne

Wino białe Luciente Blanco półwytrawne, Viura

Wino czerwone Luciente Tinto, półwytrawne, Hiszpania, Tempranillo

Wino bezalkoholowe Natureo Muscat 0%, wytrawne, Moscato

W barze dla Gości:

Kawa Latte, Americano, Capuccino, Flat white, a także herbaty w kilku smakach

Piwo butelkowe

Książęce Czerwony Lager, Książęce Porter, Książęce IPA. Pilsner Urquell, Grolsch, Książęce
0%, Lech Free

Piwo beczkowe

Pilsner Urquell, Książęce Złote Pszeniczne, Kozel Cerny, Peroni, Tyskie

99 pln / osoba

Konsumpcja wszystkich pakietów OPEN BAR odbywa się bez limitu do 6 godzin imprezy,
wyłącznie na terenie lokalu. Prosimy o nie wynoszenie napojów i alkoholu.

Podane ceny są netto. Należy doliczyć 10% serwisu.



Open Bar Standard

**PAKIET ZAWIERA WSZYSTKIE ELEMENTY PAKIETU PODSTAWOWEGO,
A TAKŻE DODATKOWO:**

Powitalny kieliszek Prosecco ze złotym brokatem jadalnym

Wódka Ostoya

Wódka o aksamitnej słodyczy i niezwykle łagodnym smaku, zwieńczonym przyjemnie rozgrzewającym finiszem, które uzyskano dzięki wyjątkowo szlachetnej bieszczadzkiej pszenicy.

139 pln / osoba

Open Bar Premium

**PAKIET ZAWIERA WSZYSTKIE ELEMENTY PAKIETU PODSTAWOWEGO,
STANDARDOWEGO, A TAKŻE DODATKOWO:**

PROSECCO oraz WHISKEY JAMESON

...a także koktajle bez limitu serwowane na barze:

Vodka Sour

Whisky Sour

Cuba Libre

Mojito

Gin & Tonic

179 pln / osoba



Open Bar Total Vip!

**PAKIET ZAWIERA WSZYSTKIE ELEMENTY
PAKIETÓW PODSTAWOWEGO, STANDARD ORAZ PREMIUM,
A TAKŻE DODATKOWO:**

VODKA OSTOYA

WHISKY PREMIUM CHIVAS REGAL 12 YO

TEQUILA OLMECA BLANCO CLASSICO & GOLD SUPREMO

...a także koktajle bez limitu serwowane na barze:

Vodka Sour

Whisky Sour

Cuba Libre

Mojito

Gin & Tonic

Pornstar Martini

Margarita

Rum Bull

Aperol Spritz

Lillet Spritz

Daiquiri

229 pln / osoba

Konsumpcja wszystkich pakietów OPEN BAR odbywa się bez limitu do 6 godzin imprezy,
wyłącznie na terenie lokalu. Prosimy o nie wynoszenie napojów i alkoholu.

Podane ceny są netto. Należy doliczyć 10% serwisu.

Nasze Obiekty



Żegluga Warszawska to największa firma żeglugowa w województwie mazowieckim, oferująca swoim Gościom pięć całorocznych obiektów na wodzie, łącznie mogących pomieścić ponad 800 Gości, zacumowanych na wysokości warszawskiej Starówki, Zamku Królewskiego i Parku Fontann:

BARKA WARSZAWSKA ORAZ WIECZÓR NAD WISŁĄ

Dwie identyczne, bliźniacze, zacumowane na stałe do brzegu, całoroczne, klimatyzowane i ogrzewane restauracje na wodzie, zlokalizowane na bulwarze Jana Karskiego w Warszawie. W ramach eventu na Barkach możemy zaproponować Państwu na wyłączność:

DOLNY POKŁAD BARKI WRAZ TARASEM BOCZNYM

135 m² całorocznej klimatyzowanej sali
80 m² tarasu tuż przy Wiśle
Przestrzeń idealna dla 20 – 80 Gości

CAŁA BARKA NA WYŁĄCZNOŚĆ

400 m² tarasu słonecznego na dachu barki
135 m² klimatyzowanej przeszklonej dolnej sali
80 m² tarasu tuż przy Wiśle
Przestrzeń idealna dla 100 – 250 Gości

**NIE POBIERAMY DODATKOWYCH OPŁAT
ZA WYNAJEM BAREK.**

Nasze Obiekty



STATEK FISHERMAN

Największy i najbardziej nowoczesny pływający statek pasażerski na Wiśle, mieszczący do 250 Gości. Do dyspozycji oddajemy dwa cocktail bary, 320m² tarasu słonecznego na dachu statku, 220m² dolnej, całorocznej i w pełni przeszklonej sali z tarasem na przodzie statku, nowoczesne oświetlenie i nagłośnienie eventowe.

CENNIK

3600 PLN NETTO | 1 godzina rejsu po Wiśle

W przypadku realizacji imprezy wraz z cateringiem i open barem, koszt wynajmu statku zacumowanego przy nabrzeżu nie jest naliczany.

Cena wynajmu obejmuje rejs lub cumowanie z profesjonalną załogą obsługującą statek, oraz przygotowanie jednostki wedle Państwa wytycznych.

Łącząc zacumowany statek FISHERMAN z barką WIECZÓR nad Wisłą zyskujemy przestrzeń eventową na ponad 500 Gości.

Nasze Obiekty



STATEK LOEWENTIN

LOEWENTIN to klasyczny, odrestaurowany statek idealny dla grup od 15 do 60 Gości, posiadający dwa pokłady słoneczne, dwie nastrojowe kajuty zamykane na wypadek deszczu, cocktail bar, dwie łazienki, centralne nagłośnienie i marynarski wystrój.

CENNIK

1690 PLN NETTO | 1 godzina rejsu po Wiśle

W przypadku kompleksowej realizacji imprezy wraz z cateringiem i open barem z oferty eventowej, koszt wynajmu statku zacumowanego przy nabrzeżu nie jest naliczany.

W przypadku nie korzystania z pakietów eventowych, koszt dodatkowego cumowania wynosi 590 PLN NETTO | 1 godzina cumowania.

Cena wynajmu obejmuje rejs lub cumowanie z profesjonalną załogą obsługującą statek, oraz przygotowanie jednostki wedle Państwa wytycznych.

Nasze Obiekty



STATEK WERNER

Statek WERNER to kameralny, imprezowy statek stworzony z myślą o mniejszych eventach firmowych, rodzinnych lub też wieczorach panieńskich i kawalerskich do 14 Gości. Posiada dwa pokłady słoneczne, kajutę dla Gości, toaletę, imprezowe nagłośnienie i marynarski wystrój.

CENNIK

999 PLN NETTO | 1 godzina rejsu po Wiśle

W przypadku realizacji imprezy wraz z cateringiem i open barem, koszt wynajmu statku zacumowanego przy nabrzeżu nie jest naliczany.

Cena wynajmu obejmuje rejs lub cumowanie z profesjonalną załogą obsługującą statek, oraz przygotowanie jednostki wedle Państwa wytycznych.

Dodatkowe Usługi



DODATKOWE

OŚWIETLENIE PARKIETU I SALI
LISTWY LED | RUCHOME ŚWIATŁA

OD 800 PLN



BALONY Z HELEM JAKO
DODATKOWA DEKORACJA SALI

OD 1000 PLN



DJ Z NAGŁOŚNIENIEM
ORAZ OŚWIETLENIEM

OD 2650 PLN



LIVE ACT SAKSOFON LUB
ELEKTRYCZNE SKRZYPCE

OD 2650 PLN



TORT Z LOGO
LUB SŁODKI STÓŁ

OD 1000 PLN



PROFESJONALNY
RATOWNIK WOPR
WRAZ ZE SPRZĘTEM MEDYCZNYM

OD 600 PLN



SPECJALNE DEKORACJE Z MOTYWEM PRZEWODNIM DO WYBORU:

WHITE PARTY, TROPICAL PARTY, BOHO PARTY, DEKORACJE MORSKIE
W TYM: LAMPIONY | ŚWIECE | OBRUSY, ŚWIEŻE KWIATY, BOGATE
DEKORACJE TEMATYCZNE, WYDRUKI MENU

OD 3500 PLN



PROFESJONALNA
OCHRONA
NA CZAS EVENTU

OD 600 PLN

Warunki Rezerwacji

WSZYSTKIE PODANE W OFERCIE CENY PAKIETÓW SĄ CENAMI NETTO.

DO CEN NALEŻY DOLICZYĆ 8% LUB 23% VAT ORAZ 10% SERWISU.

DO KAŻDEGO EVENTU ZAMKNIĘTEGO OCHRONA JEST OBOWIĄZKOWA.

PAKIETY OBEJMUJĄ EVENT DLA MINIMUM 20 GOŚCI, DO 6 GODZIN TRWANIA.

W PRZYPADKU EVENTU DO 9 GODZIN TRWANIA, OBOWIĄZUJE DOPŁATA 20% DO CEN PAKIETÓW.

PRZEDŁUŻENIE EVENTU W TRAKCIE NIE JEST MOŻLIWE,

ZATEM O PREFERENCJACH CO DO CZASU TRWANIA IMPREZY NALEŻY NAS

POINFORMOWAĆ PRZY DOKONYWANIU REZERWACJI.

NIE POBIERAMY DODATKOWYCH OPŁAT ZA WYNAJEM PRZESTRZENI W PRZYPADKU BAREK.

W PRZYPADKU STATKÓW WYNAJĘTYCH NA REJS, OBOWIĄZUJE CENNIK WYNAJMU.

BY ZAREZERWOWAĆ TERMIN EVENTU, NALEŻY DOKONAĆ WPŁATY OPŁATY REZERWACYJNEJ

W WYSOKOŚCI 40% KOSZTORYSU.

JEST TO JEDYNA FORMA DOKONANIA REZERWACJI.

NIE DOKONUJEMY WSTĘPNYCH REZERWACJI TERMINU EVENTU.

PŁATNOŚĆ POZOSTAŁEJ KWOTY ZAMÓWIENIA NASTĘPUJE PRZED ROZPOCZĘCIEM EVENTU

W FORMIE PRZELEWU, KARTĄ PŁATNICZĄ LUB GOTÓWKĄ NA MIEJSCU.

NIE STOSUJEMY MOŻLIWOŚCI ROZLICZENIA PO EVENCIE LUB Z ODROZCZONYM TERMINEM PŁATNOŚCI.



Lokalizacja w Centrum

BULWAR JANA KARSKIEGO 1
WARSZAWA

NOWE BULWARY POD ZAMKIEM KRÓLEWSKIM
MIĘDZY MOSTEM ŚLĄSKO-DĄBROWSKIM ORAZ GDAŃSKIM

Najczęściej Zadawane Pytania

Jaka jest różnica między barkami, a statkami z oferty? Gdzie znajdę obiekty?

Wszystkie obiekty znajdują się na Wiśle, przy bulwarze Jana Karłowicza pod Zamkiem Królewskim i Parkiem Fontann. Nasze dwie barki, każda z nich dla 250 Gości, to restauracje na wodzie, które są przystaniami zacumowanymi na stałe do bulwaru. Nie odbywamy rejsów barkami. Mamy jednak aż trzy statki pasażerskie - Werner dla 14 Gości, Loewentin dla 60 Gości i największy w Warszawie statek Fisherman dla 250 Gości - i tymi jednostkami odbywamy zarówno rejsy po Wiśle, jak i mogą służyć jako zacumowane przystanie.

Na czym dokładnie polega OPEN BAR?

OPEN BAR polega na nielimitowanej konsumpcji napojów i alkoholi zawartych w danym pakiecie, przez 6 lub 9 godzin Państwa eventu, wyłącznie na terenie lokalu. Prosimy o nie wnoszenie napojów i alkoholi poza teren lokalu lub po zakończeniu imprezy.

Czy nasze menu zawiera propozycje wegańskie, wegetariańskie i bezglutenowe?

Tak, nasze menu skomponowane jest w taki sposób, by sprostać preferencjom żywieniowym wszystkich Gości, a dania są oznaczone. W przypadku osób spożywających dania bezglutenowe z powodów zdrowotnych, takich jak celiakia, prosimy o podanie takiej informacji z wyprzedzeniem, na minimum 7 dni przed eventem.

Kiedy mogę podać ostateczną liczbę Gości?

Ostateczną liczbę Gości należy potwierdzić na 7 dni kalendarzowych przed eventem i nie może być ona mniejsza, niż 15% względem zaakceptowanego kosztorysu zatwierdzonego przy dokonywaniu rezerwacji.

Czy ochrona podczas imprezy jest konieczna?

Tak, ochrona jest obligatoryjna. Dba o prywatność imprezy i komfort Gości.

Kiedy mogę podać ostateczną liczbę Gości?

Ostateczną liczbę Gości należy potwierdzić na 7 dni kalendarzowych przed eventem i nie może być ona mniejsza, niż 15% względem zaakceptowanego kosztorysu zatwierdzonego przy dokonywaniu rezerwacji.

Czy będziemy mieć dedykowany wystrój?

Każdy z naszych obiektów posiada swoją dedykowaną i niepowtarzalną kolorystykę i wystrój, jednak wszystkie łączą w sobie dekoracje marynistyczne i tropikalne z industrialnym charakterem wykończenia wnętrza. Każdy z eventów traktujemy w sposób wyjątkowy i indywidualny, dekorując przestrzeń w cenie bieżnikami lub obrusami, kwiatami, świecami, lampionami, poduszkami itp., dla stworzenia wyjątkowego klimatu Państwa wydarzenia.

Czy jeśli nie korzystam z DJ'a to na imprezie będzie muzyka w tle?

Tak, zawsze puszcza muzykę w tle pasującą do klimatu eventu, jednak należy pamiętać, że jej odtwarzanie odbywa się poprzez nagłośnienie restauracyjne. W przypadku chęci odbycia eventu tanecznego, polecamy skorzystanie z usług DJ'a.

Czy możemy mieć białe obrusy i inny wystrój?

W cenie eventu oferujemy wakacyjno-tropikalny wystrój i aranżację dostosowaną do wybranej przestrzeni. Na życzenie możemy zaoferować białe obrusy lub dedykowany, inny wystrój wnętrza. Jest to usługa dodatkowo płatna, a o swojej preferencji prosimy poinformować Managera już na etapie dokonywania rezerwacji.

Czy opłata za serwis kelnerski jest konieczna?

Tak, opłata ta jest obligatoryjna i jest dobrą praktyką branżową.

Jak właściwie wygląda proces otrzymania oferty i rezerwacji terminu imprezy?

Prosimy o kontakt drogą e-mail z Managerem Eventowym, podając datę lub zakres dat, liczbę Gości, godziny trwania i wybrane pakiety lub prosimy opisać swoje preferencje lub budżet, a nasz Manager dobierze dla Państwa pakiety. Do 48 godzin otrzymają Państwo ofertę, wstępny kosztorys i umowę realizacji. Jedyną formą rezerwacji jest wpłata 40% w ramach zamówienia, dlatego w przypadku chęci rezerwacji konkretnego terminu, nie zalecamy zwlekać z decyzją. Wszelkie warunki znajdują Państwo w otrzymanej umowie i kosztorysie. Nie dokonujemy wstępnych rezerwacji terminów. Brak wpłaty opłaty rezerwacyjnej jest jednoznaczny z brakiem rezerwacji terminu. Płatność za całą pozostałą część zamówienia powinna nastąpić przed eventem.

Czy mogę wpiern zdecydować się na opcję 6 godzinnego eventu, a następnie przedłużyć imprezę tylko o 1 godzinę, albo do 9 godzin, decydując się już na miejscu?

Nasze eventy standardowo trwają do 6h. Mogą Państwo wydłużyć imprezę o 1h, podejmując decyzję w trakcie eventu, na minimum 60 min przed jej zakończeniem. Przedłużenie eventu o 1h wiąże się z kosztem dopłaty 10% kwoty netto cateringu i open bar, płatnej na miejscu, gotówką lub kartą płatniczą. Fakturę za przedłużenie otrzymają Państwo drogą e-mail, po zakończeniu eventu. Decyzja o przedłużeniu imprezy do 9h trwania, podejmowana na miejscu w trakcie imprezy, nie będzie możliwa. O tej preferencji prosimy poinformować przy rezerwacji wydarzenia. Wydłużenie eventu do 9h wiąże się z dopłatą 20% kwoty netto cateringu i open bar.

Czy mogę od razu zdecydować się na imprezę 7 godzinną?

Oczywiście. Mogą Państwo już przy rezerwacji określić, że event ma trwać 7h, informując Managera eventowego. W tym wypadku obowiązuje dopłata 10% kwoty netto cateringu i open bar, która zostanie ujęta w kosztorysie.

Czy mogę skorzystać z mikrofonu?

Tak. O chęci skorzystania z mikrofonu bezprzewodowego prosimy poinformować min. na 7 dni przed wydarzeniem, z uwagi na konieczność jego odpowiedniego podłączenia oraz obsłużenia. Zgłoszenie takiej prośby w trakcie eventu nie zawsze będzie możliwe, przykro nam.

Czy na miejscu możemy dokonywać dodatkowych zamówień, poza pakietami?

Tak, mogą Państwo dokonywać dowolnych zamówień z dostępnej oferty baru, które będą dodatkowo płatne, na miejscu, gotówką lub kartą. Dodatkowe zamówienia z kuchni są możliwe po potwierdzeniu z Managerem prowadzącym event i zależne od obciążenia, godziny zamówienia, logistyki oraz pracy kuchni w danym dniu.

Czy możemy dostarczyć listę Gości? Jak ją przygotować?

Jak najbardziej. Nasz zespół i ochrona z przyjemnością dokona weryfikacji Państwa Gości na wejściu. By weryfikacja przebiegła szybko i sprawnie, prosimy o dostarczenie listy Gości na min 48h przed eventem, w porządku alfabetycznym.

Czy ratownik WOPR podczas eventu jest konieczny?

Tak, ratownik jest obowiązkowy. W przypadku imprez na wodzie obowiązek ten wynika z przepisów polskiego prawa.

Czy po imprezie możemy zostawić u Państwa swoje rzeczy - prezenty, kurtki, sprzęt, dekoracje, tort, słodkości itp.?

Prosimy o niepozostawianie Państwa przedmiotów po ewencie. Niestety nie posiadamy dodatkowych magazynów dla przedmiotów Gości i nie oferujemy takiej usługi, zatem nie możemy i nie chcielibyśmy odpowiadać za ich przechowywanie.



REZERWACJE

Eventów

EVENTY@ZEGLUGAWARSZAWSKA.PL

WWW.ZEGLUGAWARSZAWSKA.PL

TEL. +48 886 207 320